

Economia Italiana

GUIDA

■ FONDAZIONE EDMUND MACH / La fondazione ha organizzato la prima gara enologica dei vini "resistenti" con il supporto del Consorzio Innovazione Vite e dell'associazione Piwi international

Grande successo per la prima rassegna nazionale dei vini Piwi

Importante l'adesione del mondo vitivinicolo alla gara dei vini prodotti con almeno il 95 per cento di uve provenienti dalla varietà PilsWiderstandsfähig

La Fondazione Edmund Mach ha organizzato la prima rassegna nazionale dei vini "resistenti" ovvero i vini prodotti con almeno il 95 per cento di uve provenienti da varietà Piwi (PilsWiderstandsfähig). Grande l'adesione da parte del mondo vitivinicolo italiano, come confermano i dati delle etichette partecipanti: 95 vini in gara di 56 aziende, che sono state premiate nell'ambito di un seminario scientifico che ha visto la presenza di illustri esperti tra cui il presidente dell'Organizzazione internazionale della vite e del vino, Luigi Moio.

Facendo tesoro dell'eredità acquisita sia con l'attività di ricerca e sperimentazione sulle varietà tolleranti alle principali patologie fungine che



Le novantacinque etichette partecipanti alla rassegna

hanno portato di recente la FEM a produrre e iscrivere del Registro nazionale quattro nuove varietà Piwi, ma anche con il concorso regionale

che valorizza i vini del territorio nato nel 2017, è nata l'idea di dar vita a questa manifestazione che intende valorizzare e promuovere i vitigni innovativi e sostenibili in grado di offrire tolleranza alle malattie fungine riducendo sensibilmente l'uso degli agrofarmaci.

I vini sono stati valutati il 18 novembre scorso da una commissione composta da una trentina di qualificati esperti, selezionati tra enologi, enotecnici, giornalisti, sommelier e ricercatori, supportati dai referenti organizzativi di questa prima rassegna: il dott. Marco Stefanini, il prof. Andrea Panichi e il dott. Maurizio Bottura. La cerimonia di premiazione si è svolta il 2 dicembre scorso nell'ambito di un seminario scientifico a cui sono intervenuti tre illustri professori: il presidente dell'Organizzazione internazionale della vite e del vino, Luigi Moio, Attilio Scienza dell'Università di Milano e Fulvio Mattivi dell'Università degli Studi di Trento, moderati dal dirigente del Centro Ricerca e Innovazione, prof. Mario Pezzotti. Ad aprire l'evento l'assessore della Provincia autonoma di Trento, Giulia Zanotelli, il presidente FEM, Mirco Maria Franco Cattani, e i presidenti

La scienza del vino

Il prof. Luigi Moio, presidente dell'Organizzazione internazionale della vite e del vino ha parlato del futuro del vino nell'era della sostenibilità. Ha spiegato che il vino è diventato un vero e proprio bene culturale ed emozionale, risultato del controllo di profonde conoscenze di naturali fenomeni biologici e biochimici. Lo scenario di oggi, a causa degli evidenti cambiamenti climatici, rischia di indebolire la diversità sensoriale dei vini ed il suo stretto collegamento con il concetto di "terroir". Se si favorisce il perfetto adattamento tra il genotipo e l'ambiente, ovvero si coltiva la pianta che maggiormente si adatta al contesto pedoclimatico in cui si opera, anche il vino che si otterrà, oltre ad essere più "sostenibile", sarà armonico in tutti i suoi componenti e il suo equilibrio sarà principalmente dovuto alla perfetta combinazione tra pianta, suolo e clima; in tal caso, si creano quelle condizioni che si definiscono di "enologia leggera", che necessita di un numero di interventi minimi in cantina, dunque quanto mai attuale rispetto ai temi ambientali e di salute del consumatore.

Il prof. Attilio Scienza ha spiegato che in analogia alla revisione dei concetti di "razza umana", portata avanti dalla moderna antropologia anche in ampelografia nuove scoperte guidano ad un ripensamento della presunta "purezza" della vite europea nei confronti di quella americana. Una recente ricerca sull'origine del genere *Vitis* propone infatti il centro di partenza della diffusione di questo genere proprio nel Nuovo Mondo, da cui quindi le specie sarebbero migrate durante il tardo Eocene (circa 40 mi-

lioni di anni fa) in Eurasia. Con questo diverso punto di vista, si potrà forse concludere che non ci sono viti di serie A, i vitigni europei, e viti di serie B, le specie americane; conseguenza pratica: si potranno forse usare finalmente i nuovi vitigni resistenti anche per produrre vini DOC.

Il prof. Fulvio Mattivi ha spiegato che la ricerca di vitigni tolleranti risale almeno alla fine del XIX secolo, come soluzione contro la fillossera e una serie di nuovi patogeni arrivati dall'America. A poco a poco, si era riusciti a selezionare vitigni di qualità. Ma l'arrivo della difesa chimica ha visto abbandonare quasi del tutto queste linee di ricerca, anzi, negli anni '60 parti una demonizzazione degli ibridi tolleranti ai patogeni, basata - con la consapevolezza odierna - su argomentazioni pretestuose. Ora, l'aumentata pressione e resistenza ai fitofarmaci dei patogeni, l'impatto crescente dei cambiamenti climatici - che pone in dubbio l'esistenza stessa di alcuni vini come oggi li conosciamo - e l'aumentata sensibilità ambientale, hanno portato numerosi centri di ricerca a puntare nuovamente sull'utilizzo della biodiversità esistente all'interno della vite. Le varietà di oggi sono il risultato di svariate generazioni di incrocio con le viti europee, raggiungendo una notevole vicinanza genetica con la *Vitis vinifera*, così che per questi vitigni il termine "ibrido" è ormai desueto. Da alcuni di essi si possono ottenere vini di elevata qualità ed anche di eccellenza; dunque tale sviluppo favorisce una viticoltura a basso impatto, legata al clima e al territorio, ma non certo a scapito della qualità.

Dal miglioramento genetico FEM un concreto contributo alla viticoltura "green"

Il miglioramento genetico della vite è un'attività da sempre presente nella storia della Fondazione Edmund Mach, ente che dal 1874 promuove attività di ricerca, formazione e trasferimento tecnologico nei settori agricoltura, alimenti e ambiente. Con l'interpretazione del genetista Rebo Rigotti (quest'anno ricorrono i 50 anni dalla sua scomparsa) e dei suoi collaboratori è stata ripresa negli anni Ottanta da Attilio Scienza e dai suoi collaboratori, e portata avanti dall'unità di miglioramento genetico della vite coordinata da Marco Stefanini.

La FEM ha già iscritto, nel 2014, al registro nazionale delle varietà da vino quattro varietà: Iasma Eco 1 e IASMA Eco2 - ottenuti dall'incrocio Teroldego X Lagrein - e Iasma Eco 3 e Iasma Eco 4 - ottenuti dall'incrocio di Moscato Ottomel X Malvasia bianca di Candia aromatica. Nel 2020 sono state iscritte, con la collaborazione del Consorzio Innovazione Vite, le varietà Termantis e Nermantis ottenute dall'incrocio tra Teroldego e Merzling. Valnosia ottenuta dall'incrocio Nosiola X Bianca e Charvir incrocio tra Merzling X Fr 996-46. Queste varietà hanno evidenziato durante la loro selezione caratteri di buona tolleranza ai funghi più pericolosi per la vite permettendo una riduzione sensibile di trattamenti.

Nei prossimi anni ci sono oltre 250 genotipi in fase di selezione qualitativa sulla produzione in vigna e sul vino, tra questi vitigni si potranno iscrivere al Registro nazionale delle varietà da vino le prossime varietà da mettere a disposizione dei viticoltori trentini e non solo.

delle due enti che hanno supportato l'iniziativa: Enrico Giovannini di CIVIT e Alex Morandel di Piwi International. A seguire si è svolto un tavolo di assaggio dei vini partecipanti che ha visto il supporto degli studenti, anche nella preparazione dei prodotti agroalimentari.

Alla giornata, che si è svolta in diretta streaming, hanno preso parte più di 100 persone tra le cantine partecipanti alla rassegna e i rappresentanti del mondo vitivinicolo. Un grande successo di partecipazione che, unitamente ai numeri della rassegna, costituiscono un'ottima premessa per puntare alla seconda edizione.



Il campus della Fondazione Edmund Mach: 14 ettari a San Michela all'Adige (Trento)

■ PEDEVILLA / L'azienda romana è l'unica nel settore in Europa a essere registrata come Società Benefit alla Camera di Commercio, per la sua attenzione ad ambiente, animali e consumatori finali

L'eccellenza della ristorazione collettiva è sostenibile ed elegante

Prodotti biologici a km zero, rapporto diretto coi produttori e una cura nell'allestimento e arredo dei locali unica nel settore



Il Mediolanum Garden a Milano, allestito da Pedevilla

Un'eccellenza italiana. Anzi, un unicum a livello europeo. Pedevilla, azienda a capitale interamente italiano che si occupa di ristorazione collettiva, è l'unica del settore registrata alla Camera di Commercio anche come Società Benefit. È cioè, una realtà che nell'esercizio della propria attività economica, oltre allo scopo di dividerne gli utili, persegue una o più finalità di beneficio comune e opera in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, comunità, territori e ambiente, beni ed attività culturali e sociali, enti e associazioni e altri portatori di interesse. "Per noi significa il riconoscimento di un impegno concreto nella contribuzione al well being per le persone e la società in genere - racconta a Scenari Nicola Pedevilla, Presidente dell'azienda, seconda generazione dal fondatore Giuseppe - Il benessere delle persone e la sostenibilità sono legati e viaggiano su binari paralleli. Essere riusciti a portare avanti questo impegno anche in questo momento di difficoltà generale, è

un fattore di grande soddisfazione e un'opportunità che porta un'azienda considerata solitamente una commodity a lavorare con chi si occupa di benessere e sostenibilità ambientale".

I motivi di questo riconoscimento sono molteplici, non è una singola azione a determinare l'unicità di Pedevilla ma il pacchetto completo e la visione d'insieme. Attenzione ai lavoratori, alla sostenibilità ambientale, al benessere degli animali e ovviamente a quello dei consumatori finali. Uno degli esempi migliori per capire come si lavora e si ragiona in Pedevilla è la modalità di approvvigionamento delle materie prime. La scelta ricade su prodotti biologici, a km zero e da allevamenti non intensivi. "Gli allevamenti intensivi sono superati: hanno un alto impatto ambientale e danno risultati qualitativamente scarsi; gli animali sono pieni di antibiotici e ormoni per farli crescere rapidamente, il tutto però a discapito della salute sia animale che umana. La tutela del benessere animale e il rispetto

della loro dimensione biologica porta benessere e sostenibilità in senso lato. Che gli animali vivano meglio conviene sia all'animale sia al consumatore finale". Ma non solo. L'elemento distintivo nella

politica di approvvigionamento è il rapporto diretto coi produttori senza passare attraverso piattaforme che centralizzano gli acquisti, e la scelta di materie prime anziché di semilavorati o lavorati. Il che permette anche un'altissima personalizzazione del prodotto. Pedevilla acquista, cioè, la farina biologica da un produttore con cui si relaziona senza intermediari e poi la panifica in base alle aspettative e ai gusti dei clienti. Se si tratta di una mensa in Puglia il pane avrà una certa sapidità, maggiore di quello preparato, ad esempio, per un cliente abituato alla cucina toscana.

Una delle scelte che più ha avuto conseguenze positive sull'impatto ambientale di Pedevilla è quella di utilizzare solo prodotti freschi, eliminando così la catena del freddo (anche per il pesce, decisamente una rarità) e abbattendo di conseguenza le emissioni di CO2 in atmosfera.

La sostenibilità, però, non racconta tutta la storia di Pedevilla. Una storia iniziata più di 40 anni fa e che ha avuto un momento di svolta a metà degli anni '90, quando il mercato pubblico si è aperto alla ristorazione collettiva. "La nostra azienda, a differenza della stragrande maggioranza dei concorrenti, ha deciso di non aderire a questo



Fresco e biologico, due capisaldi dell'offerta Pedevilla

In partnership con l'Università di Scienze Gastronomiche

Pedevilla è partner strategico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG), il prestigioso ateneo fondato da Carlo Petrini e riconosciuto come eccellenza mondiale per la sua offerta didattica completa e unica nel suo genere, capace di pensare e sviluppare i futuri scenari del cibo. L'azienda guidata da Nicola Pedevilla divide l'impegno e la visione strategica di UNISG ed è attiva al fianco dell'ateneo nel progettare e costruire nuovi scenari di crescita sostenibile e modelli alimentari e culturali innovativi. La partnership si fonda sulla condivisione di valori fondamentali quali la qualità e la sostenibilità dei sistemi alimentari, riconoscendo al cibo un ruolo importante nel creare e modellare la società. Il nostro obiettivo nel lungo periodo è di sviluppare una collaborazione strategica con l'Ateneo e di supportarne le attività didattiche insieme a quelle di ricerca e sviluppo, creando nel tempo un valore aggiunto nel settore della ristorazione collettiva. "L'università di Pollenzo ci aiuta nella selezione e nel reclutamento dei produttori, che noi poi contattiamo direttamente - spiega Nicola Pedevilla - E ci aiuta a calcolare la sostenibilità in senso lato dei prodotti, ad esempio valutando i mezzi di trasporto su cui viaggiano. Con loro lavoriamo su temi innovativi, come gli approvvigionamenti che stiamo conducendo sugli allevamenti simbiotici e in genere su tutti quelli a minor impatto ambientale". La collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche non è l'unica attivata da Pedevilla, che lavora al fianco di prestigiose e qualificate istituzioni tra cui Coldiretti, Slowfood e Zero Hunger Challenge.

grande mercato pubblico - spiega Nicola Pedevilla - ma di perseguire la nicchia qualitativa che ci contraddistingue tutt'oggi". Scelta che ha pagato, oggi l'azienda occupa 800 professionisti. "Abbiamo puntato sulla qualità non solo dei prodotti alimentari ma anche della progettazione delle sale". Così come ogni menù, infatti, anche ogni progetto per la realizzazione di ambienti ristorativi viene ideato e realizzato su misura per il cliente. Il risultato è non un semplice ristorante aziendale ma uno spazio finemente arredato che vive anche oltre la pausa pranzo, diventando luogo per meeting point e altre attività aziendali. "I nostri locali non sono fatti coi classici banchi in acciaio inox con bagno-maria, come la maggior parte - prosegue Pedevilla - noi usiamo materiali

ricercati e design di alta qualità. E, mentre i ristoranti aziendali comuni si utilizzano generalmente per un paio d'ore e poi l'area viene affittata dando un'esperienza d'uso piuttosto modesta, nella nostra ottica invece il locale prima e dopo l'uso ristorativo diventa una moderna sala riunioni, un luogo di incontro e di lavoro confortevole e all'avanguardia". Basta entrare in uno dei locali allestiti da Pedevilla, come il Mediolanum Garden a Milano o il Fendi Caffè nel Palazzo della Civiltà Italiana all'EUR, per rendersi immediatamente conto della differenza di confort e vivibilità rispetto alla media. Mentre per apprezzare la qualità dell'offerta gastronomica è sufficiente sedersi a tavola.