

# La battaglia dell'aceto balsamico

## Tradizionalisti contro industriali

*Stesso marchio ma prodotti diversi. Senza certezze sulle materie prime usate*

ROMA — Ricco di aromi, tre anni di invecchiamento, denso e corposo, dal profumo fruttato. Questo e altro facevano prefigurare al consumatore le 2500 piccole bottiglie monodose di aceto balsamico distribuite da una ditta modenese. Invece contenevano un liquido scuro, di bassa qualità, lontanissimo dal prelibato condimento. La scoperta è merito dei Nas di Parma che hanno sequestrato due quintali di prodotti alimentari «non conformi» rastrellati in ristoranti e negozi della zona. Indagato un commerciante, altre tre persone segnalate all'autorità giudiziaria per una serie di irregolarità. Tra chili di carne non conservata secondo la norma e mozzarella a dadini priva di documenti di tracciabilità c'era anche aceto balsamico spacciato come Igt (indicazione

geografica tipica). Provenienza austriaca, camuffata da marchi e false etichette. A dimostrazione che ormai l'Europa fa concorrenza alla Cina nel campo degli alimenti taroccati. Il ministro dell'Agricoltura Giancarlo Galan è preoccupato: «Fenomeno grave, gravissimo perché molto diffuso. Oltretutto si tratta di frodi organizzate in Paesi europei con la complicità di importatori italiani». Galan si è impegnato a velocizzare i tempi per l'approvazione di una legge sull'etichettatura, oggi alla Camera, che potrebbe stroncare il mercato del finto Made in Italy: «L'Italia deve assumere iniziative forti a livello comunitario, a propria difesa. Dobbiamo verificare se si può fare di più a Bruxelles per proteggere i nostri prodotti. I nostri vicini ci rubano parmigiano

e aceto». Il ministro sottolinea un dettaglio non secondario: stavolta il giro dei falsi riguarda il Nord e imprenditori del Nord. Non il Sud. L'assessore provinciale all'Agricoltura Gandomenico Tomei spinge per la creazione di un consorzio unico per l'Aceto Balsamico di Modena Igp, progetto condiviso anche dalla Regione Emilia Romagna. L'organismo avrebbe la funzione di vigilare sul rispetto dei regolamenti e sui comportamenti delle aziende. Allarmanti i dati resi noti in un recente convegno. Il 25% delle bottiglie sono contraffatte. «Se la situazione fosse questa — insiste Tomei — i danni per la nostra economia sarebbero enormi».

**Margherita De Bac**  
mdebac@corriere.it

Il marchio con cui si presentano ai consumatori è lo stesso: «Aceto balsamico di Modena». Il bollino di garanzia, anche: è l'Igp (Indicazione geografica protetta) ancora fresco di stampa, visto che Bruxelles lo ha concesso nel luglio 2009, dopo una trattativa durata più di 15 anni. Tutto uguale, tranne i prezzi. Si parte da 1,5-2 euro proposto dai grandi produttori industriali e si arriva fino ai 25-30 euro per la stessa bottiglia da mezzo litro, ma in versione quasi artigianale. Una forbice così grande rappresenta forse un caso unico tra i prodotti alimentari del Made in Italy, siano essi Dop (Denominazione di origine protetta) o, appunto Igp. E certamente non bastano le economie di scala legate ai differenti volumi per giustificare un divario così ampio. Se poi si capita a Modena c'è un'ulteriore sorpresa: nelle vetrine dei negozi di gastronomia sono in vendita boccettine da cento millilitri (un quinto della bottiglia del balsamico standard) con prezzi tra i 40 e gli 80 euro,

fino a punte di 150. Chanel numero 5? No, ancora aceto balsamico, ma stavolta «tradizionale».

Ma, nonostante le apparenze, le rivalità familiari o di bottega, la faccenda dell'aceto balsamico non è affatto una questione locale. Qui emergono con chiarezza due fenomeni che attraversano gran parte del Made in Italy alimentare. Primo: lo scontro tra artigianato e industria, tra antiche tecniche di fabbricazione e moderne strategie di marketing. Secondo: l'evidente ipertrofia del marchio Igp, che spesso tiene insieme prodotti eterogenei; ma di tutti si fa garante, senza peraltro imporre l'obbligo di dichiarare in etichetta la provenienza delle materie prime.

Massimo Malpighi, 33 anni, rappresenta la quinta generazione di una famiglia storica di Modena. Con il padre Ermes, 63 anni, si considera «un artigiano del lusso». Produce ogni anno 22 mila delle circa 80 mila confezioni di aceto balsamico tradizionale, preparato solo con il mosto di tre uvaggi coltivati nella provincia: Lambrusco graspa rossa, Trebbiano modenese (uva bianca) e Trebbiano di Spagna (uva bianca zuccherato

sa). Per l'invecchiamento vengono utilizzate botticelle di rovere, castano, ginepro, ciliegio o gelso. Le stesse da decenni, se non da secoli («ne abbiamo del periodo napoleonico», dice Massimo Malpighi). Prima di passare nelle bottiglie disegnate da Giugiaro negli anni '80, il mosto deve invecchiare almeno 12 anni (prezzo al consumo 40-50 euro per cento millilitri) o, seconda fascia, per 25 anni (70-80 euro). Di questo mondo

il cliente di supermarket e discount forse non ne ha mai sentito parlare. È una nicchia garantita dal marchio Dop, formata da 30-40 micro-produttori che realizzano 4-5 milioni di giro d'affari all'anno, maturato per il 70% con l'export (Giappone, Stati Uniti, Nord Europa).

Intorno a questo nucleo si è costituita nel tempo un'area di un centinaio di piccoli e grandi imprenditori, che si estende fino a Reggio Emilia, per una produzione di circa 100 milioni di litri all'anno (80% esportato) e per un

valore intorno ai 300 milioni di euro. Alcuni sono rimasti più attaccati alle tradizioni di altri. Tutti, comunque, liberi di operare in un mercato senza regole, fino al luglio del 2009, quando il comitato dei produttori, appoggiato da Comune, Provincia, Regione, dai diversi governi e, per un certo tratto anche da Coldiretti, Cia e Confagricoltura, ha ottenuto da Bruxelles il marchio Igp. Ma per almeno 15 anni, raccontano gli insider, c'è stato «movimento». Il mosto veniva in gran parte da fuori, Spagna, Romania, Ucraina. Per accelerare l'acetificazione venivano aggiunti caramelli e liquirizia. Solo le etichette e il marketing rimandavano all'atmosfera dei dolci vigneti emiliani. I prezzi erano molto più accessibili. Oggi questa specie di «anarchia al ribasso» dovrebbe essere terminata, grazie al disciplinare Igp.

E davvero così? In realtà sono gli stessi produttori modenesi a dividersi, grosso modo in due gruppi. Il primo fa capo all'industriale Franco Ponti, leader di mercato con una quota vicina al 49% dell'aceto balsamico venduto attraverso la grande distribuzione. «Abbiamo ottenuto l'Igp nel 2009

con fatica — comincia Ponti — superando le resistenze di Paesi come Germania e Grecia che volevano liberalizzare l'aceto balsamico dalla dicitura "Modena". Compriamo i mosti per l'aceto in Italia, abbiamo un fornitore in Puglia, gli altri sono tutti dell'Emilia Romagna. Una parte della materia prima so che arriva dalla Sicilia o dalla Spagna, dipende dai prezzi sul mercato».

Sull'altro versante c'è un altro raggruppamento formato da medi industriali, come Cesare Mazzetti (azienda Acetum) e piccoli produttori, chiamati «gli indipendenti». Franco De Pietri, preferisce definirsi un «microbo», titolare del La Bonissima, 7 dipendenti e, «quando è grassa», un fatturato di un milione di euro. «Abbiamo ottenuto una Igp che conta come il due di coppe, fa comodo ai grandi. Noi lavo-

riamo tenendo fermo il legame con il territorio e i sistemi di produzione più vicini alla tradizione. Utilizziamo solo mosti che provengono dall'Emilia Romagna. Certo, alla fine, una nostra confezione costa 5 volte di più rispetto all'equivalente industriale». Ponti e De Pietri: a sentirli sembrano produttori di due cose diverse. Eppure il marchio Igp li tiene insieme. Sì, ma come? Certo, con prescrizioni precise sulle «caratteristiche» del prodotto e sui controlli. Ma anche con una formulazione generica (e tuttavia legittima) sul passaggio cruciale, l'origine della materia prima. Come dimostra la lettura dell'articolo 6 del «Disciplinare di produzione». Il titolo è già bellissimo: «Elementi di legame con l'ambiente geografico». Svolgimento: «L'Aceto balsamico di Modena» è entrato nel tessuto sociale ed economico di questo territorio divenendo la fonte di reddito di diversi operatori e parte integrante anche della tradizione culinaria» e via dicendo. Più che una regola, sembra una presentazione per compratori giapponesi.

**Giuseppe Sarcina**  
gsarcina@corriere.it

### Da 1,5 a 150 euro

I prezzi vanno da pochi euro a 150. L'«anarchia del ribasso», con mosti importati dall'estero, divide gli imprenditori

CARLO PETRINI

**C**OME sempre accade in questo periodo si fanno tante chiacchiere sulla qualità della vendemmia e, neppure stessimo parlando di una partita di calcio, si rincorrono i discorsi da bar sport sulla sfida con i nostri cugini transalpini. Da inizio agosto è partito il tam tam mediatico e si sono alzate inopportune grida di giubilo per il sorpasso di produzione degli italiani sui francesi. Secondo i dati diffusi da alcune associazioni di categoria risulta che la produzione di vino italiano potrebbe (e l'uso del condizionale è d'obbligo) segnare un aumento fino al 5% rispetto allo scorso anno, su valori intorno ai 47,5 milioni di ettolitri. Oltralpe,

# Un'ottima annata

invece, la produzione potrebbe far registrare una crescita limitata che si assesterebbe a 47,3 milioni di ettolitri.

Oltre a non appassionarmi più di tanto, trovo questa sfida anche un po' inutile. Una vendemmia si giudica, come mi insegnano i miei amici viticoltori, non solo dopo aver portato le uve in cantina, ma alcuni mesi dopo. Infatti, le tre settimane che precedono la raccolta sono decisive dal punto di vista climatico e possono decretare la grandezza o meno di un'annata. L'uva è una cosa viva e si deve per forza attendere la magia della fermentazione per capire se tutte le premesse verranno poi mantenute nel vino. Una grande bottiglia ha bisogno di tempo, bisogna aspettare e aver pazienza per capire la sua evoluzione.

SEGUE NELLE PAGINE SUCCESSIVE  
CON INTERVISTE  
DI CATERINA PASOLINI

Si prevede una grande vendemmia 2010 ma sovrapproduzione e prezzi stracciati possono mettere in ginocchio i viticoltori

La produzione italiana di vino potrebbe crescere del 5% rispetto al 2009. Ma non sarà festa per tutti

Nel corso degli anni troppe autorizzazioni a impiantare vitigni di qualità, anche in aree non ad alta vocazione

Così il Barolo sarà pagato due euro al litro

e il Barbaresco poco più di uno.

Una manna per i commercianti spregiudicati, una rovina per i veri "vignerons"



# Chi brinderà alla grande vendemmia

(segue dalla copertina)

CARLO PETRINI

**M**a passiamo dalle chiacchiere a discorsi ben più seri e gravi sul futuro della viticoltura italiana. Stiamo vivendo un momento di svolta che va analizzato nella sua complessità. Il fatto che la vendemmia sarà ricca non mi conforta più di tanto se questa abbondanza non farà che aumentare il processo di svendita del vino sfuso che è già in corso da più di un anno a questa parte. Le settimane che precedono la vendemmia sono le più febbrili per i mediatori del vino che per conto dei grandi commercianti e imbottiglieri girano le cantine italiane a caccia dell'affare.

Da una parte trovano produttori che non essendo riusciti a vendere il vino che avevano prodotto sono obbligati a svuotare la cantina per fare spazio al nuovo raccolto e dall'altra un mercato che stari-

chiedendo vini dal basso costo e non fa così tanto caso alla qualità di quello che consuma. Informandosi, non è difficile scoprire come il Barolo sfuso abbia raggiunto la deprimente quotazione di due euro e mezzo al litro, stesso prezzo che mi dicono spunti il Brunello 2005. Per non parlare di un vino a cui sono molto affezionato come il Barbaresco, che viene pagato la cifra folle di un euro o poco più. Una situazione insostenibile e ridicola, soprattutto per quei produttori che in vigna lavorano seriamente.

Ma quali sono le cause di questa situazione così deprimente? Diciamo che il governo del limite, che dovrebbe regolare il mondo agricolo, è andato a farsi benedire. Sono quindici anni che predichiamo nel vento dicendo che le viti vanno piantate solo nelle zone ad alta vocazione evitando di aumentare a dismisura le superfici vitate. Tutto inutile. Il Barolo, il Barbaresco, il Brunello hanno raddoppiato le bottiglie in commercio nel giro di un decennio. L'Amarone è passato da

quattro milioni di pezzi agli attuali sedici.

All'inizio degli anni Novanta i prezzi dei vini, che erano obiettivamente molto bassi, sono stati giustamente alzati, ma poi si è esagerato pensando che tutti potessero superare tranquillamente i quaranta euro a bottiglia. Ma in cosa consiste questo governo del limite nel settore vitivinicolo? Semplice: nei momenti in cui il mercato tira occorre contenere i nuovi impianti e non esagerare con l'aumento dei prezzi; nei momenti di crisi bisogna ridurre la produzione dei vini di eccellenza e salvaguardarne il prezzo.

In Italia si è fatto l'esatto contrario. Molti dicono che le diverse categorie di produttori (vignaioli, industriali, commercianti) sono tra loro inconciliabili. In realtà, in un momento così drammatico, i vigneron italiani dovrebbero prendere

esempio dai cugini francesi: qualche anno fa, in un momento di vacche magre, i produttori di Champagne decisero di diminuire la produzione del 30%. Tutti uni-

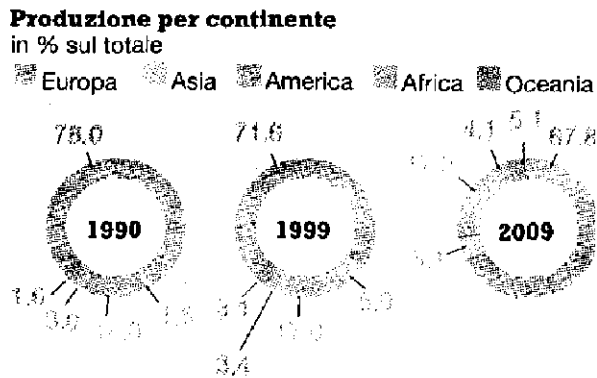
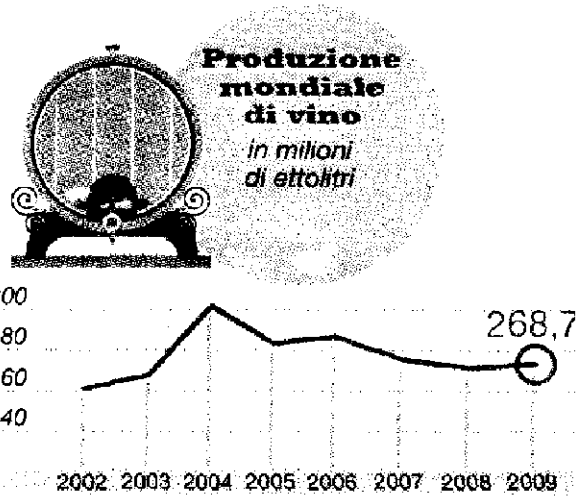


ti: vignaioli, cooperative sociali e industriali. In Italia manca una visione comune, una politica di sviluppo che riesca a mettere d'accordo un mondo lacerato da troppe divisioni e incapace di dialogare per gestire al meglio la situazione economica e, se fosse possibile, progettare seriamente il futuro. Una scelta come quella francese sarebbe non solo auspicabile, ma anche possibile, perché i produttori potrebbero declassare una parte dei loro grandi vini potendo contare su denominazioni meno importanti che in gergo vengono chiamate di ricaduta: basti pensare al Langhe Nebbiolo, al Rosso di Montalcino o di Montepulciano, così come al Valpolicella Rosso.

Bisogna tutelare i nostri grandi vini come veri patrimoni nazionali e la loro gestione non dovrebbe ricadere nelle mani di pochi imbottiglieri pronti a speculare quando il mercato è in affanno. Gli stessi produttori dovrebbero limitare la loro produzione unicamente alle zone più vocate, ai cru storicamente riconosciuti come tali, e ai vigneti con piante più vecchie. Altrimenti l'eccellenza rischia di essere svilita e assistiamo così alla vendita di bottiglie di Barolo a 8 euro negli autogrill italiani, presi d'assalto in questi giorni da vacanzieri frettolosi.

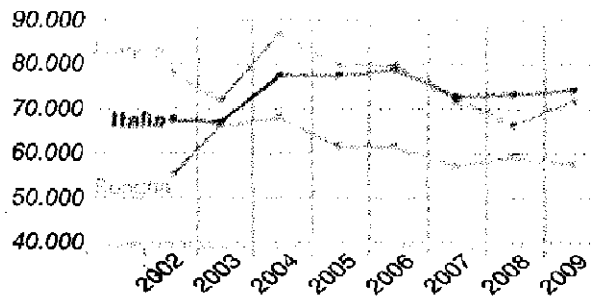
Questa deriva è manna per commercianti spregiudicati e industriali a cui non interessa la qualità, non mette ansia alle grandi firme (che magari svendono le eccedenze sotto banco), ma distrugge il prestigio dei grandi vini e mette in ginocchio le miriadi di piccoli e medi produttori che, in questi ultimi vent'anni, hanno realizzato il rinascimento del vino italiano. Per la prima volta in tanti anni ho sentito invocare un po' di grandine per ridurre le eccedenze, magari nelle vigne dei vicini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



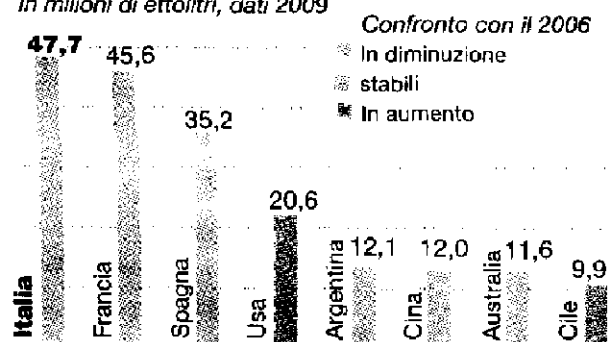
### Trend di produzione di vino nei Paesi leader

Migliaia di ettolitri



### La produzione di vino negli 8 Paesi leader

In milioni di ettolitri, dati 2009



# Agroindustria. Il ministro Galan: colmare i ritardi con Bruxelles

## Regole a misura d'Europa per le coltivazioni Ogm

### I piani alla Conferenza Stato-Regioni

Vincenzo Chierchia

■ «Sulla questione degli Ogm il governo è ben presente, ma le decisioni spettano alle amministrazioni regionali». Netta la posizione del ministro delle Politiche agricole, Giancarlo Galan, all'indomani delle polemiche sulle presunte coltivazioni di Ogm nel Nord-Est, sulla irruzione di un gruppo di no-global in un campo e la decisione di alcuni parlamentari della Lega Nord di presentare in Parlamento un Ddl per rilanciare il blocco delle coltivazioni (si veda *Il Sole 24 Ore* di ieri).

«C'è una legge e il governo fa rispettare la legge che oggi impone divieti e sanzioni a chi coltiva Ogm - aggiunge

sto il vuoto normativo che ha aperto la strada ai ricorsi presso Tar e Consiglio di stato. Del resto la legge del 2001 non vieta in maniera definitiva la coltivazione di Ogm, ma dice che si procede sulla base delle varietà autorizzate e all'interno delle linee guida stabilite dai Piani di coesistenza, come richiesto da Bruxelles. Ora dobbiamo colmare questo ritardo».

Nell'immediato Galan si muoverà dunque nel solco della normativa attuale. «Sono in corso degli accertamenti - sottolinea il ministro -, gli ispettori stanno facendo il loro lavoro per capire se quelle sospettate sono davvero coltivazioni Ogm oppure no. I risultati delle indagini saranno consegnati senza indugio alla Procura competente che deciderà come procedere. Se ci sono stati comportamenti illegali sono competenti i magistrati. Poi anche la regione Friuli-Venezia Giulia effettuerà le proprie valutazioni. In questo contesto la posizione del ministro è chiara, siamo per il rispetto della legge e attenti a indicazioni e richieste di Bruxelles. Del resto ricordo che la competenza, sul complesso tema degli Ogm, spetta comunque alle amministrazioni regionali. Con loro si prenderanno decisioni nell'ambito della sede competente, che è appunto la Conferenza stato-regioni. Di sicuro però dobbiamo uscire dall'ambiguità e da questa fase di stallo e definire regole precise secondo quanto Bruxelles ci chiede da tempo».

A Galan le polemiche di questi ultimi giorni sono sembrate fuori tono. «Sono sempre intervenuto tempestivamente sulle questioni importanti, nessuna resistenza o latitanza - rileva -. Abbiamo già affrontato nodi rilevanti come le quote latte o le problematiche della pesca. Credo però che le regole vadano rispettate da tutti, che non si possano elogiare comportamenti lesivi

#### LO SCENARIO

Gli accertamenti su alcuni campi nel Nord-Est saranno inviati presto alla magistratura per valutare gli illeciti

Galan -. Bisogna tener conto però che l'Unione Europea ha chiesto all'Italia di decidere sui cosiddetti Piani di coesistenza, ossia, in sintesi, sui piani per gestire in ambito locale le coltivazioni Ogm accanto a quelle tradizionali. Siamo inadempienti, dobbiamo decidere, altrimenti rischiamo ritorsioni come nel caso delle quote latte. Il confronto all'interno della Conferenza stato-regioni è già avviato, dobbiamo comunicare a Bruxelles cosa vogliamo fare. Soprattutto le regioni decidano la loro strategia». Galan precisa poi che la sua posizione è stata sempre chiaramente improntata al pieno rispetto della legge e alla promozione del progresso e della ricerca scientifica. «Il punto vero - aggiunge il ministro - è che di fronte alla richiesta della Ue di prendere decisioni chiare si è evitato, da 9 anni a questa parte, di intervenire, di uscire dall'ambiguità. È que-



Politiche agricole. Il ministro Giancarlo Galan

della proprietà privata, e che si debbano censurare solo quei comportamenti che sono oggettivamente illegali, dopo il pieno accertamento dei fatti. Chi ha violato la legge dovrà pagare».

Il timore è che le polemiche siano strumentali e che finiscano per essere anche fuorvianti rispetto all'obiettivo di potenziare la ricerca scientifica. «Eminentissimi scienziati, da Veronesi a Tirelli si sono già pronunciati favorevolmente su vari punti controversi - aggiunge Galan - ma soprattutto hanno ripetutamente sottolineato la necessità di non frenare attività e investimenti. L'Italia non può più permettersi di rimanere indietro, pena una ulteriore perdita di competitività. Per questo motivo dobbiamo ora far in modo di definire un quadro più preciso uscendo da questa fase contraddistinta da rinvii, da non decisioni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA