

L'UE CAMBIA IDEA SULLE BIOTECNOLOGIE. PER IL VINO È DAVVERO UNA NUOVA OPPORTUNITÀ?

Svolta sulle Tecnologie di evoluzione assistita in agricoltura nell'Ue, che apre anche al genoma editing, in attesa di un quadro normativo aggiornato. Le associazioni chiedono di fare presto, ma il tema è delicato. Il mondo della ricerca: "Non si tratta di Ogm, ma di un miglioramento genetico della vite che permette nuove riposte al climate change"

▲ a cura di Gianluca Atzeni



Il nuovo corso europeo sulle biotecnologie in agricoltura fa tirare un sospiro di sollievo al mondo scientifico europeo, pur nella consapevolezza che sarà lunga la strada per una definitiva applicazione su larga scala delle Tecnologie di evoluzione assistita (termine che sostituisce Ngt-Nuove tecniche genomiche) e che bisognerà attendere alcuni anni prima che le strade siano definitivamente sgombrare da ostacoli.

La Commissione europea ha, infatti, appena pubblicato uno studio in materia di Ngt (Tea), elaborato su richiesta del Consiglio Ue, in cui si afferma che le tecniche più moderne di ingegneria genetica applicate al mondo vegetale possono contribuire a un sistema alimentare più sostenibile, nel quadro degli obiettivi del Green deal europeo e della strategia From farm to fork. **Nello stesso documento, l'Europa afferma che l'attuale legislazione sugli Organismi geneticamente modificati (Ogm), risalente al 2001, non è più in linea con queste tecnologie.**

SUPERATA LA SENTENZA DEL 2018

Il pronunciamento di Bruxelles è molto importante, perché rappresenta un primo decisivo passo avanti dopo il 2018, anno in cui la Corte di giustizia Ue (analizzando la causa C-528/16), stabilì che le tecniche utilizzate per la mutagenesi (che, a differenza della transgenesi, non implica l'inserimento di Dna estraneo all'organismo) potevano essere assimilabili a quelle usate per gli Ogm (regolate dalla direttiva 2001/18/Ce), nel rispetto del principio di precauzione. Quella contestata sentenza (emanata dopo una causa intentata dal sindacato agricolo Confédération paysanne contro il Governo francese, che aveva previsto deroghe ai prodotti ottenuti per mutagenesi) rappresentò un freno allo sviluppo delle moderne tecnologie applicate al Dna delle specie vegetali, confermando l'impossibilità di coltivazione in campo per uso commerciale. Tra favorevoli, scettici e contrari, a molti sembrò allora un colpo di grazia allo sviluppo del settore. Ma ora le parti si sono invertite.

Chiamiamole Tea e non più Ngt

La sigla Tea, che sta per Tecnologie di evoluzione assistita, sostituisce Ngt (Novel/New genomic techniques, nuove tecniche genomiche) e Nbt (New breeding techniques, nuove tecniche di ibridazione). Il termine Tea, fortemente voluto dalla Società italiana di genetica agraria, sta prendendo lentamente piede nella comunicazione per indicare l'insieme delle tecniche di ingegneria genetica. Le Tea permettono di modificare in maniera specifica e relativamente rapida il genoma di un organismo (ad esempio la vite).



Le biotecnologie nel mondo



Sono 71 i Paesi che dal 1996 utilizzano colture biotech, ovvero migliorate con l'ingegneria genetica, secondo l'ultimo report Isaaa (International service for the acquisition of agri-biotech) pubblicato a fine 2020. La superficie (dati 2019) si è stabilizzata a 190 milioni di ettari, coltivati in 29 Paesi e importati come derrate agricole in altri 42 Paesi (compresa l'Italia). Il 91% delle superfici è appannaggio di Usa, Brasile, Argentina, Canada e India. Sono colture biotech il 79% del cotone, il 74% della soia, il 31% del mais e il 27% della colza. Da un punto di vista tecnologico, il biotech serve a proteggere le coltivazioni dagli attacchi degli insetti e dalla competizione con la vegetazione infestante. In un'Europa che sta a guardare, la coltivazione in campo di prodotti biotecnologici è praticamente vietata, se si fa eccezione per il mais nella Penisola iberica. A fronte di una stabilità di Americhe e Asia, si registra un incremento delle superfici in Africa, Vietnam, Filippine e Colombia. Tra le altre colture ci sono anche barbabietola, papaya, patata, melanzana e, tra le nuove, mela, ananas e zucca. «Al contrario di quanto si pensa, ovvero che la ricerca sia appannaggio delle grandi imprese internazionali» sottolinea Assobiotech «gli organismi di ricerca pubblica sono al lavoro con progetti che riguardano banana, patata, frumento, diversi legumi e senape».

IL NUOVO CORSO DELL'UE

Dallo spostamento in avanti del nodo biotech, è nata l'esigenza di approfondire la materia, e nel novembre 2019 il Consiglio Ue ha chiesto alla Commissione lo studio scientifico, reso noto lo scorso 29 aprile, con allegata l'attesa presa di posizione ufficiale della Commissaria europea alla Salute e la sicurezza alimentare, **Stella Kyriakides**, che di fatto ha ribaltato il punto di vista, parlando di necessità di adattamento ai progressi tecnologici: «È giunto il momento di instaurare un dialogo



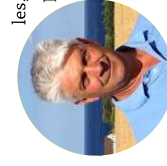
aperto con cittadini, Stati membri e Parlamento per decidere insieme la via da seguire in relazione all'impiego di queste biotecnologie nell'Ue, mantenendo come principio guida la sicurezza dei consumatori e dell'ambiente». Il pronunciamento ufficiale

non implica d'ora in avanti una sorta di liberi tutti, ma porta con sé il via libera al necessario e - si spera - costruttivo confronto tra istituzioni, stakeholder e cittadini, in vista dell'adozione di nuove norme su biotecnologie e Ogm. Da un punto di vista economico, l'Europa potrebbe aprire la strada a un percorso futuro che porterà investimenti nel comparto sia attraverso i Programmi di sviluppo rurale sia con le risorse di privati. Da un punto di vista agricolo, per le imprese ci sarà l'opportunità di affrontare con maggiore serenità le urgenti sfide del cambiamento climatico e della salvaguardia della biodiversità.

Un primo step sulla discussione in materia di Tea (Ngt) è atteso il 31 maggio prossimo, in occasione del Consiglio dei ministri agricoli dell'Ue (Agriculture), nel quale gli Stati membri saranno chiamati a pronunciarsi sul parere della Commissione che, a sua volta, discuterà le proprie conclusioni col Parlamento e i soggetti interessati. Inoltre, nei prossimi mesi ci sarà tempo per una valutazione di impatto, comprendente una pubblica consultazione per valutare le opzioni strategiche riguardanti la regolamentazione sui vegetali: ottenuti con tecniche Tea. Insomma, un cambio di prospettiva destinato a far discutere.

LE ASSOCIAZIONI CHIEDONO DI FARE PRESTO

La maggior parte delle associazioni agricole europee e italiane ha accolto con favore la presa di posizione di Bruxelles,



invitando le istituzioni a fare presto per recuperare il tempo perduto. Una delle più grandi sigle agricole cooperative dell'Ue, il Copa-Cogeca, ha invitato Bruxelles ad agire in fretta: «Potremo raggiungere gli obiettivi del

Green Deal» ha detto **Gunnar Kofoed**, responsabile del gruppo sementi «se avremo accesso a tecniche di mutagenesi semplici ed efficaci. Gli agricoltori sono pronti proprio perché i primi ad essere colpiti».

Claudio Moser (Fondazione Mach): "Positiva la modifica al quadro normativo"



Di possibili novità derivanti dal nuovo studio Ue ne abbiamo parlato con **Claudio Moser**, responsabile Dipartimento genomica e biologia delle piante da frutto presso il Centro ricerca e innovazione Fern.

Quali implicazioni sulla ricerca applicata al miglioramento genetico nel vino dall'introduzione di una netta distinzione tra Ogm e Ngt?

Se l'Ue adotterà regole diverse e distinte per Ogm e Ngt segnerà un passo importante per lo sviluppo della ricerca applicata nel settore vitivinicolo e, quindi, per il miglioramento genetico della vite. Se non ci sono impedimenti alla loro applicazione e se si creerà un nuovo mercato per questi prodotti, anche la ricerca a monte dell'intero processo sarà fortemente incentivata.

In quali aspetti particolari, una legge obsoleta sugli Ogm ha frenato la ricerca in questi anni?

A livello europeo, il sentimento dell'opinione pubblica sugli Ogm è di ostilità o timore e questo ne ha sicuramente frenato la diffusione. Questo non è sempre vero a livello internazionale dove la superficie coltivata con Ogm è importante ed è cresciuta costantemente negli ultimi tre decenni. Essendo fino ad ora le Ngt assimilate agli Ogm, ne consegue che un freno c'è stato. Ciò nonostante, molte università e istituti di ricerca, italiani e internazionali, hanno intrapreso ricerche nelle Ngt, da quando sono usciti i primi lavori scientifici che dimostravano la loro applicabilità ed efficacia: stiamo parlando di non più di 5-10 anni. Mi auguro che il probabile cambio nel quadro normativo a livello europeo e una più matura informazione del consumatore e dell'opinione pubblica permettano a queste nuove tecnologie di esprimere tutto il loro potenziale.

Quali i progetti in corso in Fondazione Mach sulla vitivinicoltura?

Lavoriamo con le Ngt sia su vite che su melo da quasi 10 anni. Rimanendo alla vite, utilizziamo l'editing genomico per inattivare i geni di suscettibilità a oidio e peronospora. La strategia adottata prevede che queste piante, con piccolissime modifiche nel Dna, non vengano più riconosciute come ospite da questi patogeni fungini o batterici e risultino più tolleranti a tali malattie. Applichiamo le Ngt anche per studiare la funzione di geni che pensiamo siano responsabili di tratti interessanti sia da un punto di vista scientifico sia da un punto di vista applicativo, ad esempio perché coinvolti nella regolazione della densità stomatica, o nella formazione della cuticola e della parete cellulare, le prime barriere della pianta nei confronti degli stress biotici e abiotici.

Quali i principali risultati ottenuti finora dai vostri studi?

Abbiamo dimostrato che è possibile applicare l'editing genomico in diverse varietà coltivate di vite, ossia produrre mutazioni mirate nel loro genoma. Ci stiamo concentrando sull'ottenimento di viti più tolleranti a peronospora e oidio. Al momento abbiamo diversi mutanti nei geni di suscettibilità che stiamo testando in serra, tramite infezioni artificiali. In parallelo, stiamo anche cercando di sviluppare nuove metodologie di trasferimento del complesso molecolare per l'editing genomico (Crispr/Cas) che non introducano Dna diverso rispetto a quello della vite: questo è un passaggio tecnico fondamentale per la classificazione dei nuovi prodotti come non-Ogm. La ricerca è ancora in corso e richiederà alcuni anni per la messa a punto e per l'applicazione sulle diverse varietà coltivate, però la strada è aperta e sembra promettente. Abbiamo, poi, una serie di progetti per produrre quella conoscenza fondamentale per poter applicare le Ngt. È necessario conoscere quali sono i geni che determinano una caratteristica della pianta per poterli modificare tramite mutazione mirata.

Quali sono le più grandi preoccupazioni del mondo dell'industria vitivinicola a cui cercare di dare risposte?

Una maggiore sostenibilità ambientale. È la richiesta principale che ci arriva dal mondo vitivinicolo sia italiano che europeo negli ultimi anni e, con maggiore insistenza, in questo periodo. Questo significa avere a disposizione cloni delle attuali varietà più richieste dal mercato che siano resistenti o più tolleranti alle principali malattie (peronospora, oidio e botrite) ma anche più tolleranti allo stress idrico e da calore, fenomeni sempre più estremi per il cambiamento climatico.

Rispetto ad altri Paesi, la ricerca italiana in vitivinicoltura come si posiziona?

L'Italia ha una lunga tradizione di ricerca nel settore sia viticolo che enologico e, insieme a Francia, Spagna, Stati Uniti, Australia e più recentemente Cina, Nuova Zelanda, Cile, Brasile e Sud Africa, è fra i paesi che più hanno contribuito e contribuiscono all'avanzamento della ricerca in questi settori: università, Cnr, istituti di ricerca e fondazioni sono gli attori principali, mentre il settore privato ha capito solo nell'ultimo decennio l'importanza dell'innovazione come driver per una maggiore competitività.

Quando il quadro legislativo in Ue sarà meglio definito è lecito attendersi più risorse in ricerca?

È auspicabile che Europa e Italia aumentino il finanziamento alla ricerca in tutti i settori compreso il vitivinicolo. Sembra che questo possa finalmente avvenire con Next Generation Eu. Senza dubbio un quadro legislativo più chiaro per le Ngt favorirà finanziamenti pubblici e privati.

dal climate change". Anche la Confagricoltura, col presidente **Massimiliano Giansanti**, parla di tempi stretti: "Chiediamo alle istituzioni di accelerare il passo per giungere a una chiara regolamentazione per l'uso delle biotecnologie che negli ultimi anni hanno avuto una rapida diffusione a livello mondiale, anche nei Paesi terzi coi quali l'Ue ha sottoscritto accordi per l'interscambio di prodotti agricoli".

Decisivo anche il ruolo della Coldiretti, il suo nuovo punto di vista sul rapporto tra Ogm e biotecnologie, concretizzato a inizio 2020 in un accordo con la Società italiana di genetica agraria in cui l'organizzazione ha aperto all'uso di cisgenesi e genome editing in funzione della tutela della biodiversità italiana con le Tea: "È importante avviare una riflessione sulla genetica green" ha detto il presidente **Ettore Prandini** "e cogliere queste nuove opportunità, visto che i non c'è adeguata collocazione normativa per i prodotti agricoli ottenuti con tali metodologie". Secondo la Cia-Agricoltori italiani, l'agricoltura non può fare a meno del miglioramento genetico, che ha da sempre accompagnato la sua storia mediante le tecniche tradizionali di incrocio e innovazione varietale: "Oggi abbiamo bisogno" dice il presidente **Dino Scanavino** "di ulteriore miglioramento per adattare le nostre colture a un contesto ambientale trasformato dal cambiamento climatico e minacciato dalla Xylella e dai patogeni fungini che attaccano la vite". **Franco Verrascina**, presidente di Copagri, evidenzia come l'esecutivo Ue abbia finalmente distinto Ogm da nuove tecniche genomiche:



Ma non mancate voci contrarie, come **Greenpeace**: "Le nuove tecniche genomiche consentono alle aziende biotecnologiche di apportare modifiche significative agli organismi; modifiche non presenti in natura e diverse dalle tecniche di selezione tradizionali. Le evidenze che le nuove tecniche Ogm possono avere effetti non voluti e imprevisibili sono in aumento". Sulla stessa frequenza **Slow food**: "Se questi 'nuovi Ogm' non saranno sottoposti a test di sicurezza, si determinerà un vuoto nella tracciabilità ed etichettatura, e questa è una notizia preoccupante per i cittadini europei, che potrebbero ritrovarsi nel piatto i nuovi Ogm senza informazioni in etichetta e sen-



"Da Bruxelles arriva un ulteriore invito a puntare con decisione sulle innumerevoli possibilità offerte dalla ricerca e dall'innovazione, continuando a lavorare e a investire risorse affinché queste ultime vengano trasmesse ai produttori agricoli".

Per il coordinatore Comagri al Parlamento Ue, **Paolo De Castro**, i risultati dello studio reso noto dalla Commissione Ue saranno presto sottoposti all'attenzione di Consiglio e Parlamento "con l'auspicio di arrivare presto al superamento della vecchia legislazione in materia e di una sentenza della Corte di giustizia Ue del 2018 che non chiariva la differenza tra Tea e Ogm tradizionali. Un passo avanti per fornire ai produttori le necessarie alternative alla chimica".

I CONTRARI: "SI RISCHIA UN VUOTO NELLA TRACCIABILITÀ"

Ma non mancate voci contrarie, come **Greenpeace**: "Le nuove tecniche genomiche consentono alle aziende biotecnologiche di apportare modifiche significative agli organismi; modifiche non presenti in natura e diverse dalle tecniche di selezione tradizionali. Le evidenze che le nuove tecniche Ogm possono avere effetti non voluti e imprevisibili sono in aumento". Sulla stessa frequenza **Slow food**: "Se questi 'nuovi Ogm' non saranno sottoposti a test di sicurezza, si determinerà un vuoto nella tracciabilità ed etichettatura, e questa è una notizia preoccupante per i cittadini europei, che potrebbero ritrovarsi nel piatto i nuovi Ogm senza informazioni in etichetta e sen-

Che cosa dice lo studio Ue

Le conclusioni dello studio pubblicato il 29 aprile 2021 sullo status delle Ngt in Ue affermano che:

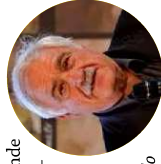
- ❖ Le Ngt possono contribuire alla sostenibilità dei sistemi alimentari con piante più resistenti alle malattie, alle condizioni ambientali e agli effetti dei cambiamenti climatici; i prodotti possono inoltre beneficiare di qualità nutrizionali più elevate, come un tenore più sano di acidi grassi, e una minore necessità di pesticidi.
- ❖ Le Ngt possono apportare vantaggi a molti settori della società contribuendo agli obiettivi dell'Ue in materia di innovazione e sostenibilità dei sistemi alimentari, e a un'economia più competitiva.
- ❖ In relazione alle preoccupazioni connesse ai prodotti Ngt e alle loro applicazioni attuali e future, figurano il possibile impatto sulla sicurezza e sull'ambiente, ad esempio sulla biodiversità, la coesistenza con un'agricoltura biologica e senza Ogm, fino all'etichettatura.
- ❖ Le Ngt sono un insieme molto eterogeneo di tecniche e consentono di ottenere risultati diversi: alcuni prodotti vegetali sviluppati con tali tecnologie sono altrettanto sicuri per la salute umana e animale e per l'ambiente quanto le piante coltivate in maniera convenzionale.
- ❖ L'attuale legislazione in materia di Ogm, del 2001, non è più adatta allo scopo in relazione ad alcune Ngt e ai loro prodotti e deve essere adeguata al progresso scientifico e tecnologico.

za esercitare il proprio diritto a scegliere, e per gli agricoltori e gli allevatori, per i quali garantire nuovi alimenti senza Ogm diventerà sempre più difficile e costoso".

IL PROFESSOR SCIENZA: "TUTTO IL MONDO AL DI FUORI DELL'UE SI STA MUOVENDO"

Cosa ne pensa, invece, il mondo della ricerca scientifica? Lo abbiamo chiesto ad alcuni dei massimi esperti del mondo accademico come il professor **Attilio Scienza** (ordinario di Viticoltura all'Università di Milano) e il professor **Mario Pezzotti** (ordinario di Genetica agraria all'Università di Verona e direttore di ricerca scientifica della Fondazione Mach). Il professor **Attilio Scienza** guarda al futuro e si dice prudente: "Non è tutto finito con questo pronunciamento della Commissione, anzi, l'iter per le Ngt è lungo e ci vorranno diversi anni

per vederle applicate. Deve essere chiaro che le tecniche di genoma editing non determinano nessuna nuova varietà ma danno origine a cloni". È questo un passaggio fondamentale, perché il concetto passi al grande pubblico. "Innanzitutto" rileva "tali tecniche utilizzano geni all'interno dello stesso genere, ad esempio Vitis Berlandieri e Vitis Vinifera, sessualmente compatibili e incrociabili con metodi tradizionali. In secondo luogo, si è scoperto che la modifica del genoma non avviene solo per aggiunta ma anche per sottrazione.



Nel caso della peronospora della vite, sappiamo che la sensibilità della pianta al fungo è legata alla presenza di determinati geni. Se toglia il gene, allora eliminiamo il fungo". L'Università di Milano, recentemente, si è concentrata su questi aspetti e, in particolare, su alcune tipologie di Vitis vinifera del Caucaso che non possiedono il gene antenna e risultano, quindi, naturalmente tolleranti a peronospora e oidio. "Ma il tema Ngt si inserisce in un più ampio quadro" rimarca il professor Scienza "legato al fatto che l'industria europea rischia di non riuscire a sostenere la concorrenza di Stati Uniti, Cina o Brasile, da tempo al lavoro su coltivazioni agricole come patate, mais, frumento, piante per semi oleosi. Tutto il mondo, al di fuori dell'Europa, si sta muovendo a produrre centinaia di organismi modificati. Se non si agisce rapidamente, il rischio è che siano loro a mandarci quei prodotti. È sottolineato che un Dna modificato con genome editing non è riconoscibile".

Tornando al vino, il vantaggio dell'applicazione delle Tea è certamente la possibilità di salvare gli autoctoni attraverso tecniche di miglioramento genetico attente alla biodiversità, sfruttando, oltre al cosiddetto incrocio ricorrente, anche il genome editing per ottenere piante tolleranti non solo alle malattie ma anche con maggiore adattabilità alle condizioni climatiche. Oggi" osserva Scienza "conosciamo tutti i metodi per agire e i centri di ricerca sono pronti. Non si può più far finta di niente e ci sono i piccoli agricoltori da difendere".

Vigneto 4.0 nel Campus Fem

Apriti battenti il vigneto 4.0 della Fondazione Mach, che ha concluso i lavori infrastrutturali del campo dimostrativo destinato a ospitare le attività legate all'agricoltura di precisione del Campus Fem. Nei 14 ettari totali, c'è ora anche un campo dimostrativo per l'agricoltura di precisione. Il vigneto 4.0, in particolare, è stato messo a punto per facilitare installazione, alimentazione e trasmissione di dati da parte di prototipi sviluppati in Fem o in collaborazione con le imprese. La prima installazione smart è una nuova mini-stazione fenologica: un dispositivo per raccogliere immagini orarie e dati di temperatura, umidità dell'aria e bagnatura fogliare e l'invio a un server remoto. Serviranno a monitorare la vegetazione e a produrre modelli dei momenti più importanti da un punto di vista viticolo-enologico, dal germogliamento alla senescenza, per supportare gli interventi gestionali in campo. Si punta a sviluppare modelli di previsione sull'evoluzione delle malattie o la possibilità di insorgenza di attacchi di parassiti.





#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



Vetere '20 SAN SALVATORE 1988

Nel Cielito in provincia di Salerno troviamo l'azienda San Salvatore 1988 di Giuseppe Pagano, una delle cantine più importanti del territorio. L'azienda agricola ha produzione variegata, che si estende su 164 ettari suddivisi tra vigne, frutteti, uliveti e bosco così come gli allevamenti di bufale, che sono distribuiti tra Stio, Paestum e Giungano. Con Marco Sabellico assaggiamo il Vetere '20, un vino rosato che nasce da uve 100% Aglianico. Dal colore brillante e rosa tenue, al naso risulta fresco con delizioso bouquet di piccoli ribes e mirtillo, note di agrumi, pompelmo rosa, mandarino e una sfumatura di erbe della macchia mediterranea. Al palato risulta particolarmente fresco, morbido, rotondo, sostenuto da una bella acidità, il vino è ricco di frutta rossa matura con sfumature floreali, si sviluppa progressivamente al palato e poi chiude sulle note iniziali. Un vino versatile ma lo consigliamo in abbinamento con la treccia di mozzarella di bufala di loro produzione. Visita il sito: www.instagram.com/sansalvatore1988wines/ Per guardare la puntata:

www.instagram.com/tv/COS8TvwfBMU/

LE STORIE

MARIO PEZZOTTI: "UNA NUOVA RISPOSTA AI CAMBIAMENTI CLIMATICI"

"L'Italia è un Paese che ha decifrato più di 20 genomi" racconta **Mario Pezzotti** (Università di Verona e Fondazione Mach), tra i massimi esperti di genomica e impegnato durante la sua presidenza alla Società italiana di genetica agraria (2017/19) a promuovere il dialogo con le organizzazioni agricole. "L'Ue ha fatto un primo passo e



ritengo che le nuove tecnologie consentiranno di realizzare prototipi vegetali che si adatterebbero perfettamente ai territori. Su questi temi si sono aperte anche le organizzazioni degli agricoltori" sottolinea il professor Pezzotti "individuando il legame tra innovazione e biodiversità".

Per quanto riguarda i tempi, nel 2022 è auspicabile giungere a un testo condiviso sulle Tea, ma sarà molto importante l'aspetto della comunicazione: "Ci auguriamo che la nuova direttiva nasca dal dialogo tra gli Stati membri che dovranno recepirla, senza che le nuove tecnologie suscitino ataviche paure sugli interventi in genetica. Come scienziati siamo a disposizione". Sarà importante, secondo il dirigente Fem, formare gli imprenditori e informare i consumatori "senza spaventarli e facendo capire gli obiettivi, gli scopi e soprattutto che non ci sono grandi gruppi industriali che si nascondono dietro la ricerca. **Un'agricoltura sostenibile non è vantaggiosa solo per alcuni, ma per tutti**". Dal lato delle istituzioni, come il Crea e il Mipaaf, c'è la "disponibilità a pianificare e programmare ricerche in pieno campo". Un passaggio fondamentale, questo, per definire il valore di originalità e miglioramento della qualità delle nuove piante, per lavorare sulla biodiversità: "Dobbiamo conferire caratteristiche di resilienza e di pregio alle varietà su cui è basata la nostra agricoltura. Nella vite" conclude Pezzotti "questo significa resistenza agli stress biotici per la drastica riduzione dei fitofarmaci e resilienza agli stress ambientali per l'adattamento della fenologia della maturazione, bacche con meno zucchero e quindi meno alcool e una migliore composizione fenolica".

EU-SAGE: "NON CI SONO RISCHI PER LA SALUTE"

Infine, l'**Eu-Sage**, il network internazionale di scienziati appartenenti a 134 istituti di ricerca europei, che ha contribuito alla realizzazione dello studio reso noto dalla Commissione Ue, sottolinea l'assenza di rischi per la salute derivanti dall'uso delle Tea nel settore agroalimentare. E auspica un dibattito non discriminatorio nei loro confronti: "Lo studio pubblicato dalla Commissione Ue è il punto di partenza cruciale per sviluppare una proposta politica basata sulla scienza e consentire" concludono gli scienziati "l'introduzione sul mercato di colture modificate dal genoma editing nell'Ue". ❖



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA



I tre numeri 1 di Ritterhof

L'Alto Adige produce ca. 1% del vino d'Italia, la tenuta Ritterhof ca. 1% del Alto Adige e si trova a Caldaro sulla Strada del Vino n.1!

Curiamo le nostre viti con grandissima dedizione, selezioniamo l'uva a mano e la trasformiamo con passione nei migliori vini dell'Alto Adige.

DALLA VENDEMMIA ATTIVA AL WELL-BEING: PER LE CANTINE È L'ORA DI DIVERSIFICARE LE PROPOSTE

▲ a cura di Loredana Sottile

Calano le esperienze fruite, a causa del Covid, ma cresce il food&wine come motivazione di viaggio. Intanto il turista si trasforma in stakeholder della sostenibilità e vuole riscoprire i territori italiani. Garibaldi: "È il momento di investire". Nuovi trend e opportunità nel quarto Rapporto sul Turismo enogastronomico



Se la pandemia ha frenato la possibilità di vivere delle esperienze di gusto, di certo non ha fermato la corsa del turismo enogastronomico. Augurata, infatti, del 10% il numero di chi ha viaggiato con principale motivazione il vivere l'enogastronomia. È questo uno dei trend emersi dalla quarta edizione del Rapporto sul Turismo enogastronomico italiano 2021, curato dalla professoressa **Roberta Garibaldi**, presidente dell'Associazione italiana turismo enogastronomico, e appena presentato al Senato. La nuova edizione del dossier evidenzia i cambiamenti della domanda e le opportunità che si aprono per gli operatori del settore (imprese agricole, aziende della trasformazione, strutture di ospitalità e ristorazione) e per le destinazioni, che saranno in grado di intercettare le nuove tendenze in atto.

Il testo, come ricorda il ministro del Turismo **Massimo Giaravaglia** "è uno strumento di lavoro indispensabile - insieme al libro *Turismo del vino in Italia* di Stefano e Cinelli Colombini, presentato sempre al Senato il mese scorso - per la ripartenza del settore e dà delle informazioni preziose in linea con il messaggio lanciato pochi giorni fa dal premier Draghi al G20 e con i sette punti approvati per rilanciare il turismo (vedi il box a pag. 34)".

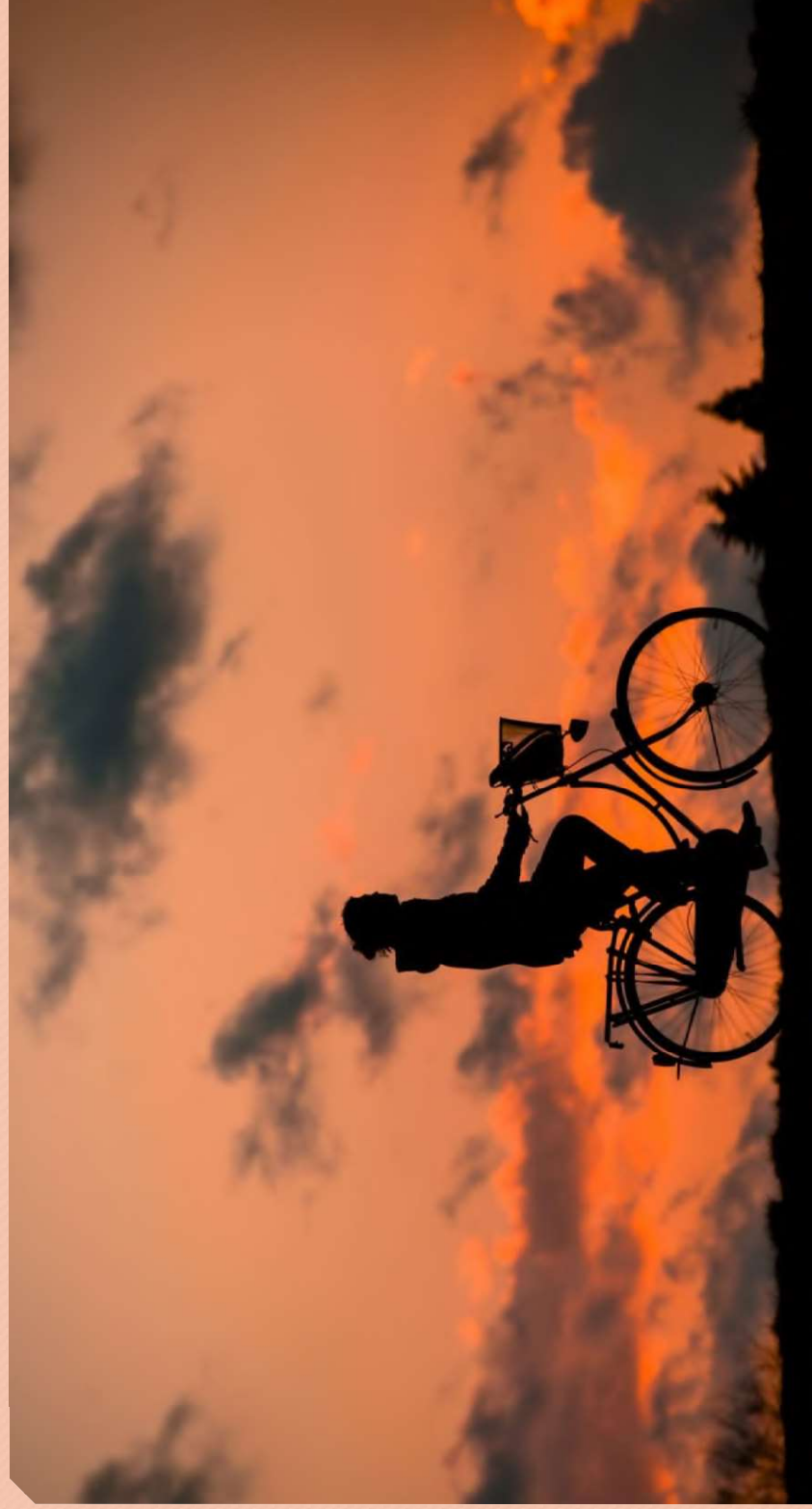
Il sottosegretario del Mipaaf **Gian Marco Centinaio**, nel corso della presentazione, ha ricordato anche il tavolo che si è appena costituito sul turismo enogastronomico (vedi box): "Insieme al confronto interministeriale e al dialogo con le associazioni, porteremo avanti anche il decreto attuativo sul turismo dell'olio e daremo agli operatori la possibilità di lavorare e tornare a programmare a lungo termine. Il compito della politica è quello di accompagnarli in questo percorso".

In arrivo il pass salvaturismo. Draghi: "Venite in Italia"

Dalla seconda metà di giugno sarà pronto il Green pass europeo mentre da metà maggio sarà in vigore il pass verde nazionale. Lo ha annunciato il premier Mario Draghi al G20 sul Turismo in merito alla realizzazione di un sistema di pass vaccinali che permetta spostamenti e viaggi all'interno del territorio nazionale. "Quindi" ha concluso, rivolgendosi ai potenziali turisti "vi aspettiamo qua in Italia".

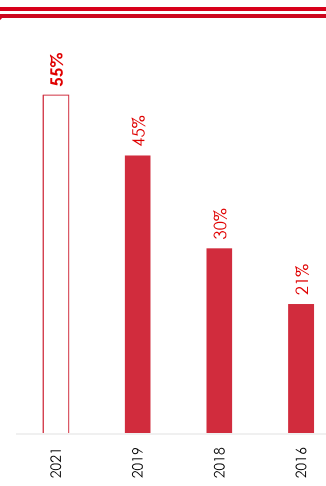
Una buona notizia potrebbe salvare l'intero comparto che, secondo le elaborazioni Coldiretti, ha già subito un buco di circa 53 miliardi nel 2020 per l'emergenza Covid, con 1/3 delle perdite che hanno colpito i consumi in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche per l'acquisto di cibo di strada e souvenir delle vacanze.

Sette le linee guida presentate nell'incontro di Roma dai ministri europei: mobilità sicura tra i Paesi, gestione della crisi con soluzioni comuni ma anche speciali, resilienza, inclusività, transizione verde, transizione digitale, investimenti e infrastrutture.

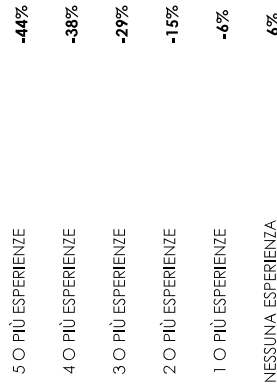


Un percorso che, stando a quanto venuto fuori dal Rapporto, è già ben avviato, nonostante l'anno di stop, le restrizioni negli spostamenti e le paure del contagio. "La crescita del fenomeno enogastronomico è costante" ha spiegato Garibaldi "se nel 2016 soltanto il 21% degli intervistati aveva svolto almeno un viaggio con principale motivazione legata a quest'ambito nei tre anni precedenti, con l'analisi 2021 la percentuale è cresciuta fino al 55%". L'altra faccia della medaglia mostra, a causa del Covid, una diminuzione delle esperienze fruitive in media del 27% rispetto 2019 e sul potere di spesa (il 31% afferma di aver destinato un budget inferiore rispetto al 2019, mentre il 27% dispone di maggiori risorse). Ma, ribadisce la professoressa "la globalità dei dati ci mostra una crescente attenzione al tema enogastronomico e anche un nuovo profilo del turista". Vediamo quale.

VIAGGI ENOGASTRONOMICI NEGLI ULTIMI TRE ANNI



NUMERO DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE IN VIAGGIO. 2021/2018



Nasce il Tavolo del turismo enogastronomico

Alcune delle principali sigle del turismo enogastronomico hanno unito le forze con l'obiettivo di superare il terribile momento di crisi e, soprattutto, di preparare nel migliore dei modi la ripartenza post-pandemia. A fare parte del nuovo tavolo di confronto sono Città del Vino, Città dell'Olio, Movimento Turismo del Vino, Movimento Turismo dell'Olio, Federazione Italiana delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori e Unione Italiana Vini. Da loro una richiesta forte e chiara, rivolta al sottosegretario del MiPaaf Gian Marco Centinaio, durante il primo incontro virtuale che si è tenuto mercoledì: "Siamo una realtà composita che ha superato gli interessi singoli a favore di un comune intento derivante dalla consapevolezza del complesso universo che rappresentiamo. Il nostro settore è strategico e chiediamo di essere considerati un interlocutore privilegiato che possa contribuire alla maggiore sintonia tra privato e pubblico. Ci auguriamo di poter avviare una consultazione permanente con referenti istituzionali con cui poteri confrontare e ai quali fornire supporto ed esperienze".

Tanti i temi sul tavolo: dalla attuazione della legge sull'oleoturismo alla promozione alla digitalizzazione, dalle infrastrutture alla formazione professionale, dalla tutela ambientale alla comunicazione, passando per un portale nazionale dedicato e la creazione di un protocollo sulla cura e manutenzione del paesaggio, l'ideazione di una segnaletica puntuale, la rivalutazione dei borghi.

IL NUOVO TURISTA ENOGASTRONOMICO

Più consapevole, attivo, esigente, innovativo e attento ai temi della sicurezza e della sostenibilità. È questo l'identikit del nuovo turista enogastronomico che, raggiunta la sua maturità è, ormai una vera sentinella del turismo virtuoso, una sorta di stakeholder del luogo e dell'azienda che opera in armonia con il suo territorio. **La scelta di una destinazione, quindi, diventa una sorta di "premio" alle aree e alle aziende agricole che hanno operato per lo sviluppo autentico e armonico**, rivalutando e proteggendo la cultura locale, creando nuove opportunità di lavoro soprattutto per giovani e donne. E la fidelizzazione del turista, con l'acquisto dei prodotti, appare come una logica conseguenza dell'esperienza vissuta. A tal proposito **Alessandra Priante**, direttrice Europa Unwto (Organizzazione Mondiale del Turismo), sottolinea che: "Questa pandemia ha mostrato chiaramente che se c'è un



comparto che veramente può essere la leva della ripartenza, questo è proprio il turismo dei territori, il turismo cosiddetto rurale, che consente di contribuire significativamente al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile secondo la nostra Agenda 2030".

Il Covid ha, inoltre, modificato le scelte del consumatore, che vuole vivere da protagonista le esperienze a diretto contatto con la natura. I mesi passati in casa durante i lockdown, infatti, lo hanno reso desideroso di passare più tempo possibile all'aria aperta, oltre che attento alle norme anti-contagio. **Risultano molto apprezzati, quindi, gli investimenti in sicurezza e la loro comunicazione.** "Rientra in questo filone tutto ciò che è touchless: un investimento a basso costo che tornerà utile anche per il futuro" ribadisce Garibaldi "Penso, ad esempio, alle visite auto fruitive magari tramite smartphone, gradite dal 63% degli intervistati ma ancora poco diffuse nel nostro Paese: sono attive solo nell'8% delle cantine italiane. E, poi, risulta efficace anche il tracciamento dei contatti, indicato dal 73% dei turisti italiani che, in questo modo, si sentirebbero rassicurati".

ESPERIENZE IN CANTINA: SERVE DIVERSIFICARE

Se il vino continua ad avere un peso notevole nell'esperienza gastronomica, c'è però una pecca che il turista rimprovera alle cantine: per il 60% le proposte di visita sono troppo similari tra di loro. Percentuale che scende al 53% se la si restringe all'enoturista, ma comunque in crescita rispetto

Nuove formule per l'enoturismo

- ❖ vendemmia attiva
- ❖ bleisure in cantina
- ❖ well-being tra i vigneti
- ❖ wine trekking
- ❖ pic-nic in vigna

alle norme anti-contagio. **Risultano molto apprezzati, quindi, gli investimenti in sicurezza e la loro comunicazione.** "Rientra in questo filone tutto ciò che è touchless: un investimento a basso costo che tornerà utile anche per il futuro" ribadisce Garibaldi "Penso, ad esempio, alle visite auto fruitive magari tramite smartphone, gradite dal 63% degli intervistati ma ancora poco diffuse nel nostro Paese: sono attive solo nell'8% delle cantine italiane. E, poi, risulta efficace anche il tracciamento dei contatti, indicato dal 73% dei turisti italiani che, in questo modo, si sentirebbero rassicurati".

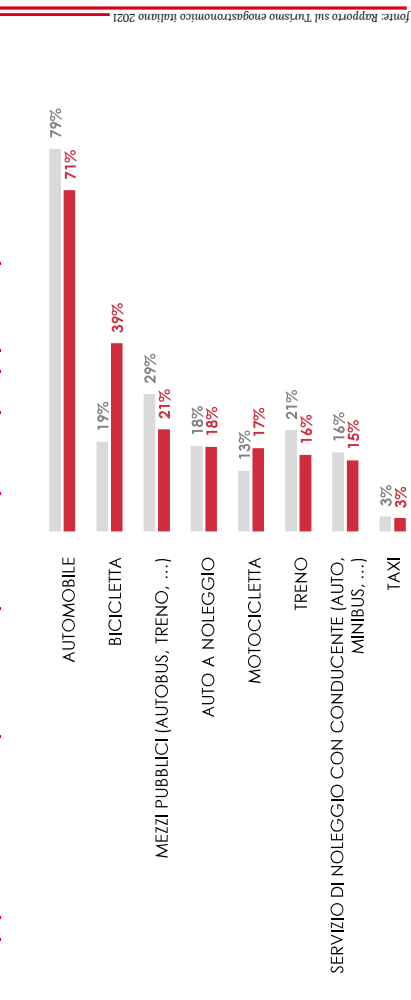
all'anno precedente del 6%. Questo ci dice che la sola formula-degustazione da sola non basta più, così come non basta l'approccio passivo: oggi chi arriva in azienda vuole prendere attivamente parte alla visita, diventando egli stesso un elemento della comunità agricola. **Un esempio su tutti è quello della vendemmia attiva** (la indica, sempre più apprezzata, specie dopo mesi di lockdown. "Un'attività che oggi si può svolgere grazie al decreto enoturismo" svela Garibaldi "sebbene l'Italia, rispetto alle cantine estere, sia ancora indietro su questo tema"). Tra le altre esperienze in pieno sviluppo, ci sono quelle che rientrano nel cosiddetto well-being in cantina, come le spa nei vigneti e negli uliveti e in generale le attività sportive all'aria aperta (64% delle preferenze), tra cui wine trekking nei vigneti (46%), yoga, forest bathing. Fino ad arrivare ai pic-nic tra i filari, indicati dal 75% dei turisti. C'è, inoltre, un altro fenomeno in crescita, il cosiddetto bleisure (business + leisure, ovvero lavoro-piacere) che si collega direttamente allo sviluppo, in questo ultimo anno, dello smart working: il 57% dei turisti italiani ritiene proprio le cantine i luoghi dove poter svolgere riunioni di lavoro e meeting aziendali, grazie all'amenità e all'atmosfera rilassante.

Non meno indicativi risultano, infine, gli spostamenti: raddoppia la percentuale di chi vuole raggiungere l'azienda in bicicletta, mentre scende di 9 punti la quota di chi vorrebbe usare l'automobile.



LE CANTINE OFFRONO ESPERIENZE DI VISITA MOLTO SIMILI TRA DI LORO

MEZZI DI TRASPORTO PER GLI SPOSTAMENTI NELLE CANTINE NEGLI ULTIMI TRE ANNI



Fonte: Rapporto sul Turismo enogastronomico italiano 2021

QUALI METE? LA RISCOPERTA DELL'ITALIA

Complici le restrizioni, nel 2020, i turisti italiani hanno riscoperto il Belpaese come destinazione, determinando la voglia di approfondire la conoscenza del patrimonio di sapori territoriali: il 70% vorrebbe conoscere di più l'enogastronomia dei vari territori.

Tra le regioni italiane, svezta la Sicilia come meta enogastronomica più desiderata seguita dall'Emilia-Romagna, dalla Campania e a seguire da Puglia e Toscana. La città preferita dai turisti enogastronomici italiani è Napoli, che precede Bologna e Palermo.

La classifica dei Paesi stranieri ritenuti la migliore destinazione dal punto di vista enogastronomico vede al primo posto la Spagna, seguita dalla Francia e poi dalla Grecia. La capitale francese, Parigi, si guadagna la prima posizione tra le città straniere preferite per l'enogastronomia; seguono nella graduatoria le città spagnole di Barcellona e Madrid.

Altro trend nuovo che emerge dal Rapporto è la preferenza verso le località di mare che diventano delle porte di accesso per partecipare a esperienze enogastronomiche memorabili nell'entroterra (53% dei turisti enogastronomici), davanti alle città d'arte e alle destinazioni montane. Come sistemazione, invece, la voglia di vivere all'aria aperta spinge i turisti a preferire agriturismo (186% ha intenzione di alloggiarvi) e relais di campagna (59%), con una ricerca di soluzioni innovative, tra cui spiccano alberghi a tema cibo-vino (56%), glamping (29%) e case sugli alberi (32%). Nella scelta degli hotel, la presenza di un'offerta che valorizza i cibi tipici locali appare sempre più determinante e l'80% degli intervistati si aspetta una prima colazione a base dei prodotti del luogo.

"Il sistema turistico italiano" è il commento del presidente Enit **Giorgio Palmucci** "con la sua cultura gastronomica di tutto rilievo sta prendendo sempre più coscienza. Si assiste ad una trasformazione della ristorazione che è tra le prime motivazioni di

REGIONI E CITTÀ ITALIANE PIÙ DESIDERATE



Fonte: Rapporto sul Turismo enogastronomico italiano 2021



Doppio appuntamento con Cantine Aperte a maggio e a giugno

Cantine aperte, levento clou del Movimento Turismo del Vino, raddoppia. Oltre al classico weekend di fine maggio (sabato 29 e domenica 30), nelle Regioni che ancora non hanno ottenuto il colore giallo e per quelle che vogliono fare il bis, l'iniziativa si svolgerà anche il 19 e 20 giugno. Inoltre, l'appuntamento farà coppia con Vigneti Aperti 2021, il nuovo format targato Mtv: "Vigneti Aperti" spiega il presidente del Movimento, Nicola D'Auria "non nasce come uno spin-off di Cantine Aperte ma piuttosto come una risposta al crescente bisogno di ritrovare il contatto con la natura e con i mille territori che fanno dell'Italia un Paese unico al mondo. Ma non solo: vuole rispondere a quel desiderio crescente di autenticità che il consumatore manifesta nei confronti del prodotto. Portarlo nel vigneto, descrivere le fasi della coltivazione della vite, far vivere un'esperienza a diretto contatto con il lavoro del viticoltore è certamente un modo per soddisfare questo bisogno diffuso".

Sicurezza e salute le parole d'ordine, con l'accesso agli eventi consentito solo per piccoli gruppi e con prenotazione per garantire un'accoglienza di qualità e rispettosa delle normative previste. Per tutti gli appuntamenti www.movimentoturismomovinline.it

viaggio, soprattutto per i turisti stranieri. E spesso è proprio la scoperta di esperienze enogastronomiche a prolungare l'esperienza di viaggio".

DIGITAL REVOLUTION. A CHE PUNTO SIAMO?

Oltre al tipo di esperienze, cambiano anche le modalità di accesso. Se nella scelta di visitare un'azienda o un territorio continua a prevalere il passaparola tra amici e conoscenti (55%), la Ricerca evidenzia tuttavia un peso sempre più importante dei social network con Instagram in crescita (+4%) rispetto a Facebook che continua comunque a essere lo strumento social più utilizzato. Per le prenotazioni tiene ancora la chiamata diretta (62%), seguita dall'email (46%), ma è nel post-visita che il digitale diventa lo strumento prediletto: dall'acquisto dei prodotti con consegna a domicilio (che interessa il 70% degli intervistati) fino alle degustazioni digitali e alla possibilità di entrare a far parte di wine club. Sono, infatti, questi ultimi a dare l'accesso a offerte dedicate o esperienze esclusive. ✨



#stappacongamberosso VINI D'ITALIA 2021



Gioia del Colle Primitivo Senatore '17 COPPI

In Puglia sulle colline della Murgia dei Trulli, nella terra del prestigioso Primitivo doc Gioia del Colle, troviamo la cantina Coppi di Antonio Coppi. L'azienda nata negli anni 70, oggi è gestita dai figli Lisia, Doni, Miriam e si estende per circa 100 ettari di vigneto. Con Marco Sabellico assaggiamo il Gioia del Colle Primitivo Senatore '17. Dal colore rosso rubino cupo fitto dai riflessi violacei, al naso è intenso, dolce, morbido, speziato. All'assaggio il vino è ricco, strutturato, profondo, ricco di frutta matura, con note di pepe bianco e di confettura di frutti rossi, tabacco, cedro. Si percepiscono tannini maturi ed eleganti con una bella vena acida che dona al tutto equilibrio all'assaggio. Un vino ottimo da abbinare a una parmigiana di melanzane, primi piatti a base di sughi di carne, paste ripiene, arrostiti, perfetto anche con formaggi stagionati. Visita il sito: www.vinicoppi.it/ e visita le-commerce: www.vinicoppi.it/shop/ Per guardare la puntata: www.instagram.com/tv/COF0T0NANuWd/

GAMBERO ROSSO
ITALY
FOOD WINE
ACADEMY



Il tuo talento ha bisogno di nuove sfide?

Scopri i nostri corsi professionali
su gamberorosso.it/academy

ROMA

TORINO

NAPOLI

LECCE

PALERMO

PARTNER



pastificio
graziano



DOMINIONI
The Pasta Technology Heritage

SPONSOR

