

La manifestazione Digital e Servizi | 1769153179 | 146.241.26.79 | sfoglia.corriereadriatico.it

Speculazione su olio e grano sit-in in piazza



La protesta di Coldiretti ieri davanti alla prefettura di Ancona

ANCONA Speculazioni sui prezzi, importazioni massicce e frodi sull'origine stanno comprimendo il reddito agricolo e incrinando la fiducia dei consumatori. È il quadro denunciato da oltre 500 agricoltori marchigiani che hanno manifestato ieri mattina davanti alla Prefettura di Ancona, a difesa di olio evo e del grano duro. La protesta, simultanea in tredici città italiane, denuncia pratiche speculative e utilizzo disinvolto di prodotto estero. Ad Ancona una delegazione ha consegnato al prefetto Maurizio Valiante un documento che chiede più controlli lungo la filiera, applicazione delle norme contro le pratiche sleali e più trasparenza sull'origine. Per l'olio, secondo il Centro studi Divulga, nell'ultimo anno il prezzo è crollato del 50% mentre i costi sono cresciuti di oltre 200 euro a ettaro. Inoltre, a fronte di una produzione nazionale di 234 milioni di litri, consumi interni pari a 461 milioni, l'export a 318 e l'import a 545 milioni di litri l'anno, per Coldiretti, i numeri segnalano un eccesso di prodotto estero e un rischio di confusione sull'origine. Pertanto, Coldiretti chiede tecniche scientifiche (risonanza magnetica, mappatura isotopica) come prova legale, stop alle miscele opache e all'olio a dazio zero dalla Tunisia, fatturazione obbligatoria delle olive e blocco del traffico di perfezionamento attivo. Sul grano duro, in piena trebbiatura, c'è il grano a 19 centesimi al chilo, l'uso di fatture compiacenti per "italianizzare" partite estere e continuano gli arrivi di navi con prodotto trattato con glifosate. Coldiretti chiede più controlli, contrasto alle frodi e stessi standard sanitari e ambientali imposti agli agricoltori europei.

vé. an.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Cantine aperte al top enoturisti più maturi»

Moroder: «Serve una strategia unica per lanciare le Marche»

Serenella Moroder, presidente del Movimento turismo del vino (Mtv) nelle Marche, un bilancio della 34esima edizione di "Cantine Aperte" del 30 e 31 maggio scorsi?

«Abbiamo avuto la conferma che "Cantine Aperte" è un osservatorio privilegiato per leggere l'evoluzione del nostro pubblico. Venti anni fa le Marche furono le prime a portare l'evento su due giorni, intuendo il passaggio da un turismo mordi e fuggi a uno fatto di curiosità, scoperta e ricadute economiche diffuse. La 34esima edizione, svolta in un contesto particolare, segna un ulteriore giro di boa e ci offre nuove chiavi di lettura sull'enoturismo».

Ce le spieghi.

«Non abbiamo ancora i numeri ma sappiamo che non abbiamo raggiunto per poco i 70 mila visitatori previsti. Ma già abbiamo fatto due valutazioni. La prima che, con il ponte lungo, si siamo inseriti nel trend delle mini vacanze che va molto di moda e quindi non abbiamo tenuto conto che sono venuti a mancare turisti marchigiani che hanno scelto di an-



Serenella Moroder

dare fuori regione e viaggiatori stranieri che erano venuti appositamente per una breve pausa e meno inclini a spostarsi».

Elaseconda?

«È in atto una trasformazione profonda. Abbiamo registrato meno gruppi "da assalto", interessati a collezionare visite, e più enoturisti motivati ad acquistare vino direttamente in azienda. La presenza è stata numericamente inferiore ma molto più coinvolta. I visitatori sono arrivati con il desiderio di ascoltare, dialogare, capire ciò che stavano vivendo, privilegiando la relazione autentica con i produttori rispetto alla corsa a nuove tappe».

Cosa da emerge da queste valutazioni?

«Emerge una cultura enoturistica più matura, centrata sulla qualità dell'esperienza e su un impatto positivo, economico e sociale, per l'inte-

ro tessuto locale».

È quantificabile?

«Un valore moltiplicato: ogni euro lasciato in cantina ne genera sette-otto che fa girare l'economia della ristorazione e dell'ospitalità, dei servizi turistici. Inoltre, chi viaggia in lungo e largo nella regione diventa ambasciatore del nostro territorio».

Mtv nel corso dei 34 anni come è evoluto?

«In tutt'Italia, siamo oggi oltre 700 cantine. Nelle Marche, all'inizio eravamo in cinque, oggi siamo arrivati a 91 aziende associate, con 11 nuove entrate solo nell'ultimo anno. Siamo ai vertici per numero di affiliati nel Paese ed è una crescita motivata dal desiderio di lavorare insieme e di far parte di realtà che credano sinceramente nell'accoglienza».

Come vede il futuro dell'enoturismo nelle Marche?

«Quello che ancora ci manca è una regia unica in grado di coordinare Regione, consorzi, aziende e associazioni: serve una politica che sappia promuovere le Marche come un vero sistema turistico organico e riconoscibile».

E quale sarà la sfida del futuro?

«Rafforzare l'identità collettiva, trasformando questo arcipelago di eccellenze in un sistema competitivo, accessibile, integrato e in grado di diventare "registra" del proprio sviluppo. Tuttavia, sono ottimista: la forza delle Marche sta nella sincerità dell'accoglienza, nella ricchezza delle storie e nella solidità della propria comunità. Ed è proprio questa autenticità alla base del Movimento Turismo del Vino».

vé. an.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«OGNI EURO SPESO PER IL VINO NE GENERA ALTRI OTTO PER IL TURISMO»

Birra agricola, vetrina internazionale a Pesaro

A Villa Cattani Stuart il format di Linfa ha promosso 6 produttori

Pesaro è stata il cuore della promozione agroalimentare marchigiana grazie a due iniziative organizzate da Linfa, azienda speciale della Camera di Commercio delle Marche, in collaborazione con la Camera di Commercio di Barcellona e il Cobi - Consorzio italiano produttori dell'orzo e della birra. Nella cornice di Villa Cattani Stuart si è svolto un programma che ha unito promozione internazionale, incontri business e valorizzazione delle eccellenze brassicole

regionali attraverso una nuova edizione di "Autoctoni Gourmet", il format ideato da Linfa. Protagonista dell'edizione Summer 2026 è stata la birra agricola marchigiana, simbolo di una filiera che mette insieme agricoltura, sostenibilità, artigianalità e innovazione. L'iniziativa ha coinvolto sei realtà agricole del territorio che producono birra utilizzando quasi esclusivamente malto proveniente da filiera italiana certificata Cobi: Birrifico Agricolo Sangermano18 di Camerano, Birrifico Prima

Pietra di Ascoli Piceno, Azienda Agricola Il Verziere di Fermignano, Birrifico Angeloni di Monte Porzio, Laurus di Recanati e Azienda Agricola Baldassarri di Potenza Picena. Queste aziende rappresentano un modello fondato sul principio "dal campo al bicchiere", dove gli agricoltori coltivano direttamente l'orzo e partecipano all'intero processo produttivo, dalla maltazione alla realizzazione della birra. Un sistema reso possibile dalla malteria consortile del Cobi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA