

7 dicembre 2007

Franco Pagliano è il nuovo Presidente

Il 6 dicembre si è riunita l'assemblea dei Sindaci del Consorzio Intercomunale per l'Enoteca Regionale del Monferrato. All'ordine del giorno la nomina del Presidente e del nuovo Consiglio di Amministrazione, giunto alla sua naturale scadenza. Alla riunione, presieduta dal presidente dell'assemblea Claudio Saletta, Sindaco di Sala, hanno partecipato il Presidente dell'Amministrazione provinciale Paolo Filippi, membro di diritto dell'assemblea e l'Assessore all'Agricoltura Davide Sandalo.

Breve è stata la discussione preliminare, con il saluto del presidente uscente Pietro Arditi, che è stato salutato da un lungo e caloroso applauso e dagli espliciti ringraziamenti del presidente Saletta e degli amministratori provinciali.

E' stato presentato un solo candidato alla presidenza, Franco Pagliano, già sindaco di Rosignano.

Il voto è stato unanime sia per la presidenza che per il consiglio direttivo, il quale è stato largamente rinnovato, con l'unica riconferma dell'assessore Davide Sandalo. I nuovi consiglieri sono Andrea Del Ponte, Luigi Contardi, Marina Maffei, Silvia Beccarla, Enrico Scoccati e Franco Pigino; ad essi si dovrà aggiungere un rappresentante della Camera di Commercio che non è ancora stato nominato.

Al nuovo presidente toccherà il compito di dialogare con la Regione per avviare e portare a termine il secondo e più importante lotto dei lavori di ristrutturazione di palazzo Callori, che dovrà, tra le altre cose, consentire la riapertura del ristorante ed il rinnovo del punto vendita e delle sale. " Nel ringraziare quanti mi hanno dato la loro fiducia - commenta il neopresidente - esprimo l'augurio che la concordia tra le istituzioni che ha portato alla mia elezione sia un buon viatico per portare a termine un compito impegnativo, quello di restituire al Palazzo e all'Enoteca un più incisivo ruolo di traino dell'economia vitivinicola e turistica del Monferrato, e di distribuirne i benefici su tutto il territorio dei comuni consorziati. E' chiaro che questo compito richiede l'aiuto di tutti, dai produttori alle imprese turistiche, dalle istituzioni pubbliche alle varie organizzazioni. Il mio appello è a non lasciarci soli. Un appello già raccolto dalla Provincia, che ha comunicato la disponibilità del Dott. Maurizio Gily a proseguire nella direzione tecnica dell'Enoteca. Una direzione che ha già prodotto importanti risultati: risanamento economico avviato, innovazione tecnica e ricostruzione di un rapporto di fiducia e collaborazione con i produttori".

30/10/2007

Vent'anni del Manifesto dello Slow Food

Vignale festeggia il compleanno della chiocciola

Più di centocinquanta persone, tra cui il Presidente della Provincia Filippi, l'Assessore all'Agricoltura Davide Sandalo, numerosi sindaci, autorità e giornalisti, hanno affollato lo scorso venerdì 26 ottobre la galleria di Palazzo Callori per ricordare, insieme a Carlo Petrini e ad alcuni testimoni dell'evento, la presentazione ai fiduciari di Arci-Gola del Manifesto dello Slow Food e del simbolo della chiocciola, avvenuto nel settembre del 1987 proprio all'Enoteca di Vignale. Ha condotto l'incontro il giornalista de "La Stampa" Sergio Miravalle, egli stesso testimone della fondazione prima di Arci-Gola e poi di Slow Food. Sono intervenuti il presidente dell'Enoteca Pietro Arditì, il Presidente in carica nel 1987 Mauro Gaudio, il giornalista Elio Archimede, direttore di Barolo & c., rivista per la quale Petrini, tra le sue numerose attività, all'epoca recensiva i ristoranti, Maurizio Gily, oggi direttore dell'Enoteca e allora fiduciario Arci-Gola del Monferrato e l'attuale fiduciario Slow Food del Monferrato Casalese Augusto Lana, che ha ricordato le principali attività della condotta tra cui la manifestazione "Di Grignolino in Grignolino" e la collaborazione con l'ASL 21 per la divulgazione di una corretta disciplina alimentare. Come sempre brillante il Presidente di Slow Food internazionale ha ripercorso alcune tappe dei vent'anni trascorsi, dalla riunione dell'87 a Vignale con i partecipanti ospitati dalle allora nascenti aziende di agriturismo, alla firma del manifesto e la vera e propria fondazione di Slow Food a Parigi nel 1989 con venti delegazioni estere, al Salone del Gusto, a Cheese, i Presidii italiani ed internazionali, Terra Madre, la Fondazione per la Biodiversità, l'Università di Scienze Gastronomiche. "Vent'anni del Manifesto dello Slow Food: dal diritto al piacere ai diritti della terra" era il titolo dell'incontro, a descrivere il percorso di Slow Food che, senza rinunciare al diritto al piacere e all'allegria, ha raggiunto una maturità sempre più vicina alle questioni della produzione agricola, della biodiversità, della difesa della dignità dei contadini e allevatori che preservando la sapienza tradizionale non si fanno inghiottire dall'omologazione. Petrini ha citato ad esempio il Grignolino: pensare di abbandonare questo vino per un momentaneo problema di mercato, come qualcuno pure pensò in passato, "suonerebbe oggi una bestemmia". Il fondatore di Slow Food ha concluso la conferenza con due appelli rivolti a tutti i presenti ed agli amministratori pubblici. Il primo: preservare la bellezza del territorio del Monferrato, perché è la sua autentica ricchezza, quindi non farsi prendere la mano dalla "protevia svilupppista", della cementificazione, dei capannoni e delle villette a schiera perché così facendo si tagliano le proprie radici ed il territorio perde la sua attrattiva. Il secondo: istituire i "presidii della memoria", archiviando, attraverso scritti, video, registrazioni, le testimonianze e la sapienza degli anziani, sulla base dell'insegnamento di un grande piemontese come Nuto Revelli. Al termine dell'incontro la firma di "Carlin" e degli altri testimoni sul "manifesto" del 1987 ristampato per l'occasione dall'Enoteca di Vignale.

3/9/2007

Il Monferrato del vino si presenta agli operatori polacchi
visita di tre giorni per 18 operatori economici

Il prossimo giovedì 6 settembre giungerà in Monferrato una delegazione di una quindicina di operatori economici polacchi, operanti nella grande distribuzione e nella vendita specializzata di alcolici, interessati a realizzare accordi di fornitura per il mercato polacco di vini del Monferrato. Saranno accolti per pranzo all'Enoteca Regionale del Monferrato, dove incontreranno le aziende partecipanti al workshop. Alle 15 una presentazione del Monferrato e dei suoi vini presso la sala convegni dell'Enoteca, curata dal direttore Maurizio Gily, segnerà l'inizio del tour che porterà gli importatori a visitare nei tre giorni successivi diverse cantine della zona, allo scopo di stringere o consolidare accordi di fornitura per il mercato polacco.

All'iniziativa è stato invitato il Console Generale della Polonia dal quale si attende conferma di partecipazione. Sarà presente l'Assessore Provinciale all'Agricoltura Prof. Davide Sandalo.

La visita in Monferrato dei buyer polacchi è organizzata dal Consorzio Langhe Monferrato Roero in collaborazione con la Provincia di Alessandria e l'Enoteca Regionale del Monferrato.

Le aziende che accoglieranno i visitatori sono le cantine sociali di Vignale, Rosignano e San Giorgio, il Castello di Gabiano, le aziende agricole Gaudio e Canato di Vignale, VICARA e Castello di Uviglie di Rosignano, Castello di Lignano di Frassinello, San Rocco di Conzano, Cave di Moletto di Ottiglio, Mazzetti d'Altavilla, Cantine Valpane e Beccaria di Ozzano.

10/07/2007

All'Enoteca di Vignale "lezione di Monferrato"
per gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche

Il gruppo di studenti del primo anno del corso di laurea in Scienze Gastronomiche di Pollenzo che stanno effettuando uno stage di studio in provincia di Alessandria ha fatto tappa a Vignale lo scorso lunedì pomeriggio. Il gruppo, composto da giovani italiani e stranieri (Svizzera e Turchia), è stato accolto a Palazzo Callori dal direttore dell'Enoteca Regionale Maurizio Gily che ha tenuto una conferenza su "Il Monferrato, un grande terroir viticolo del mondo" in cui ha illustrato le caratteristiche del territorio e dei principali vitigni coltivati. Il gruppo si è poi trasferito nell'azienda agricola Accornero, sempre a Vignale, dove ha effettuato una visita guidata ai vigneti insieme al Dott. Gily ed in seguito alla cantina dell'azienda, accompagnati dall'enologo Mario Ronco. E' seguita una degustazione di tre differenti vini Barbera del Monferrato. La cena alla vineria dell'Enoteca, con degustazione guidata di Grignolino, Ruché, Barbera del Monferrato e Malvasia di Casorzo, e di olio extravergine del Monferrato, accompagnati da piatti della tradizione come carne cruda, acciughe e bagnetto, ha concluso la giornata. Molto positivi i commenti degli studenti, che hanno apprezzato soprattutto la grande varietà e piacevolezza dei vini del Monferrato, contrapponendola al carattere più "severo" dei vini delle Langhe, con i quali hanno maggiore familiarità data la loro sede di studio.

4/07/2007

L'assessore Taricco all'Enoteca incontra i produttori

Martedì 3 luglio l'Assessore Regionale all'Agricoltura Mino Taricco ha incontrato i produttori vitivinicoli ed i sindaci del Monferrato nella sala convegni di Palazzo Callori. Nel corso dell'incontro Taricco ha affrontato diverse questioni di attualità: il nuovo piano di sviluppo rurale dell'Unione Europea e la sua applicazione in Piemonte, l'insediamento dei giovani agricoltori, i problemi di mercato di alcuni vini piemontesi. Particolare attenzione viene riservata dalla Regione, attraverso uno specifico bando della legge 95/95, alla ristrutturazione e allo sviluppo della cooperazione, che necessita di un salto di qualità e di concentrazioni di imprese per affrontare il mercato attuale che è molto cambiato rispetto al passato. L'Assessore ha poi ribadito la sua fiducia nel ruolo delle enoteche regionali e l'impegno a portare in Giunta l'appoggio alla ristrutturazione di Palazzo Callori e al reperimento delle risorse necessarie. Si prevede l'apertura del cantiere nel 2008, essendo ormai il progetto in corso di ultimazione.

19/06/2006

Riapre la Vineria dell'Enoteca

Sabato 23 giugno riapre la Vineria dell'Enoteca nell'antica cappella barocca di Palazzo Callori. Aperitivi e piatti freddi, ampia scelta di vini pregiati piemontesi anche al bicchiere. Il nuovo gestore è Giovanni Spiotta, già titolare dell'Enoteca Caronte di Casale Monferrato. Telefono 3283835444

13/05/2007

A Laura Gallea la Rosa dell'Enoteca 2007

La Dottoressa Laura Gallea, funzionario del Comune di Casale Monferrato responsabile degli uffici Agricoltura, Sport, Turismo e Manifestazioni, è la prescelta dal Consiglio di Amministrazione dell'Enoteca Regionale del Monferrato per il premio "La Rosa dell'Enoteca 2007".

La "Rosa", nella forma simbolica di una spilla d'oro smaltato offerta dalla Provincia di Alessandria, viene assegnata ogni anno ad una personalità femminile che si è distinta nella valorizzazione del Monferrato e nella promozione del suo sviluppo economico sociale.

"La scelta di Laura Gallea - spiega il Presidente Pietro Arditi, che per motivi di lavoro non ha potuto presenziare alla premiazione - raccoglie un suggerimento che arriva direttamente dai produttori. Noi tutti abbiamo apprezzato in Laura, negli anni, una disponibilità, una professionalità ed un'amicizia che sono sempre andate molto oltre i suoi doveri di ufficio. Il suo ventennio di attività lavorativa ha lasciato segni tangibili nella crescita del nostro territorio"

Laura Gallea è nata a Casale e vi ha fatto ritorno dopo aver trascorso parte dell'infanzia e dell'adolescenza a Firenze. Dopo la laurea in Scienze Agrarie all'Università di Torino ha insegnato matematica e scienze alle scuole medie di Rosignano; trascorso un breve intermezzo lavorativo all'Istituto Piante da Legno e Ambiente di Torino vinse un concorso presso il Comune di Casale Monferrato nel 1987.

In questo ventennio di attività ha coordinate numerose iniziative: dal concorso enologico "Torchio d'Oro", organizzato nuovamente a partire dal 1993 dopo anni di sospensione, alle varie manifestazioni cittadine, fino all'impegnativo coordinamento organizzativo del progetto di lotta territoriale contro le zanzare, ruolo che quest'anno è stato trasferito all'IPLA.

L'Assessore all'Agricoltura Davide Sandalo, che ha consegnato la rosa in oro, ha espresso alla premiata le congratulazioni e la stima dell'amministrazione provinciale, sottolineando "il ruolo sempre più determinante delle donne, funzionari, imprenditrici, professioniste, nella crescita del nostro territorio".

11/05/2007

Una vergogna chiamata Telecom

AGGIORNAMENTO: DA IERI, 24 MAGGIO, E' OPERATIVO IL SERVIZIO ALICE adsl. FINO A QUANDO..?

di Maurizio Gily
per Enoteca Regionale del Monferrato

Dopo molti anni da noi trascorsi ai margini della modernità, la Regione Piemonte annunciò che grazie ad una convenzione stipulata con Telecom Italia anche i nostri piccoli centri di collina sarebbero stati serviti da linee veloci ADSL. Per il comune dove ha sede la nostra enoteca regionale, Vignale Monferrato, si prevedeva il collegamento entro la fine del 2006, tra lo scetticismo generale della popolazione. Ma ecco che a febbraio 2007 l'impegno sembrava mantenuto: privati ed aziende venivano informati che era possibile stipulare i nuovi contratti per navigare su internet via ADSL. In verità si tratta di una linea da 640 kb quindi ben lontana dagli standard definibili veloci, ma comunque un passo in avanti importante.

In data 20 febbraio abbiamo stipulato telefonicamente un contratto di fornitura ALICE FLAT sul nostro numero, con cambio della linea da ISDN ad ADSL. La persona che ha ricevuto la telefonata ha fissato la data del 6 marzo per l'installazione, precisando che il modem sarebbe stato fornito da Telecom in quanto incluso nel contratto come noleggino. Il 6 marzo il tecnico si è puntualmente presentato, ha rimosso la borchia ISDN e configurato la nuova linea ma, con nostro grande stupore e sconcerto, non ha installato alcun modem, sostenendo che non competeva a lui e che avremmo dovuto riceverlo per corriere. E internet? Sospeso! Una settimana dopo la visita del tecnico ci siamo attrezzati con mezzi di fortuna per avere un collegamento internet analogico. Tuttavia con una sola linea la navigazione su internet, oltre ad essere lentissima e non consentire una serie di operazioni, comporta l'esclusione del telefono e del fax. Abbiamo allora chiesto di ripristinare in via provvisoria la linea ISDN. L'operatore ci ha consigliato di optare per un nuovo contratto in offerta, ALICE tutto incluso con telefonia VOIP, dicendo che i tempi di attesa sarebbero stati comunque di dieci giorni sia per ripristinare ISDN che per attivare la nuova linea. Abbiamo aderito alla proposta. Un paio di giorni dopo è arrivato il modem per alice flat, cioè quello relativo al primo contratto stipulato (sempre per telefono, sempre nell'assenza di informazioni dettagliate e fornite per scritto, sempre senza un interlocutore chiaro, un responsabile del procedimento provvisto di un nome e di un recapito). Con un certo stupore l'abbiamo installato e abbiamo visto che funzionava: non riuscivamo a credere di essere entrati anche noi nel ventunesimo secolo! Ma la felicità è durata poco: dopo una decina di giorni il servizio è stato interrotto. Alla nostra richiesta di chiarimenti ci è stato risposto che siccome avevamo scelto di cambiare contratto, ALICE FLAT era stato sospeso (da altre fonti abbiamo appreso che tale giustificazione è risibile, ma ci eravamo arrivati anche da soli)!!! Ed il nuovo router con il telefono Aladino in omaggio che ci era stato promesso dieci giorni prima, con installazione massima entro dieci giorni? Arriverà, prima o poi: intanto riaccomodatevi al vostro posto, nel secolo scorso. Il 27 aprile una telefonata dalla SIRTI, appaltatrice di Telecom, avvisa: portiamo il necessario per collegarvi ad Alice tutto incluso. Il pomeriggio, in effetti, si presenta un tecnico (ma forse non è la parola giusta) con i due pacchetti: router e telefono Aladino. Ma, data un'occhiata sommaria al nostro normalissimo impianto, dichiara che lui non è in grado di fare l'installazione. La nostra impiegata, correttamente, lo prega, in tal caso, di non scartare i doni e di riportarseli pure indietro.

Dopo tre mesi dalla nostra richiesta ci ritroviamo senza ADSL e senza ISDN, con una sola linea analogica su cui deve funzionare tutto: telefono, fax, posta elettronica, internet.

La nostra è un'Enoteca regionale con una forte attività di comunicazione. In questo periodo molti

turisti prenotano visite e degustazioni. Impedirci di comunicare equivale a soffocare la nostra attività.

Chiediamo scusa a tutti quelli che non sono riusciti a contattarci, pensando, probabilmente, ai soliti impiegati pubblici che non lavorano, ai soliti uffici pubblici che non funzionano etc.

Chiediamo scusa ai produttori per le mancate vendite di vino e le mancate visite nelle loro cantine.

Chiediamo alla Regione Piemonte di monitorare accuratamente il rispetto degli impegni assunti da Telecom Italia prima di erogare qualunque contributo per lavori di rete nelle zone rurali che a noi risultano assolutamente inefficaci ed incompiuti.

A Telecom Italia chiediamo invece il rimborso dei danni economici e di immagine che siamo costretti a subire. Il conto è ancora aperto, e aumenta di giorno in giorno.

11/04/2007

L'Enoteca, il Barbera ed il Grignolino sulla stampa tedesca
Merum e Wein-plus parlano del Monferrato e dei suoi vini

L'Enoteca Regionale del Monferrato ha partecipato nello scorso mese di marzo alla fiera "Prowein" di Düsseldorf con 11 produttori associati, all'interno dello spazio prenotato da Provincia e Camera di Commercio di Alessandria, con buoni riscontri a livello di contatti commerciali per le imprese.

L'attività di comunicazione promossa sul mercato di lingua tedesca ha intanto prodotto due importanti riscontri sulla stampa: un articolo dedicato al Monferrato Casalese e ai Colli Tortonesi come territori ormai affermati di grande pregio per il vitigno Barbera, scritto dal direttore dell'Enoteca Maurizio Gily e tradotto da Katrin Walter, è stato [pubblicato sul portale wein-plus.de](http://wein-plus.de), il più grande sito internet sul vino di lingua tedesca, proprio in occasione di Prowein; in seguito l'articolo è stato pubblicato anche nella versione in inglese del sito. Si tratta del primo articolo pubblicato all'estero che tratta espressamente della tipologia "Barbera del Monferrato Superiore" DOC e della sua prospettiva di passaggio a DOCG.

Prima di ciò l'autorevole rivista "Merum" diretta da Andreas März ha dedicato nello scorso dicembre un ampio servizio al Grignolino, con autocritica dello stesso März per aver a lungo trascurato un vino che non sapeva "così buono". Il servizio è curato dal giornalista Jobst Von Volckamer che aveva visitato l'Enoteca nello scorso autunno degustando tutti i vini Grignolino esposti ed in seguito visitando i produttori dei vini che lo avevano più favorevolmente colpito. Tra i "consigli per gli acquisti" di Merum sono citati ben cinque produttori di "Grignolino del Monferrato Casalese", tutti soci dell'Enoteca di Vignale: Canato, Accornero e Bricco Mondalino di Vignale, La Casaccia di Cella Monte e Casalone di Lu. A seguito dell'articolo tutte queste aziende hanno ricevuto richieste ed ordini dalla Germania e da altri paesi di lingua tedesca, ed anche presso l'Enoteca di Vignale si è registrato un incremento significativo di vendite di Grignolino da parte dei visitatori tedeschi e svizzeri.

20/03/2007

1. L'Enoteca verso il risanamento, chiude in attivo il 2006
2. Dimezzate le quote espositive per i produttori dei Comuni consorziati

1. Nel corso dell'assemblea dei Comuni del Consorzio per l'Enoteca Regionale del Monferrato il presidente dell'assemblea Claudio Saletta, Sindaco di Sala, e il direttore Maurizio Gily hanno illustrato la situazione economico-finanziaria dell'ente che, dopo tre anni di gestione passiva chiude con un consistente utile di esercizio. "Le cifre non sono ancora ufficiali - spiega il presidente del CdA Pietro Arditi - lo saranno nel corso della prossima assemblea che voterà il bilancio 2006, ma sulla base dei dati fin qui elaborati risulta un utile che si attesta oltre i 30.000 euro, dovuto soprattutto all'aumento del fatturato per servizi resi dall'ente a enti pubblici e privati ed anche all'aumento del tasso di contribuzione della Regione." Un utile che riduce di circa un terzo l'indebitamento dell'ente. Il consolidamento definitivo potrà comunque avvenire, spiegano gli amministratori, solo con la ristrutturazione del palazzo e la ripresa di una forte attività commerciale, trainata in parte dal ristorante che oggi è chiuso. Ancora abbastanza difficile è invece la situazione sul piano della liquidità, dati i tempi molto lunghi di erogazione dei contributi regionali.

2. Il CdA dell'Enoteca ha votato, su proposta del direttore, una delibera che semplifica il calcolo delle quote annuali degli espositori e riduce fortemente il loro importo per i produttori che hanno sede nei comuni consorziati. Non si applica più la quota espositiva per prodotto ma solo per azienda. Le quote sono ora di 120 euro all'anno per le aziende agricole e 170 euro per aziende commerciali ed industriali, distillerie e cantine sociali operanti al di fuori dei comuni consorziati, mentre si riducono alla metà (60 e 85 euro rispettivamente) per le aziende che hanno sede nei comuni del consorzio. Inoltre i produttori dei comuni consorziati che per un anno solare non dovessero effettuare forniture sono esentati totalmente dal pagamento della quota annuale.

21/12/2006

C'è l'accordo tra Enoteca Regionale e Comune di Vignale
su Palazzo Callori

L'Enoteca chiuderà in attivo il bilancio 2006

Nella seduta di ieri 19 dicembre l'assemblea consortile dell'Enoteca Regionale del Monferrato ha votato all'unanimità un ordine del giorno presentato dal Presidente Claudio Saletta (Sindaco di Sala) finalizzato a raggiungere un accordo con il Comune di Vignale sulla proposta di divisione degli spazi all'interno del Palazzo, proposta che quindi verrà nuovamente presentata alla Regione, alla quale spettano le decisioni finali come proprietario dell'immobile. L'accordo rappresenta il frutto di una mediazione tra la richiesta del Sindaco di Vignale di spostare a Palazzo Callori la sede del Municipio e la contrarietà di numerosi altri sindaci, che temevano un'eccessiva invadenza del Comune di Vignale all'interno di una struttura che ha, come spiega il Presidente Saletta, molto soddisfatto dell'accordo raggiunto, "una missione ed una valenza territoriale e sovracomunale, anche se localizzata a Vignale". L'accordo prevede un'ampia disponibilità di locali per il Comune, che ha esigenze di nuovi spazi per uffici e rappresentanza, all'interno del Palazzo, ma esclude la possibilità di trasferirvi la sede ufficiale del Municipio, che quindi rimarrà dov'è. Gli uffici comunali avranno un accesso separato dal lato Sud della facciata mentre l'Enoteca recupera completamente l'atrio e le stanze che su essa si affacciano. L'attuale sala convegni al primo piano potrà divenire sala consiliare e di rappresentanza del Comune, con possibilità però di usufruirne da parte dell'Enoteca quando il Comune non la utilizza.

Sulla proposta ha espresso parere favorevole anche il Presidente Filippi, a nome dell'amministrazione provinciale di Alessandria: "La Provincia - commenta l'Assessore all'Agricoltura Davide Sandalo - ha sempre avuto a cuore, per ovvii motivi, il fatto che Palazzo Callori sia un patrimonio di tutti. Non c'è mai stato un conflitto tra Provincia e Comune di Vignale, ma solo la necessità di salvaguardare questo principio"

Il Presidente del CdA Arditi ha riferito, nel corso della riunione, che l'ente prevede di chiudere il bilancio 2006 in attivo, dopo tre anni di passività, grazie ad un forte aumento del fatturato, al ruolo decisivo dell'amministrazione provinciale (che si è assunta, tra l'altro, l'onere della direzione attraverso l'opera di Maurizio Gily quale consulente della Provincia) e ad un aumento del contributo regionale sulla base delle attività realizzate. "L'anno - conclude Maurizio Gily - si chiude in un clima di ritrovata serenità e ragionevole ottimismo. Non abbiamo ancora risolto tutti i problemi ma siamo sulla buona strada. Anche se i lavori di ristrutturazione del palazzo non sono ancora cominciati i progettisti sono al lavoro, mentre altri lavori sono in pieno svolgimento: la realizzazione del portale turistico telematico dei paesi del Monferrato, che sarà accessibile in permanenza ai visitatori del palazzo, il nuovo sito internet dell'enoteca, il rifacimento dell'area espositiva didattica in cantina ed altre iniziative".

30/08/2006 09:42

Vignale: il Consorzio di Tutela del Barbera
si appoggerà all'Enoteca

Un importante accordo è stato raggiunto nei giorni scorsi tra la dirigenza del Consorzio di Tutela dei Vini d'Asti e del Monferrato (comunemente, anche se impropriamente, definito come il Consorzio del Barbera), con sede ad Asti, l'Enoteca regionale del Monferrato di Vignale e la Provincia di Alessandria. L'Enoteca svolgerà il ruolo di recapito del Consorzio in Provincia di Alessandria, attraverso il personale stesso dell'Enoteca e i funzionari del Consorzio che saranno periodicamente presenti a Vignale.

"E' un accordo strategico la cui importanza va ben al di là del semplice concetto di recapito - spiegano l'Assessore Sandalo e il direttore incaricato dell'Enoteca Gily - in quanto il Consorzio, che si occupa della tutela dei vini a DOC Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato e Piemonte Barbera (oltre che di altri vini), ha sempre operato in una dimensione sovraprovinciale qual è quella delle DOC che ho citato, tutte presenti nelle province di Asti ed Alessandria. La localizzazione astigiana della sede, e la prevalenza astigiana all'interno della base sociale hanno creato in passato qualche problema a molti nostri produttori, sia di natura pratica e logistica (rapporti con l'ufficio, consegna dei campioni per le degustazioni etc.) sia, forse ancor più, sul piano psicologico, spingendoli a non credere molto in questa struttura che invece, con le nuove normative nazionali, è destinata ad assumere un ruolo centrale nella tutela, nella vigilanza e nella valorizzazione del prodotto. Il significato sia pratico che simbolico di questo accordo sta nel comune intento di collaborare ad una causa comune, quella di rafforzare e rilanciare tutti i vini Barbera delle due province, superando vecchie rivalità di campanile...Le nuove sfide, tra cui quella che ci porterà alla docg per il Barbera del Monferrato Superiore, richiedono la costruzione di alleanze e sinergie autentiche e non solo dichiarate. I buoni rapporti, anche personali, che si sono instaurati con i dirigenti del Consorzio e con i produttori astigiani sono una buona base di partenza. Stiamo lavorando con energia per riportare il Monferrato al centro dello scacchiere delle politiche vitivinicole regionali, come fu in tempi passati, e come merita di essere di nuovo".