

## Viaggio lungo la via Emilia in 2.300 mq

I vini, le eccellenze gastronomiche, la Ferrari, il genio di Verdi e Fellini e tanto altro. Si presenta così il padiglione 1 del Vinitaly gestito da Enoteca Regionale, 2.300 metri quadrati in cui dal 2 al 5 aprile si svolgeranno più di 20 appuntamenti con le quasi 100 aziende e produttori che rappresenteranno il patrimonio enogastronomico dell'Emilia Romagna. Il programma prevede, tra i vari eventi, masterclass e degustazioni di Pignoletto, Lambrusco, Albana, Sangiovese, Malvasia, Spergola, dei rossi emiliani e dei bianchi di Romagna e la presentazione del libro *Romagna, Mosaico di Vite* e di *Tramonto DiVino 2023*. Tanti i relatori di spicco, tra cui Gabriele Gorelli, Asa Johansson, Pierluigi Gorgoni, Filippo Bartolotta, Daniele Cernilli, Luca Matarazzo. Nell'area congressi, il padiglione 1 ospiterà l'assemblea nazionale dell'associazione Donne del Vino. Al piano superiore, sarà a disposizione un ristorante per gli operatori in cui, sotto la guida di Bibendum Group Società Benefit di Modena, gli allievi della scuola superiore alberghiera Bartolomeo Scappi di Castel San Pietro Terme serviranno piatti in cui protagoniste assolute saranno le eccellenze agroalimentari regionali (Dop e Igp).

## Terre Cevico Per il gruppo quattro stand

Nanetti: «Porteremo una rappresentanza concreta del nostro impegno per la qualità»



Vinitaly: gruppo Terre Cevico c'è. E non potrebbe essere diversamente per uno dei più importanti sistemi vitivinicoli italiani. «Avremo quattro stand - afferma il presidente Marco Nanetti (nella foto) -, in quanto Terre Cevico, ma anche per Orton Wines, Montresor e Medici Ermete (marchi del gruppo, ndr). Porteremo una rappresentanza concreta del nostro impegno per la qualità e avremo molti prodotti con certificazione di sostenibilità equalitas. Poi vini a bassa gradazione alcolica e molti nuovi progetti sul fronte romagnolo». La cooperativa, che ha sede legale a Lugo, crede che l'Emilia Romagna abbia «prospettive di crescita assolutamente importanti - ritiene Nanetti -, ma deve continuare a investire sulla propria immagine». «Il nostro territorio produce tanto vino e di ottima qualità, ma ancora non viene percepito all'esterno come meriterebbe. Per non parlare dei giacimenti enogastronomici: come regione non abbiamo eguali al mondo». Cevico produce principalmente in Emilia Romagna, ma è presente anche in Veneto e in Puglia, nonché in 70 stati in tutto il mondo. «Non esistendo un export universale - dichiara - è difficile farne un discorso unico, dipende dalle specifiche condizioni dei singoli paesi. Dove l'inflazione è cresciuta molto si registrano difficoltà, dov'è stabile invece siamo fiduciosi. Complessivamente pensiamo che anche il 2023 possa essere un buon anno per l'estero, ma dovremo abituarci a lavorare con l'instabilità economica e geopolitica». Diversi i fattori alterativi negli ultimi mesi, tra i quali il recente conflitto russo-ucraino e la pandemia. Fortunatamente le quote di mercato sono ormai recuperate, così come l'equilibrio nel rapporto tra Gdo (grande distribuzione organizzata) e Horeca (acronimo di hotelier-restaurant-café, il cosiddetto dettaglio). «In Italia il trend del consumo di vino non è comunque in crescita - conclude Nanetti -. Si registra un calo nel quotidiano e una sua concentrazione nel fine settimana».

Jacopo Ronchi  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Cantina Tre Monti Pronto il debutto dei vini Classe '33

Dalla famiglia Navacchia un Sangiovese e uno Chardonnay per ricordare il padre Sergio



Due nuovi vini in onore di Sergio Navacchia, per racchiudere nei sapori e negli aromi un omaggio al co-fondatore (insieme alla moglie) della cantina Tre Monti di Imola, scomparso il 7 aprile dello scorso anno. «Li presenteremo in occasione del Vinitaly - racconta David Navacchia, che oggi conduce l'azienda agricola insieme al fratello Vittorio e al figlio Francesco (nella foto insieme al padre Sergio) - e si chiameranno entrambi Classe '33, la sua classe». Sarà quindi esaudito il desiderio del padre. Due vini dedicati, così come la moglie Tea, venuta a mancare oltre 30 anni fa. «Il primo sarà un Sangiovese in purezza (da un unico vitigno, ndr) - continua -. Il tentativo è di nobilitare una tipologia di vino difficile e dura, rendendola importante con il solo lavoro di vigna e senza l'aiuto del legno o di migliorativi come Merlot, Cabernet, Syrah. Il secondo sarà invece uno Chardonnay, anch'esso in purezza, ottenuto con una lunga fermentazione e una duratura permanenza in legno». Non mancheranno, ovviamente, le nuove annate di quei vini che l'azienda produce già da tempo. Vedi Vitalba, Vigna Rocca, Sangiovese Campo di Mezzo. Differente sarà invece la prospettiva, l'atteggiamento verso le fiere future: «molto più disincantato», ammette Navacchia. «Sono sempre stato abituato a pensare il Vinitaly come la cartina tornasole dell'annata commerciale - continua -, poi il Covid ne ha cambiato la percezione. L'appuntamento di Verona rimane importante, ma non indispensabile. Una consapevolezza che ci ha aiutato ad affrontarlo con meno ansia di risultati e più attenzione dal punto di vista economico». Considerazioni figlie anche di un'ultima annata ottima per Tre Monti, che dopo le difficoltà della pandemia guarda con realismo ai prossimi mesi. «L'outlook in generale è tra lo stabile e il negativo - afferma Navacchia -. L'economia sta ancora pagando il long Covid e l'inflazione in Occidente colpisce i nostri prodotti perché percepiti come beni di lusso. Senza dimenticare le questioni legate alla congiuntura internazionale e al cambiamento climatico».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Cibus Connecting Italy di Parma



## Il caseificio Comellini espone i suoi formaggi

Comellini, storico caseificio di Castel San Pietro Terme, partecipa al Cibus Connecting Italy, il salone internazionale dell'alimentazione, in programma a Parma dal 29 al 30 marzo. Presso il padiglione 5 stand E022, il Caseificio Comellini espone l'intera gamma de i "formaggi freschi della via Emilia", tra cui spiccano lo Squacquerone di Romagna Dop e il Formaggio di Castel San Pietro, in procinto di ottenere la certificazione De.Co, il riconoscimento istituito e concesso dall'amministrazione comunale al fine di tutelare e valorizzare un prodotto tipico, in stretta correlazione col territorio e la sua comunità. «La fiera sarà, quest'anno, un'importante occasione per fare un ulteriore punto della situazione con i clienti e prospect in questo avvio di anno in forte evoluzione - fa sapere l'amministratore delegato Luca Comellini -. Saremo presenti presso il nostro stand con tutto il nostro assortimento ma, soprattutto, coglieremo anche l'occasione per mostrare in anteprima i nuovi formati da 200 grammi per il libero servizio di Formaggio Castel San Pietro e Squacquerone di Romagna Dop, ideali per chi cerca un prodotto di qualità, gustoso, pratico e antispreco».

L'azienda specializzata nel verde ha aperto una sede a Imola in via Spallicci

## Agriflor festeggia i 18 anni con un nuovo stabilimento

Agriflor ha festeggiato, sabato 25 marzo, i 18 anni inaugurando il nuovo stabilimento in via Spallicci a Imola. Presenti all'evento Marco Granelli, presidente nazionale di Confartigianato Imprese, Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna, e Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato Bologna Metropolitana, unitamente, tra gli altri, al sindaco di Imola Marco Panier e all'assessore alle Attività produttive Pierangelo Raffini. «L'inaugurazione della nuova sede di Agriflor è l'occasione per dare risalto a un'eccellenza del territorio, che incarna perfettamente quelli che sono i valori che Confartigianato vuole mettere in campo» ha commentato il presidente nazionale Marco Granelli. «Quando si inaugura un nuovo stabilimento - ha aggiunto Amilcare Renzi - è sicuramente un momento di gioia e di gratificazione per tutta la comunità ed è anche l'espressione della volontà del mondo dell'artigianato e della piccola impresa di crescere in termini dimensionali e strutturali. Tra l'altro parliamo di un settore a noi particolarmente caro, come quello del green, caratterizzato da imprese che lavorano nel quotidiano per garantire la miglior soluzione e il migliore efficientemente sul piano ambientale e l'abbellimento di quelle che sono le aree pubbliche e priva-



te. Aggiungo che Agriflor è un'azienda particolarmente dinamica, composta da giovani, a conferma della loro sensibilità verso le tematiche ambientali, capaci di fare diventare impresa quella che nasce come una passione», ha concluso Renzi.

**Agriflor diventa "maggiormente"**  
Agriflor snc nasce nel 2005 a Medicina, specializzandosi nella gestione del verde a 360 gradi negli spazi pubblici e privati. «Questa inaugurazione non è un momento di arrivo, ma rappresenta la continuità di un percorso iniziato a Medicina nel 2005 - ha sottolineato Cristian Cernera, titolare di Agriflor con Ivan Ca-

ravini, e presidente del Movimento Giovani Imprenditori di Confartigianato Bologna Metropolitana -. Nel 2019 abbiamo acquistato questa sede a Imola in via Spallicci. In questi anni gli spazi sono stati ristrutturati e un po' alla volta abbiamo trasferito tutta l'operatività a Imola, a Medicina resta la sede legale. A fine 2022 i lavori si sono conclusi e abbiamo deciso di inaugurare all'inizio della primavera, la stagione che più rappresenta il nostro lavoro. L'evento è stato anche pensato per festeggiare il nostro 18esimo anno di attività. Una sorta di entrata nella maggiore età, e questo per noi è motivo di grande orgoglio».