

DICEMBRE 2019 - GENNAIO 2020

Turismo
ENOGASTRONOMICHO
di qualità

€5,00 BIMESTRALE #12

Viaggiare *con* gusto sano

Abbazia di Novacella,
Varna - BZ

MONASTERI E ABBAZIE

Vere sorprese gastronomiche

Prima tiratura: 4000 copie



L'ESPRESSO
LUNASIA EDIZIONI

E INOLTRE

⊕ ROMGO E IL POLESINE:
LA TERRA TRA I DUE FLUMI

⊕ MARCHE E ACQUAALAGNA

⊕ PECORINO TOSCANO DOP

⊕ LA CASTAGNA DI
VALLERIANO DOP

⊕ MONTECATINI, SCIIGNO
DI TESORI

⊕ PRATOMAGNO DA GUSTARE

⊕ CIBO, NATURA E ARTE...
VERSO ROMA!

⊕ NOBLE DI MONTEPULCIANO

⊕ AGLIO DI VOGHERA E
AGLIO BIANCO POLESANO

⊕ ROMAGNA BELLA...

⊕ PARMA TRA I "SAFARI
DELLA NEBBIA"

⊕ I CRISTALLI DI HALL WATTENS



CONTI DEGLI AZZONI E IL PERCORSO VERSO LA SOSTENIBILITÀ

Ci troviamo in un piccolo borgo
tra la provincia di Ancona
e quella di Macerata, da sempre legato
alla tradizione agricola,
splendente nella sua architettura severa
e di grande eleganza

Stiamo parlando di Montefano, o come lo chiamano nel dialetto del posto "Montefà", con il suo centro storico di fondazione medievale abbracciato da antiche mura. È questo il cuore delle Marche, regione ancora poco nota al turismo di massa, avvolta dalle montagne e dal mare.

Qui, nel piccolo teatro La Rondinella, opera dell'architetto Tombolini, ispirata alla Fenice di Venezia, all'inizio di ottobre si sono dati appuntamento studiosi, artigiani e produttori per confrontarsi sui temi "caldi" della sostenibilità nell'agricoltura e del rispetto per l'ambiente. A promuovere l'evento la storica azienda vinicola marchigiana Conti degli Azzoni, in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano. "La sostenibilità per noi significa mettere al centro dell'attenzione la terra, e con essa chi la lavora e la vive. Ma naturalmente anche chi consuma i prodotti della terra stessa", ha commentato Valperto degli Azzoni, proprietario della AzzoniWines, nel corso dell'evento. "Cosa significa? Per esempio zero pesticidi, zero sprechi d'acqua, evitare tutto ciò che è intensivo, cercando di essere sempre più virtuosi".

L'azienda

AzzoniWines è un gruppo formato da varie aziende, tutte di proprietà dei fratelli degli Azzoni Avogadro Carradori e distribuite fra Marche, Toscana e Veneto. La superficie complessiva supera i 1.350 ettari, di cui 175 coltivati a vigneti. I dipendenti, fra fissi e stagionali, sono più di 100. Nelle Marche, l'Azienda Conti degli Azzoni, che proprio a Montefano ha la sua cantina, si estende su una superficie

di oltre 850 ettari, di cui 130 di vigneti dedicati alla cura dei tradizionali vitigni del panorama ampelografico marchigiano - Montepulciano, Sangiovese, Maceratino e Grechetto - e alla coltivazione dei classici vitigni internazionali Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay.

I vigneti

Nella tenuta sono molti i vigneti che hanno tanto da raccontare, offrendo uve che rispecchiano la peculiarità di questa regione sospesa tra terra e mare. Tra questi la vigna Ribona, madre dell'omonimo vitigno; Villa Potenza, che nutre e arricchisce con l'inconfondibile imprinting del terroir i preziosi vitigni provenienti da terre lontane.

E poi Cantalupo, Monti, Estratti, Polpano e Margherita, la vigna di 30 ettari che Conti degli Azzoni ha scelto per far sbocciare il progetto biologico che traccia il percorso futuro dell'azienda.

L'etica crea felicità? Il Bilancio di Sostenibilità

Il Simposio della Sostenibilità nasce da una specifica esigenza aziendale, e dall'amore per la terra che implica, oggi, la volontà di tutelarla e proteggerla. Alla base della filosofia dei fratelli Aldobrando, Filippo e Valperto degli Azzoni Avogadro Carradori c'è infatti il rispetto e la tutela dell'ambiente e delle persone, valori che hanno sempre



“La sostenibilità per noi significa mettere al centro dell’attenzione la terra, e con essa chi la lavora e la vive”
(Valperto degli Azzoni)

*“Nella tenuta
i vigneti offrono
uve che rispecchiano
la peculiarità
di questa regione
sospesa tra terra
e mare”*



cercato di applicare nell'attività di tutte e tre le aziende di famiglia. Ecco perché quest'anno è in elaborazione già il Terzo Bilancio di Sostenibilità, che va proprio in questa direzione. "Trattandosi di uno strumento molto complesso, attualmente il perimetro del documento è circoscritto all'azienda marchigiana Conti degli Azzoni con l'intento di coinvolgere presto anche le altre aziende del gruppo". Esso nasce dal presupposto che l'agricoltura e la viticoltura in particolare debbano avere un legame forte con la comunità locale. "L'upgrade di un'azienda passa attraverso la valorizzazione del territorio e viceversa. E dunque riteniamo essenziale calcolare l'incidenza sull'ambiente e valorizzare quella sui dipendenti, e capire se il benessere che la nostra azienda genera sappia anche creare o meno felicità. La vera sfida è questa: rispettare ed essere rispettati non solo per ciò che si fa ma anche per come lo si fa".

Insomma, la sostenibilità è vista a 360 gradi. Nel Bilancio, disponibile in Rete sul sito aziendale, si troveranno quindi tutte le informazioni relative all'impatto ambientale dell'azienda. Quanta CO2 si sviluppa? Quanta acqua si consuma? Quante sostanze derivate dalle lavorazioni rimangono nel terreno? "Questi procedimenti e tecniche di calcolo devono rappresentare un interscambio di informazioni circolari con altre imprese, perché la condivisione del know-how, così come la condivisione dei valori, permetterà di affrontare le nuove sfide che mercati internazionali sempre più esperti ed esigenti ci richiedono. Basti pensare al Canada, uno dei paesi importatori più importanti per noi, che diversi anni fa calcolava già l'impatto ambientale derivante dallo spessore del vetro delle bottiglie. L'attenzione alla sostenibilità ci permette di essere in linea con le esigenze del mercato mondiale più lungimirante, in un'ottica di rispetto della terra e dei suoi abitanti".



CONTATTI:

Conti degli Azzoni

Sede:

Via Don Minzoni 26
Montefano (MC)

Tel. +39 0733 850219

Mail:

cantina@degliazzoni.it

Sito web:

www.degliazzoni.it

Il "Simposio della Sostenibilità", questo il titolo dell'evento, ha mostrato al pubblico e ai numerosi studenti presenti a teatro il progetto europeo "Life Vitisom", che ha come obiettivo quello di promuovere una gestione sostenibile del suolo in viticoltura, attraverso lo sviluppo, la sperimentazione e scale-up di una tecnologia per la concimazione organica del vigneto. Ma come si traduce tutto questo, nella pratica? "Cerchiamo di utilizzare tecniche innovative di

PROGETTO LIFE VITISOM

conoscenza del vigneto, traslando quelle che erano le conoscenze dei nostri genitori o progenitori", ha spiegato il Professor Leonardo Valenti, docente di viticoltura della Facoltà di agraria dell'Università degli studi di Milano. "Questo progetto è indirizzato ad aumentare la dotazione di sostanza organica nel suolo, perché ci siamo accorti che è una delle perdite più

importanti che troviamo attualmente in viticoltura".

Tra gli obiettivi più importanti c'è l'implementazione della tecnologia rateo variabile (VRT) per la concimazione organica del vigneto, ossia l'utilizzo di strumenti di monitoraggio dei vigneti che stabiliscano le caratteristiche dei contesti vitivinicoli e la variabilità dei suoli. Un sistema, questo, che

si basa sulle mappe di vigore, ossia mappe realizzate attraverso un mezzo satellitare e che restituiscono lo stato di fertilità e di benessere di un determinato suolo "leggendo" il terreno e la vegetazione, e ricavandone così importanti informazioni. Esse, insieme alle conoscenze che ha il viticoltore sulle caratteristiche dei suoi terreni, permettono una distribuzione più mirata del concime, che porta a ingrassare il suolo più debole e a dimagrire quello più robusto.



l'elaborazione di un questionario. Quest'ultimo ha permesso di valutare le competenze dei consumatori sul tema della biodiversità e il valore che essi attribuiscono alla sua certificazione in etichetta. I risultati hanno dimostrato come ci sia, da parte almeno di una fascia di popolazione, ancora una certa confusione su questo concetto, che spesso viene confuso con il consumo sostenibile o la tutela dell'ecosistema. Ecco perché, alla luce di questi risultati, tra gli obiettivi del prossimo futuro ci sono senz'altro un lavoro di informazione e divulgazione di queste informazioni, oltre, naturalmente, al grande investimento sulle generazioni dei giovanissimi, i clienti consapevoli del prossimo futuro.

Il prodotto: Passatempo

Fiore all'occhiello della linea di produzione dell'azienda è Passatempo. "Questo vino è un cru e nasce dal vigneto più antico dell'azienda, ma anche uno dei più antichi d'Italia, visto che è nato negli Anni '60", spiega Valperto degli Azzoni. "Essendo così avanti negli anni, le sue radici si spingono in profondità e quindi sono più resistenti. Ecco perché mantiene le foglie verdi anche in annate siccitose, e garantisce un'ottima continuità nella produzione. Con lui, insomma, è facile fare un buon vino".

E in occasione del Simposio l'azienda ha proposto una verticale di Passatempo, condotta dal sommelier Ais Cesare Lapadula. Le cinque annate in degustazione hanno restituito le tendenze evolutive di questo vino, che ha dimostrato un grande potenziale: i sentori aromatici, che spaziano dalle spezie ai frutti rossi, dalle confetture fino alle note floreali in cui spicca la rosa rossa, lo rendono ottimo per accompagnare piatti corposi e succulenti, ma anche perfetto da sorseggiare come vino da meditazione.

La consapevolezza dei consumatori

Attualmente tutta la zona è in conversione bio... un passo alla volta. "Trenta ettari sono bio, altri venti sono in conversione, e contiamo di convertirli gradualmente tutti. L'Italia sta crescendo da questo punto di vista, nonostante ad oggi si tratti ancora di percentuali molto ridotte". Ma il trend è positivo, e la percezione è che si stia andando sempre più in quella direzione. Importante, in questo senso, è allora l'educazione del consumatore. "Proprio sull'indagine relativa alla sua consapevolezza si è concentrata una parte del progetto, che ha visto