

# Agrobusiness in trincea ma cresce l'eccellenza

Pil del comparto in calo per il terzo anno - Note positive giungono dalla produzione di vino e birra artigianale, grazie a start-up innovative

di **Augusto Grandi**

**L**a qualità della produzione è cresciuta, la capacità commerciale molto meno. Per l'agricoltura valdostana i problemi restano sempre i medesimi: scarsa propensione al marketing, investimenti ridotti (quando va bene) per tutti gli aspetti relativi alla comunicazione, alla vendita, alla conquista del cliente. L'abissale differenza, al Salone del Gusto di Torino, tra gli assaggi proposti ai visitatori dalle regioni alpine del Nord-Est e quelli degli espositori valdostani è la dimostrazione della scarsa attenzione per un aspetto fondamentale come la promozione.

Le difficoltà del comparto permangono, come testimoniano le stime Prometeia che indicano un calo del Pil per il terzo anno consecutivo. Eppure, sul fronte della qualità si è fatto molto, in ogni ambito della produzione locale. Che si tratti della carne, con un numero crescente di macellerie che propone mucche valdostane, o dei formaggi, dei vini o della frutta.

Con alcuni paradossi: il succo di mele valdostane costa molto meno a Torino rispetto ai prezzi praticati in Valle. «Indubbiamente - afferma Ercole Zuccaro, direttore di Confagricoltura Valle d'Aosta - l'agricoltura in Valle presenta le stesse difficoltà che caratterizzano tutte le aree montane. A partire dall'eccessiva frammentazione (55mila ettari di aree agricole, per il 97% gestiti da imprese a conduzione familiare, ndr). Così, anche un settore come quello zootecnico che ha visto una for-

te crescita sotto l'aspetto qualitativo e sanitario grazie agli aiuti regionali, non è remunerativo per gli allevatori».

Anche in questo caso, però, i problemi di inadeguatezza nella commercializzazione pesano. E nonostante le centrali lattiero-casearie sorte dopo l'esperienza negativa della Centrale del latte di Gressan, la distribuzione rimane carente anche nei territori di produzione.

Indubbiamente la situazione è migliore nel settore vinicolo. «Il comparto cresce - prosegue Zuccaro - e cresce bene,

## I NODI AL PETTINE

Eccessiva frammentazione e mancanza di redditività rappresentano i problemi principali del comparto, secondo Ercole Zuccaro, direttore di Confagricoltura

soprattutto per merito di giovani imprenditori con una mentalità aperta». Come nel caso dell'azienda Lo Triolet, di Introd. Il titolare, Marco Martin, lavorava come tecnico viticolo in Regione e produceva vino per hobby, con i vigneti di famiglia: mille bottiglie nel '93. «Ho visto che esistevano opportunità di crescita - sottolinea Martin - e ho ampliato progressivamente l'attività. La qualità, l'innovazione, la passione pagavano e l'anno scorso mi sono dimesso dalla Regione, dedicandomi solo al vino». Ora le bottiglie sono 42mila, la metà commercializzate in Valle, il 20% nel resto d'Italia ed il 30% all'estero, in particolar modo negli Stati

Uniti. Vini bianchi (a partire dal Pinot Gris e dal Gewürztraminer), ottenuti dalle vigne di Introd e Villeneuve, e vini rossi con i vigneti di Nus (dal Pinot Noir al Fumin), per un giro d'affari di circa 200mila euro e per la soddisfazione che deriva dagli apprezzamenti locali ed internazionali per la decina di vini prodotti in azienda.

Se il vino sta ottenendo crescenti successi, con 470 ettari in produzione, aumenta l'attenzione per i produttori di superalcolici e anche la birra artigianale vede la nascita di nuovi produttori locali. Come il Birrifico '63 di Aosta, il Birrifico Aosta di Saint-Christophe e Les Bières du Gran St. Bernard a Etroubles.

Le aziende di eccellenza non mancano di certo, in Valle. A partire dalla Bertolin di Arnad che si è ormai ritagliata uno spazio a livello nazionale ed internazionale con il suo lardo e gli altri insaccati. E poi un produttore dolciario come Tav o, ancora l'Alpenzu che spazia dalla produzione di fondata a quella di prodotti da forno e di confetture e composte di frutta. Sarebbe però importante non barare. Come purtroppo spesso avviene con il mito del km zero.

Non accade così sul fronte degli allevamenti. Oltre 36mila bovini, oltre 4mila caprini e 2.600 ovini. Con quasi 45 milioni di litri di latte prodotto. Che si trasforma in formaggi (non solo fontina), burro, latte alimentare. Ed ovviamente in carne, con una crescente attenzione dei turisti per la carne di provenienza locale, anche se in molti ristoranti si presentano carni che arrivano dall'altra parte del mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# 55mila

## Gli ettari coltivati

Le attività agricole nella regione alpina sono gestite in prevalenza da micro-imprese. Ciò penalizza la redditività del business, che non trova sbocchi commerciali adeguati al livello elevato raggiunto dalle produzioni

