

Economia e Lavoro

GAVELLO

Lambrusco, Carlone e farina biologica Così la Barchessa premia la tradizione

Non solo vini in località Fruttarola tra Bondeno e Finale Il titolare è il bondenese Carlo Bertelli. Una storia contadina

La Fruttarola è un luogo tra i Comuni di Bondeno e Finale Emilia in territorio di Gavello finito agli onori della cronaca il 20 maggio e il 29 maggio del 2012 quando si verificarono le devastanti scosse di terremoto che devastarono queste zone infliggendo ferite profonde. Proprio qui si trova l'azienda agricola "La Barchessa" del bondenese Carlo Bertelli dove dal 2019 si producono ottimi vini. Avete capito bene, vini, anche se qualcuno potrebbe obiettare che questa non è zona esattamente vitivinicola.

«L'azienda ha una lunga storia di vita contadina alle spalle, risalente fino alla Contessa Matilde di Canossa. Ma la cantina è una realtà molto recente - spiega lo stesso titolare Carlo Bertelli - la prima vendemmia è stata effettuata il 16 settembre 2019 ma il vigneto è stato in produzione fino agli anni Sessanta».

La Cantina è il frutto del lavoro e della passione, "dal campo alla bottiglia" di Nadina e Carlo Bertelli, che si sono lanciati nell'avventura con l'entusiasmo dei neofiti e la rigorosa correttezza di chi crede ai valori della agricoltura pulita e alla genuinità e qualità organolettica. Oltre ai vini l'azienda produce una farina biologica, ma solo per uso personale, da grani duri e teneri,



Carlo Bertelli titolare azienda agricola La Barchessa

monta a pietra in un mulino ad acqua e una piccola quantità di miele, non transumante, dallo spiccato sapore balsamico e di fiori di rosmarino.

Il vigneto si compone di quattro ettari accorpatis a nove metri sul livello del mare di terreno argilloso-limoso, per una raccolta di 105 quintali di grappoli di uva per ettaro. Produce Lambrusco di Sorbara, la varietà più tipica della

pianura modenese e Lambrusco Salamino, conosciuto anche come Lambrusco di Santa Croce.

I vini di chiamano Carlone e il nome rappresenta un omaggio al fondatore dell'azienda ma anche gioco di parole col termine inglese One, cioè Primo-Uno.

Vino frizzante, biologico, naturale, dal gusto secco e autentico, leggermente tanni-

co. Rifermentato in bottiglia. Produzione: 1.200 bottiglie. Lavorazione senza aggiunta di solfiti, di lieviti, di zuccheri. Sola fermentazione naturale del mosto in damigiane.

Galsana. Il nome: Foschia in dialetto gavellese. Vino spumante Brut Rosè Metodo Charmat. Produzione: 3.500 bottiglie. La spumantizzazione avviene alla Tenuta La Ferrala di Ziano Piacentino, località Vicovaro.

BondeVin. Il vino di Bondeno. Il primo vino della storia potrebbe essere stato prodotto proprio nelle terre del comune di Bondeno. Infatti nella vicina frazione di Pilastrì, nel 2014, nello scavo di un sito "Terramara" datato 1.600/1.300 a.C. (età del bronzo), all'interno di frammenti di vasi rinvenuti, sono state trovate tracce di vino. Secondo gli studiosi erano tazze usate per bere, ma anche grandi recipienti con capacità di circa 40 litri, il che fa pensare ad una viticoltura abbastanza estesa.

Vino rosato frizzante, biolo-

Ha partecipato alla rassegna "Mondus Vini" a Monaco di Baviera

gico, dal gusto secco, leggermente tannico, rifermentato in bottiglia. Produzione: 3.600 bottiglie circa. Lavorazione: fermentazione in bottiglia. Le soddisfazioni sono già arrivate. Il 26 agosto scorso l'azienda ha partecipato alla rassegna Mondus Vini a Monaco di Baviera dove sono stati valutati 4.500 vini in concorso e vini dove La Barchessa hanno conquistato la medaglia d'argento.

Informazioni: 342-082.6.663 oppure 0532-897.839. Apertura al pubblico della cantina: ottobre a marzo, il sabato mattina dalle 9,30 alle 12,30. Negli altri giorni per appuntamento previa telefonata al 344-263.46.44. Dal aprile a settembre, il mercoledì e il sabato dalle ore 9,30 alle 12,30.

Maurizio Barbieri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DA DOMANI A SABATO

FuturPera in Fiera con 38 espositori da tutto il Ferrarese



Paolo Govoni davanti al cartellone di FuturPera 2021

A FuturPera il salone internazionale della pera, in programma dal 2 al 4 dicembre a Ferrara Fiere, con l'obiettivo di rilanciare un settore strategico per l'agricoltura italiana, la parte del leone la faranno gli espositori ferraresi che saranno ben trentotto su un'ottantina presenti complessivamente. Quest'anno hanno aderito oltre cento aziende specializzate nei settori ricerca varietale, vivaismo, agrofarmaci e fitofarmaci, produzione, raccolta e post raccolta, meccanizzazione agricola, logistica e packaging commercializzazione del prodotto e import-export e nel 70% dei casi sono grandi aziende, anche multinazionali, con sede in Emilia-Romagna e Ferrara, dove esiste un'agricoltura forte e innovativa, nonostante le difficoltà. Nel 2020 è stato fatto un evento in digitale sulla pera con la collaborazione di Cso Italy, un prezioso partner organizzativo sin dalla prima edizione.

Questi gli espositori ferraresi presenti: Alchimie del Gusto; Cia; Confagricoltura; Coldiretti; Chiara Soc. Coop. Agricola; Codifesa Bologna e Ferrata; Consorzio di Tutela Pera Igp dell'Emilia Romagna; Copagri; Giovecca snc di Ghibaudi; Laboratorio Terra e Acqua Tech

Università; PM di Peverati M.; Sae; Soc. Agricola Salvi Vivai; Unapera; Unima; Vivai Fratelli Zanzi Ferrara; Agriass di Boara; Benini Antonio, fitofarmaci Copparo; Bregoli Group di Bondeno; Bulzoni Meccanica (Portoverrara); Civ, Consorzio Italiano Vivaisti di San Giuseppe di Comacchio; Cesari srl (Bondeno); Chemia (Dosso); Corradi Protection System (Ariano Ferrarese); CprSystem (Gallo); Dal Buono Eredi (Portomaggiore); Fondazione per l'Agricoltura Fratelli Navarra Malborghetto di Baura; Imprima (Vigarano Mainarda); Mar-Tech (Bondeno); Mingozzi Group (Bando di Argenta); Roverati Giardini (Dogato); Soc. Agr. Barboni (Parasacco); Soc. Agr. Maccanti Vivai (Ostellato); Soc. Agr. Giovannini (Vigarano Pieve); Spektra Agri (Riva del Po); Tifone (Cassana); Vivai Mazzoni (Final di Re); 2A 1901 (Marrara).

Da segnalare anche la presenza a FuturPera di multinazionali del settore quali Bayer e Basf e la presenza di un'azienda proveniente dal Portogallo mentre l'azienda italiana proveniente da più lontana viene dalla provincia di Messina.

Maurizio Barbieri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CERIMONIA A CASTELFRANCO VENETO

Radicchio d'Oro a Paolo Bruni Tra i premiati anche Jacobs

È andato a Paolo Bruni, presidente di Cso Italy, il premio Radicchio d'Oro per l'internazionalizzazione della ortofrutta italiana. Il premio, giunto alla ventiduesima edizione, promosso dal Consorzio Radicchio Rosso di Treviso Igp e di Castelfranco Igp nell'ambito della campagna europea "L'Europa firma i prodotti dei suoi territori", si è svolto ieri sera nel settecentesco Teatro Accademico di Castelfranco Veneto, alla presenza di autorità istituzionali, imprenditori, personaggi dello sport al massimo livello, dello spettacolo, della cultura e dell'enogastronomia. Madrina del premio è stata Martina Sambucini, miss Italia 2020.

Paolo Bruni ha così commentato: «È stato certamente un grande onore ricevere il premio Radicchio d'Oro,

al pari di un campione olimpico come Marcell Jacobs, ma del resto anche il radichio di Treviso e di Castelfranco corrono velocissimi alla conquista dei mercati mondiali. L'affermazione e il successo del radichio sia sul piano dei consumi salutistici, sia sul piano imprenditoriale hanno cambiato il volto al territorio compreso tra Padova, Venezia e Treviso che ha saputo investire su

biodiversità e sostenibilità».

Bruni è stato presentato all'affollata platea del Teatro Accademico da Cesare Bellò, primo grande promotore del radichio veneto e oggi consulente strategico di OPO Veneto nonché membro del Comitato d'Onore del premio, e dal conduttore Savino Zaba, ed ha ricevuto il riconoscimento da Andrea Tosatto, presidente del Consorzio Radicchio Rosso di Treviso Igp e di Castelfranco Igp.

Il premio è stato assegnato anche a personaggi di primo piano nelle categorie Gusto, Spettacolo, Sport e Cultura, tra i quali, appunto, il campione olimpico Marcell Jacobs.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Paolo Bruni con il premio

CADF
La Fabbrica dell'Acqua

Si rende noto che l'Azienda C.A.D.F. S.p.A. ha indetto una selezione pubblica per la formazione di una graduatoria per assunzioni nel profilo di

Esperto Tecnico
6° livello del CCNL Gas-Acqua

Per poter partecipare è necessario essere in possesso del **Diploma di maturità e di esperienza specifica di almeno 2 anni maturata in attività di gestione sistemi informativi geografici (GIS)** come specificato dall'avviso.

Il termine di scadenza per la presentazione delle domande è il **16/12/2021 ore 13,00**. L'avviso completo e tutta la modulistica sono pubblicati sul sito www.cadf.it alla Sezione "Società Trasparente" "Selezione del personale" - "Reclutamento del personale".