



L'orgoglio di essere imprenditori che tutelano l'ambiente e il paesaggio e producono per la collettività cibi genuini

Vendemmia 2021, si parte con le uve precoci

Preoccupazione per la manodopera: lavoratori dell'Est carenti, italiani tornati alle occupazioni che avevano prima. Timori per il green pass: se obbligatorio reperimento del personale più difficile

È iniziata la vendemmia nel Veronese con il Chardonnay per poi proseguire con il Pinot Grigio e a seguire Custoza, Valpolicella e Bardolino. Le prospettive, ad oggi, sono positive: annata buona, uve sane, produzione nella media. L'unico interrogativo è legato alla manodopera, che risente ancora dei riflessi e delle criticità derivanti dalla pandemia e dal green pass.

“La vendemmia 2021 si prospetta con un ritardo della maturazione di circa una decina di giorni guardando al 2020 e al 2019, ma con un'ottima qualità delle uve e una produzione maggiore di circa il 2%

rispetto alle altre regioni che vede il Veneto in controtendenza rispetto al resto del Paese – sottolinea

Christian Marchesini, presidente dei viticoltori di **Confagricoltura Verona** e del **consorzio di tutela Valpolicella** -.

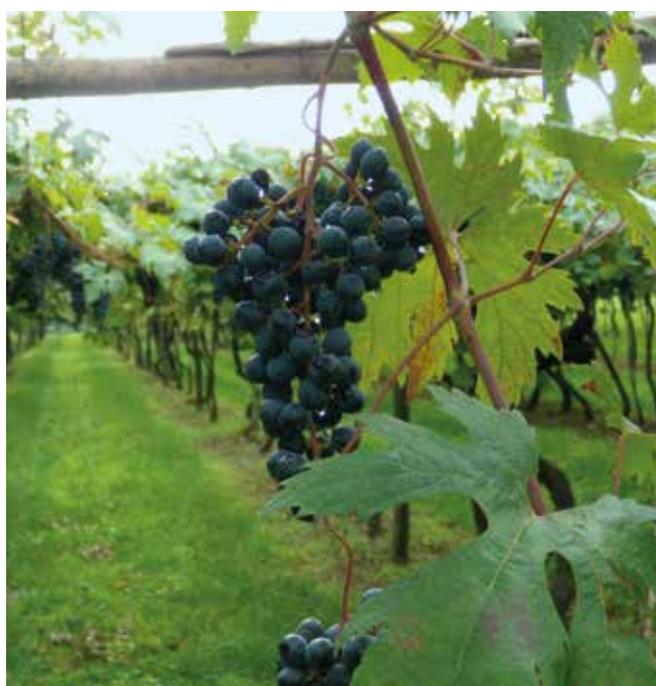
Prevedo invece qualche difficoltà sul fronte della manodopera. Molti lavoratori dell'Est, in primis in romeni ma anche i moldavi e i polacchi, sono scomparsi dal lockdown della scorsa primavera e gli italiani, dopo il ritorno nei campi dell'anno scorso di persone di tutte le età rimaste senza occupazione in conseguenza dell'emergenza Covid, sono tornati alle abituali occupazioni nella ristorazione o nel turismo. La raccolta in Valpolicella comincerà a metà settembre e c'è ancora tempo per reperire personale, ma un po' di preoccupazione c'è visto che la raccolta, soprattutto per l'uva da Amarone, è tutta manuale ed esige operai con esperienza, in quanto si devono selezionare i grappoli migliori”.



Christian Marchesini



Franco Cristoforetti



Franco Cristoforetti, neo presidente del settore vitivinicolo di **Confagricoltura Verona** e presidente del **consorzio di tutela Bardolino** e Chiaretto, ha meno timori: “Nel nostro territorio la meccanizzazione ha preso parecchio piede e inoltre parecchie aziende hanno lavoratori stranieri fissi, che vengono impiegati per tutta la durata dell'anno durante le diverse lavorazioni – spiega -. Assistiamo a un acceso dibattito sul green pass relativo ai lavoratori, ma per quanto ci riguarda riteniamo difficile che venga reso obbligatorio, in quanto creerebbe un problema per il reperimento del personale. Peraltro per il lavoro in campagna avrebbe poco senso, dato che si svolge per la maggior parte all'aperto. Comunque è inutile fasciarsi la testa prima del tempo e intanto posso dire che nel territorio del Bardolino la vendemmia si prospetta buona, media come quantità, con un ritardo di dieci giorni: verso il 6 settembre siamo partiti con Pinot Grigio e Chardonnay, dopo il 25 con il Bardolino. La differenza d'ora in avanti la farà tutto il meteo: servono sole e caldo di giorno e fresco di notte”.

Ogni anno in Veneto sono oltre 14.000 gli stagionali agricoli che arrivano da Romania e Bulgaria. Il picco degli arrivi corrisponde proprio a quello della vendemmia, con 4.000 presenze tra Verona e Treviso.

Valpolicella e Lugana, prezzi delle uve in rialzo del 20%

La vendemmia nel Veronese entra nel vivo e comincia anche la fibrillazione del mercato per le quotazioni dell'uva. Dopo un 2020 in cui i prezzi delle uve veronesi non hanno brillato, in conseguenza dell'emergenza pandemica che ha rallentato le vendite interne e portato a tanto prodotto invenduto, quest'anno il settore vitivinicolo sta recuperando il terreno perduto.

“Il 2020 ha visto una produzione scarsa a causa degli eventi meteorologici avversi – spiega **Christian Marchesini**, presidente provinciale e regionale dei viticoltori di **Confagricoltura Verona** e del Consorzio di tutela Valpolicella doc – e di conseguenza quest'anno la domanda di uve è in aumento. Spicca, in particolare, la forte richiesta di uve per la produzione di Amarone, trainato da un grande export verso Paesi come Stati Uniti, Regno Unito, Germania e Canada, ma anche per tutta la gamma di vini Valpolicella. L'incremento di prezzo previsto oscilla tra il 15 e il 20 per cento. Ottime prospettive anche per il Lugana, per il quale pure si prevede un rialzo del 20 per cento sulla scia delle brillanti performance di vendita in Germania”.

Lieve incremento atteso anche per il Pinot Grigio, mentre per quanto riguarda Bardolino, Custoza e Soave il mercato è più calmo. “Prevediamo un andamento in linea con quello del 2020 – sottolinea **Franco Cristoforetti**, presidente dei vitivinicoltori di **Confagricoltura**



Verona e del Consorzio di Tutela del Chiaretto e del Bardolino -, anche se abbiamo qualche sentore di possibili aumenti, seppure lievi. Ed è quanto auspichiamo, dato che le quotazioni delle uve l'anno scorso sono state un po' sottotono. Quello che va sottolineato è che il settore vitivinicolo, nonostante l'annata nera legata al Covid, ha retto bene alla crisi e sta recuperando tutte le posizioni del mercato”.

Resta la mancanza di manodopera, già segnalata qualche settimana fa. Sul portale

di Agribi Verona, l'ente bilaterale per l'agricoltura, le richieste di raccoglitori per la vendemmia si moltiplicano e riguardano tutte le zone viticole: da Grezzana a Negrar, da Cavaion a Mezzane e Illasi. “La carenza quest'anno è forte – conferma Marchesini -, sia per tutte le problematiche legate alla pandemia, sia per la mancanza di risorse accaparrate da altri settori. Vedremo cosa potremo fare in Valpolicella, dove metà della produzione deve essere raccolta a mano. Tra l'altro è possibile che si cominci prima del previsto, perché le giornate assolate e la forte escursione termica, con le temperature fresche durante le ore notturne, sta favorendo la maturazione ottimale delle uve. L'annata sarà condizionata dall'andamento meteo dei prossimi 15 giorni, ma confidiamo che possa essere tra le migliori degli ultimi vent'anni”.

La cimice asiatica di nuovo in crescita nei frutteti veronesi

Dopo i primi danni a carico delle ciliegie, le cimici asiatiche vanno all'attacco di pesche, more, pere, mele e kiwi. O meglio, di quello che è rimasto dalla gelata di aprile

“Le gelate hanno decimato la produzione e speravamo di riuscire a salvare il salvabile – dice **Francesca Aldegheri**, presidente del settore frutta di **Confagricoltura Verona** -. Invece sono andata nel pescheto dietro casa e, con grande amarezza, ho scoperto che la poca frutta rimasta sui rami era letteralmente coperta di insetti. L'ondata di calore ha favorito il moltiplicarsi delle cimici e i mezzi per combatterle, di fronte a una popolazione così ampia, sono quelli che sono. Per ora gli effetti sulla vespa samurai non si vedono. Pare che ci vorranno parecchi anni per i primi risultati, ma temiamo che per tanti agricoltori sarà difficile resistere senza reddito così tanto tempo”.

L'ultimo bollettino di Veneto Agricoltura sulla cimice asiatica segnala la presenza crescente di nuovi adulti della prima generazione annuale, con danni consistenti a mele e pere. Nel biologico i danni sono elevatissimi.



Mele estive, grande richiesta ma il calibro è piccolo

C'è un notevole interesse del mercato per le mele estive veronesi, gruppi varietali dal colore rosso che piacciono molto ai consumatori. La grande richiesta di quest'anno è dovuta al fatto che non c'è giacenza, in quanto le celle si sono svuotate già prima dell'inizio della nuova campagna.

"I consumi di frutta stanno andando bene e le Gala estive con i loro diversi cloni, che a Verona abbiamo da poco iniziato a raccogliere, sono un prodotto fresco e croccante che attira molto - sottolinea **Francesca Aldegheri**, presidente del settore frutticolo di **Confagricoltura Verona** -. Il meteo in questo momento ci sta aiutando, con uno sbalzo termico tra il giorno e la notte che favorisce la colorazione rossa delle mele, che sono di buona qualità. Ci sono però due nei: la quantità ridotta e la pezzatura media inferiore a quella dell'anno scorso, che sono conseguenza delle gelate di aprile. Il freddo ha fatto avvizzire i fiori centrali, che danno origine ai frutti più belli, graziando la seconda e la terza fioritura. Dove non c'erano gli impianti antibirina si arriverà a un 50 per cento di mele non commerciabili, in quanto inferiori al calibro 60. I frutti piccolini finiranno quindi all'industria, che le utilizzerà per fare succhi, marmellate e purea".

Per quanto riguarda i prezzi, le prime partite con le mele migliori sono state vendute a prezzi soddisfacenti, intorno ai 50 centesimi. "Cantare vittoria però è prematuro - avverte **Piero Spellini**, frutticoltore di Villafranca e presidente dei pensionati di **Confagricoltura Verona** -, in quanto il mercato non è ancora partito e, inoltre, abbiamo



il fiato sul collo della concorrenza straniera, a partire dalla Turchia che ha costi irrisori per la manodopera e può dunque permettersi di vendere il prodotto a prezzi più bassi".

Le mele estive, al momento, sembrano destare poco interesse della cimice asiatica, che ha fatto abbondanti scorpacciate di pesche, more e pere. "La cimice asiatica preferisce le mele tardive - spiega Aldegheri -, perché durano più a lungo e arrivano alla fine dell'estate, quando non è rimasto più niente da mangiare per gli insetti".

Corsi FSE

Ancora pochi posti per i corsi in partenza dal mese di ottobre fino al mese di dicembre 2021. Finanziati, quindi a titolo gratuito, dal Fondo Sociale Europeo - dgr 432 del 07/04/2020 - codice progetto: 4023-0001-432-2020

Possono aderire gli **imprenditori agricoli** ai sensi dell'art. 2135 del Codice Civile, i **coadiuvanti**, i **partecipi familiari** di cui all'art. 230 bis del Codice Civile e i **dipendenti agricoli di aziende agricole**. L'azienda agricola deve possedere **P. IVA, iscrizione in CCIAA** (se necessaria) e avere **almeno una UTE (sede operativa), nel territorio regionale del Veneto**.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI E ISCRIZIONE CONTATTARE:

Eleonora Laurini
tel. 0458628852
email. eleonora.laurini@agricoltoriverona.it
it - formazioneavs@agricoltoriverona.it

AGRICOLTORI VERONA SERVIZI SRL

CORSI IN PROGRAMMA da ottobre a dicembre

- SOSTENIBILITA' E BIOCONTROLLO NELLA VITE - 8 ORE
- LA GESTIONE SOSTENIBILE DEL VIGNETO - 24 ORE
- CORSO INGLESE: TELL ABOUT LOCAL ENVIRONMENT AND TERRITORY TO THE "CITIZEN OF THE WORLD" - 32 ORE
- CORSO TEDESCO: GRÜN WILLKOMMEN - 32 ORE
- GESTIONE INNOVATIVA DEGLI ECOSISTEMI E MONITORAGGIO DELLE API - 8 ORE
- CAMBIAMENTI CLIMATICI E IMPATTI SULL'AGRICOLTURA - 8 ORE
- FATTURAZIONE ELETTRONICA: UN ESEMPIO CONCRETO DI SOSTENIBILITA' - 24 ORE
- FOOD MARKETING E SOSTENIBILITA' - 24 ORE



Birra, nel Veronese i consumi tornano spumeggianti

Tornano ad essere spumeggianti i consumi di birra nel Veronese. Dopo il crollo dello scorso anno legato alla pandemia e al lockdown, i produttori stanno riscontrando segnali positivi che indicano la ripresa, dovuta alla riapertura di bar e ristoranti. Dopo l'anno nero, con il canale fuori casa che ha perso, secondo Assobirre, il 31,4% dei volumi rispetto al 2019, anche i grandi marchi sono ottimisti e contano di recuperare i numeri perduti, puntando al traguardo di 9,5 miliardi di business generato dalla filiera di due anni fa. E pure la birra agricola, prodotta dalle aziende agricole, sta riconquistando terreno.

“Siamo perennemente senza birra, non riusciamo a stare dietro alle richieste – conferma **Tommaso Posenato**, 26 anni, birraio di **Confagricoltura Verona**, titolare del birrificio Custoza 1866 -. Per noi è un boom enorme, anche perché abbiamo aperto il 3 marzo 2020, pochi giorni prima del lockdown, e quindi il confronto è vincente. Ci siamo dati da fare con l'e-commerce, ci siamo focalizzati su consegna a domicilio e distribuzione nei negozi di vicinato, ma chiaramente abbiamo subito anche noi le conseguenze della pandemia. Adesso notiamo un incremento notevole. Vendiamo molto nel birrificio e una parte in ristoranti, bar, pizzerie ed enoteche. Produciamo 4 ettari e mezzo di orzo nei campi tra Custoza e Valeggio, ne facciamo maltare 50 quintali e ricaviamo 35.000 bottiglie di birra in tre formati diversi tra chiara, bianca, ambrata e rossa. Possiamo dirci molto soddisfatti”.
Sta andando bene anche la birra artigianale di Luigi Caprara, vicepresidente dei vitivinicoltori di **Confagricoltura Verona** e titolare dell'azienda agricola Villa Medici. Come altre aziende viticole,



Tommaso Posenato

ha iniziato a fare birra agricola per diversificare l'attività. “L'anno scorso c'era stato un calo notevole delle vendite, ma adesso sto notando un incremento, grazie anche alla ristorazione che sta riprendendo a marciare – conferma -. Vendiamo la birra nello spaccio di Sommacampagna, dove abbiamo la cantina e già vendevamo il vino. L'attività ha molto senso per le piccole aziende agricole, come gli agriturismi, che possono vendere la birra nella propria struttura. Venderla sul mercato è più difficile, perché servono grossi investimenti. Da parecchi anni produco orzo, lo mando a maltare in cooperativa e poi un mastro birraio, che è tra i migliori d'Italia, mi fa una birra chiara doppio malto, che ho chiamato Blues come il mio cane, che non c'è più. È un'attività che mi ha sempre

appassionato, avendo fatto degustazioni. Con il green pass secondo me potremmo acquistare ancora più terreno. Chi aveva paura di andare al ristorante sarà portato a fidarsi di più, sapendo che sono tutti vaccinati”.

Fatica di più a ripartire la birra negli agriturismi, che hanno subito parecchio gli effetti dei lockdown e dell'Italia a colori. Spiega **Alessandro Tebaldi**, presidente di Agriturist Verona e titolare dell'agriturismo Corte Attilia a Salionze sul Mincio: “L'anno scorso la birra ce la siamo bevuta praticamente noi – dice -. Quest'anno siamo partiti con il freno a mano, perché i primi ospiti sono arrivati nello scorso weekend. Anche dagli agriturismi che mi ordinavano la birra l'anno scorso non mi stanno arrivando richieste. Speriamo che riparta il settore e che si possa tornare agli standard precedenti, con la produzione di qualche migliaio di bottiglie”.

Maltempo, previsti cali produttivi per il mais e la soia

La grandinata nel Basso Veronese dell'inizio di settembre è solo l'ultimo evento meteorologico dannoso di una stagione pesantemente condizionata dall'andamento climatico. A farne le spese sono stati il mais e la soia, che hanno risentito sia della grande siccità, sia delle tempeste improvvise e violente dei mesi estivi. “Quest'estate ha piovuto molto poco – spiega **Filippo Sussi**, presidente del settore seminativi di **Confagricoltura Verona** – e, con i cambiamenti climatici di questi anni, quando piove poco fa molto caldo e quindi alluvioni e grandinate sono la conseguenza. Dove il maltempo si è accanito di più si prevedono cali produttivi consistenti del mais, che possono arrivare al 30-40 per cento di perdita dei raccolti. Non si tratta di un dato generale, ma riguardante alcune zone del territorio colpite dalla tempesta a macchia di leopardo. Chi ha avuto la possibilità di irrigare ed è stato risparmiato dalle grandinate potrà contare invece su una buona quantità e qualità, anche perché in questi anni sono stati raggiunti eccellenti risultati con l'agricoltura di precisione

e conservativa. In questi giorni si sta trinciando il mais ceroso e tra poco si comincerà a trebbiare il mais da granella. Solo alla fine potremo fare i conti della stagione”.

Per quanto riguarda la soia, la raccolta comincerà a inizio ottobre e c'è attesa per capire il bilancio in termini quantitativi, sia alla luce della siccità, sia della presenza della cimice asiatica che in alcune zone è stata molto aggressiva. “Chi ha irrigato potrà contare su buoni raccolti, mentre chi non lo ha fatto dovrà aspettare per vedere quanto il cereale ha resistito alle alte temperature – osserva Sussi -. E bisogna mettere in conto anche le perdite dovute a grandine. In estate le quotazioni si sono chiuse a cifre molto alte, che hanno toccato i 70 euro al quintale, anche sulla spinta della grande richiesta da parte della Cina che ha ripreso ad acquistare soia a livello internazionale. La vera cartina di tornasole sarà però da ottobre a gennaio, quando ripartiranno le quotazioni e gli agricoltori avranno necessità di vendere la soia. È allora che i prezzi dovranno essere allettanti”.