

L'INIZIATIVA IN COLLABORAZIONE CON L'ASSOCIAZIONE "BARBERA & BARBERE"

Guida all'accoglienza sulle strade Astesana

Tour di incontri di formazione dal 28 gennaio al 18 febbraio per migliorare la ricettività turistica

GAIA FERRARIS
NIZZA

In una località che aspira a proporsi come meta turistica, si dice sempre che i primi «ambasciatori» del territorio, le prime «guide», dovrebbero essere albergatori, ristoratori, produttori vinicoli e operatori del mondo della ricettività in generale. Ma come fare a innalzare il loro livello di professionalità? Una soluzione la offre Strada del Vino Astesana, che al Foro Boario di Nizza, nei lunedì dal 28 gennaio al 18 febbraio, organizza quattro incontri rivolti a chi ha a che fare con i turisti ogni giorno, da dietro il bancone del bar, alla reception di un albergo, in una cantina vinicola o nella sala di un ristorante. Si tratteranno essenzialmente due tematiche. Titolo delle prime due lezioni (28 gennaio e 4 febbraio), «Come costruire e gestire in modo professionale e redditizio l'offerta dei vini». «Gli stranieri cercano piccoli produttori e vecchie annate. Quindi, nei ristoranti e wine bar, non è più pensabile avere una carta dei vini con 30-50 nomi - sottolinea Stefano Chiarlo, enologo e presidente di Astesana - Se andassimo in Champagne e scopriremmo che

a casa nostra c'è un'offerta di champagne migliore che là, rimarremmo perplessi». Il taglio degli incontri è formativo, ma non troppo «didascalico». «Il miglior insegnamento è l'esempio e vogliamo che a darlo siano una serie di personaggi emblematici che possono avere tanto da consigliare». Gli fa eco Beppe Giordano di Barbera & Barbera, organizzatore degli incontri. «Non vorremmo fare una lezione sulle Carte dei vini, ma vogliamo che, attraverso esperienze di successo, i nostri operatori abbiano chiaro come dovrebbero proporsi, a seconda dei loro target e obiettivi». E allora, in cattedra, ecco sfilare nomi come Piero Alciati, Federico Ceretto, Lorenzo Roveta, Simone Moiso e Gianluca Ivaldi ma ci saranno anche un commercialista e un avvocato. Secondo argomento (11 e 18 febbraio), «Il territorio, le bellezze e le opportunità per gli operatori che accolgono i wine lovers», per dare risposte a un problema quanto mai urgente: anche adesso che il turismo ha iniziato a ingranare sotto la spinta Unesco, le realtà sul territorio rimangono disgregate. Chiarlo: «Metiamoci nei panni di una famiglia tipo



Stefano Chiarlo (a destra) presidente Strada del Vino Astesana e gli altri partner dell'iniziativa

STEFANO CHIARLO
PRESIDENTE STRADA
DEL VINO ASTESANA

Vogliamo elevare il livello dell'accoglienza tra titolari di bar, cantine, ristoranti, alberghi

che trascorre 2-3 giorni da noi. Se il padre è interessato a vino e degustazioni, al resto della famiglia cosa proponiamo? Avere un "bigname" dei punti di riferimento, dal museo al parco da visitare all'attività da fare, può servire». Giordano: «Bisognerebbe saper dare una risposta a ciascun bisogno che il turista esprime. Non ci vuole tanto: basterebbero quei due minuti da dedicargli con infor-

mazioni utili per aiutarlo a costruire la sua permanenza». A parlarne ci saranno Filippo Ghisi, direttore del Sistema museale Astigiano e altre personalità. Compresa una guida turistica. Partner dell'iniziativa, sono Egea, Le Enoteche Regionali di Canelli e Nizza e il Comune di Nizza. Info: 0141/964.038 e www.astesana-stradadelvino.it

BY NICHOLA GONDI/EFPIRE/REUTERS

IN BREVE

Canelli
Gli avvisi al Comune per le manifestazioni

Le associazioni e i privati che prevedono di organizzare manifestazioni pubbliche a Canelli nel corso del 2019, lo dovranno comunicare presentando apposita dichiarazione al Comune entro il prossimo 25 gennaio (modulo disponibile su www.comune.canelli.at.it). Oltre a riportare data e descrizione dell'evento, si dovrà dichiarare se questo si svolgerà su suolo pubblico e se si intende richiedere il patrocinio del Comune. Le adesioni serviranno a stilare un calendario ufficiale delle manifestazioni. GA. F.

Moncalvo
Oggi la benedizione degli animali

Si rinnova oggi la benedizione degli animali in occasione della festa di Sant'Antonio Abate a Moncalvo. Alle 15 don Giorgio Bertola celebrerà la messa alla Cascina "Monfrin" della famiglia Micco, in strada Pozzetta, al termine della quale verrà impartita la benedizione agli amici a quattro zampe. M. S.

LA CONFEDERAZIONE ITALIANA DEGLI AGRICOLTORI

“Un 2019 verso il turismo” La Cia traccia la road map

RICCARDO COLETTI
CASTELNUOVO CALCEA

«Ogni anno in provincia di Asti si spendono 20 milioni di euro per ripristinare il territorio dal dissesto idrogeologico. Prevenire è meglio che curare - dichiara Alessandro Durando, presidente della Cia di Asti - Basterebbe finanziare gli agricoltori e liberarli dalla burocrazia per spendere meno, molto meno, ed ottenere risultati maggiori».

La Confederazione Italiana degli Agricoltori ha presentato la road map del 2019. «Lo facciamo qui a Castelnuovo Calcea - prosegue Durando - nella nuova casa della Cia. In uno spazio che ha riunito Nizza e Canelli e quest'anno proseguirà nel suo percorso di crescita». L'obiettivo è creare un ufficio informazioni per i turisti. Un luogo dove poter avvicinarsi ai prodotti della terra ed iniziare un viaggio alla scoperta dell'Astigiano patrimonio Unesco.

Oggi l'agricoltura, in modo particolare la viticoltura, richiamano sempre più ragazzi. «Giovani o giovanissimi che hanno bisogno di un supporto. Di guide preparate - spiega Danilo Amerio, presidente dei giovani della Cia - E' difficile accedere al bene terra come è complessa la partita dell'ecosostenibilità. Unire cultura e competenze sono l'unica via per la competitività». Eppure



Il direttivo della Cia a Castelnuovo Calcea

il mondo agricolo, secondo il direttivo della Cia, si sente solo in alcune battaglie fondamentali. «Pensiamo alla fauna selvatica - prosegue Durando -, ci sono aree dove cinghiali, caprioli ed il lupo imperverano. Non ci sentiamo tutelati. C'è sfiducia, tanto che non si denunciano nemmeno più i danni, visto che i tempi del rimborso sono lunghi e non si ha nemmeno più la certezza di riceverli».

Problemi annosi, denunciati da tempo come la flavescenza dorata, e grandi opportunità di crescita: «come l'accoglienza turistica e la valorizzazione delle eccellenze agroalimentari - prosegue il presidente provinciale -. E' sempre più chiaro come anche l'economia agricola deb-

ba essere circolare». Turismo e non solo. «Penso agli scarti delle nostre lavorazioni che da rifiuto possono diventare un bene. Faccio due esempi: i semi dell'uva utilizzati in biomedicina o gli scarti della nocciola che possono essere usati per fare combustibili o farine». Due comparti, vite e nocciolo, in crescita.

«Le giacenze del moscato stanno scendendo - indica Ivano Andreos, responsabile del comparto vino - Questo ci dà fiducia e ci fa temere un po' meno per il 2019». Sul fronte nocciolo «Sappiamo che la domanda supera l'offerta - chiosa Durando -. Dobbiamo valorizzare la filiera e saperla legare solo a prodotti di qualità».

BY NICHOLA GONDI/EFPIRE/REUTERS

I CONSIGLI DELLA COOPERATIVA SETTE COLLI

“Se volete imbottigliare attenzione alla luna falsa”

GIUSEPPE PROSIO
MONCALVO

Agli imbottiglieri fai da te la raccomandazione che la Cooperativa Sette Colli diffonde da 34 anni è di tenersi sempre alla larga dalla luna nuova. Ne andrebbe, per la qualità del vino. Ma nel 2019 bisogna fare attenzione alla tredicesima Luna nuova, detta «Luna falsa», causata ogni tre anni dallo sfasamento della differenza tra la lunghezza tra il mese solare (30,5 giorni) e il mese lunare, che è di 29,5 giorni.

Quando imbottigliare

Anche questa particolarità è spiegata nel nuovo «Lunario dell'imbottigliamento» curato dallo storico segretario della Sette Colli e pure valente jazzista, Sergio Demartini, che indica le date giuste per imbottigliare vini fermi o vivaci. Di intervalli idonei ad evitare brutte sorprese ne sono indicati due per mese, uno per ciascuna tipologia di vini, ma in calce vengono sottolineate le date migliori in assoluto.

Il periodo dal 13 al 20 marzo è il migliore per i vini vivaci di pronta beva, mentre dal 14 al 28 settembre chi imbottiglia i vini fermi da affinare fa la scelta ottimale. Dunque i vini beverini andrebbero messi in bottiglia tra il primo quarto e la



Sergio Demartini segretario della Sette Colli

luna nuova, mentre Barbera d'Asti e Grignolini non sono mai da imbottigliare con la luna crescente. Come sempre Demartini raccomanda di non imbottigliare vini vivaci a Pasquetta perché è il periodo che cade sempre tra la prima domenica successiva al plenilunio dopo il solstizio primaverile (luna nuova di marzo). Chi persiste in questa usanza molto radicata si troverebbe con vini «afflosciati».

«La luna falsa del 2019 è la prima, quella del novilunio del 1° agosto e il ciclo regolare riprende con il novilunio (luna nuova di luglio) del 30 agosto - spiega Demartini - Con lo sfasamento di circa 11 giorni l'anno tra mese solare e mese lunare, dopo 1093

giorni, circa 3 anni, si deve «saltare» una lunazione per riallineare il calendario».

L'esperto aggiunge: «La luna falsa, quest'anno sorge giovedì 1° agosto alle 3 e 12 minuti, è sempre stata associata a qualcosa di pericoloso e forse non è un caso che il suo simbolo (tre settori di cerchio sfasati di 120°) è quello usato per la radioattività».

Il decalogo in cantina

Il Lunario 2019, reperibile in sede o su www.info@vinitettecollimoncalvo.it indica anche il decalogo di altre operazioni da non fare come avvinare le bottiglie passando il vino da un vetro all'altro. —

BY NICHOLA GONDI/EFPIRE/REUTERS