



## La News



### Alba, poco tartufo tanti eventi

Il tartufo bianco ed Alba hanno un rapporto che va ben al di là del legame tra una città ed il suo prodotto gastronomico più rappresentativo. "Sua Maestà", qui, è qualcosa di più: è motore economico, perché se il comparto del tartufo nel Belpaese vale mezzo miliardo di euro, buona parte arriva dalle Langhe, è ispirazione per l'alta gastronomia, come racconta il protagonismo nei piatti dei grandi chef, è ambizione per i grandi vini del Piemonte, onorati di accompagnare una tale prelibatezza, è volano per il turismo ed è, sempre più spesso, attrattore culturale, specie nei due mesi della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba (dal 7 ottobre al 26 novembre l'edizione n. 87).

## Primo Piano

### Tartufo: annata difficile e prezzi già alle stelle

Emblema del piacere a tavola, difficilmente anche il tartufo bianco italiano riuscirà a soddisfare i suoi estimatori, in un'annata da dimenticare a causa del gran caldo e della siccità. Scarsissima la quantità, la qualità ancora non sembra esserci, ma i prezzi sono già ben oltre i 2.500 euro al kg, in media, perché la richiesta resta alta, e si arriverà a 3.500 euro/kg all'apertura della "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" n. 87, di riferimento (7 ottobre-26 novembre; domani, a Roma, la presentazione degli eventi, il 12 novembre l'Asta Mondiale al Castello di Grinzane Cavour). Proprio da Alba, Antonio Degiacomi, presidente Centro Nazionale Studi Tartufo, spiega a WineNews come "l'estate calda, con temperature alte continue e precipitazioni scarse, ha creato una partenza molto difficile. Tra agosto e settembre, con il ritorno dell'escursione termica giorno-notte e un po' di umidità, la situazione è migliorata, ma l'annata sarà comunque scarsa, difficile da recuperare. La richiesta resta invece alta, e già si superano i 2.500 euro/kg, arrivando a 4.500 euro/kg per gli esemplari più pregiati". Questo vuol dire, per il presidente dell'Unione Associazioni Trifulau piemontesi Agostino Mario Aprile, "che all'apertura della Fiera saremo sui 3.500-4.000 euro/kg". Dalle Crete Senesi, a San Giovanni d'Asso, Paolo Valdambri, alla guida dell'Associazione Tartufai Senesi, conferma "la pessima annata in quantità e per dimensioni delle pezzature, secche ed asciutte per mancanza di pioggia ed umidità, seppur profumate. Prezzi, da 2.000 ad oltre 2.500 euro/kg". Sempre in Toscana, anche a San Miniato, "a raccolta iniziata si trovano pochi tartufi, e i prezzi partono tra 1.000-2.000 euro/kg", dice Renato Battini, presidente Associazione Tartufai Colline Sanminiatesi. In Umbria, pochi tartufi e prezzi dai 1.500 ai 2.000 euro/kg, secondo Mauro Severini, commissario Comunità Montana Alta Umbria. "Con il bosco e le tartufoie in sofferenza siamo praticamente a zero tartufi - spiega Paolo Topi alla guida dell'Associazione Nazionale Conduttori Tartufoie di Acqualagna - la corsa ad accaparrarsi però è già iniziata e fatto salire i prezzi oltre i 2.000 euro/kg. Ma bisogna stare attenti alla qualità: meglio aspettare metà ottobre".

## Focus

### Isvra vs Istat: la guerra dei numeri

Al mondo del vino, come a tanti altri settori produttivi del Belpaese, viene spesso e volentieri richiesta accuratezza nei dati, precisione nella documentazione da produrre, velocità nel tenersi al passo con i tempi e le tecnologie, tutti aspetti fondamentali per monitorare ed analizzare le dinamiche del complesso panorama enoico italiano. Che si rivela arduo da capire e da analizzare, specie perché, chi dovrebbe farlo, fornendo i dati basilari, magari il più aggiornati possibile, non è poi così scrupoloso come, legittimamente, ci si aspetterebbe. Nel mirino dell'Isvra, l'Istituto italiano per lo sviluppo rurale e l'agriturismo, c'è l'Istat, accusata di fornire, nei propri siti internet, dati diversi da un portale all'altro, non sempre coerenti fra loro, e che evidenziano spesso ritardi, con numeri a volte palesemente non attendibili. Un esempio su tutti arriva dalle superfici destinate ad uva da vino nel lontano 2011: su dati.istat si parla di 675.818 ettari vitati, che su agri.istat diventano 644.489 ettari, mentre su seriestoriche.istat, improvvisamente, sono addirittura 694.000 ettari. Differenze abissali, numeri sui quali è impossibile fare affidamento per costruire modelli e previsioni credibili.



### Slow Food in Cina

"Difenderemo la diversità in tutti i suoi aspetti, lavoreremo per ridurre le disuguaglianze e per garantire a tutti l'accesso alla conoscenza". Si chiude così, con le parole di Carlo Petrini, il Congresso n. 7 di Slow Food, per la prima volta in Cina, a Chengdu, che mette nero su bianco gli obiettivi del prossimo triennio della "chiocciola": accesso al cibo buono, pulito, giusto e sano; accesso alla conoscenza come un diritto comune e stessa dignità per saperi tradizionali e accademici; rifiuto di qualunque esclusione di carattere politico, economico e sociale; salvaguardia dell'ambiente come principale priorità del nostro agire; necessità di ribadire che la diversità è la più grande ricchezza di cui disponiamo; volontà di affrontare a tutti i livelli l'iniqua spartizione delle ricchezze e delle opportunità.

## Cronaca

### Prosecco, no alle speculazioni

Il valore medio delle uve, nel Prosecco, è passato da 50 centesimi al chilo del 2008 a 1,17 euro al chilo del 2016 e, di pari passo, il prezzo del vino base è cresciuto da 1,06 euro al litro ad 1,87 euro al litro. Una dinamica di crescita da difendere anche nelle annate difficili, rispettando, come ha messo in guardia il presidente del Consorzio del Prosecco, Stefano Zanette, "l'unico strumento che abbiamo per garantire a tutti la giusta redditività e la stabilità ai mercati: gli accordi di filiera sottoscritti a luglio".



## Wine & Food

### Bocuse d'Or ad Alba, tra grandi chef e un'Accademia

Sarà Martino Ruggieri, giovane head chef del tristellato Pavillon Lodoyen di Parigi, a rappresentare l'Italia alle finali europee del Bocuse d'Or (Torino, 11 e 12 giugno 2018), dopo aver convinto, alle finali nazionali di scena ieri ad Alba, il favore di una giuria composta da chef del calibro di Antonino Cannavacciuolo, Moreno Cedroni, Carlo Cracco, Andrea Berton, Enrico Cerea, Giovanni Santini e Giancarlo Perbellini, capeggiati da Enrico Crippa, pronto a prendere le redini della nascente "Accademia Bocuse d'Or Italia", che si candida al ruolo di Coverciano per i giovani talenti dei fornelli.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Sono la classe dirigente già oggi e sicuramente del futuro, sono dodici milioni e sono affascinati da tutti gli aspetti sociali e culturali del vino", ma "solo il 40% di loro ha un lavoro

che gli consente un'entrata sicura": l'identikit enoico dei Millennial italiani per Marilena Colussi, ricercatrice delle tendenze alimentari e sociali.

