

# Ferrara

cronaca.ferrara@ilcarlino.net

Redazione: galleria Matteotti 11, Ferrara - Tel. 0532 590111 - Fax 0532 590117  
Pubblicità: Speed - Via Armari 24/26, Ferrara - Tel. 0532 241733-291926 - Fax 0532 241990

spe.ferrara@speweb.it

**LEXUS**  
**BOLOGNA**  
**MODENA**  
HYBRIDSTORE  
GRUPPOMORINI.IT

Verso le elezioni: i riflessi locali

**Pd-Azione, lo strappo agita i Dem**  
**Talmelli: «Grande amarezza»**  
**Zamorani (+Europa): «Patti violati»**

Di Bisceglie a pagina 4



## Rifiuti, Hera rivede i conferimenti

Alle preoccupazioni degli utenti per i riflessi in bolletta replica l'assessore Balboni: «Molti risparmieranno»

Servizio a pagina 3



Il produttore di vino Carlo Bertelli, socio della Coldiretti e consigliere del consorzio di bonifica Burana

TEMPERATURE ROVENTI, RACCOLTA DELL'UVA SUBITO DOPO FERRAGOSTO

### LA VENDEMMIA GIOCA D'ANTICIPO

Bovenzi a pagina 2

La quantità sarà comunque inferiore di un 10% a causa dello stress subito dalle viti  
Un imprenditore: «Acini piccoli per la siccità ma il vino sarà molto più buono»

Cento, dopo l'occupazione della sede

**Partecipanza,**  
**otto consiglieri:**  
**«Solidali**  
**con Gallerani»**

Guerra a pagina 11

SANITÀ, AZIENDE AI RAGGI X

Calamai: «Penalizzati  
dalla spesa  
farmaceutica»

Servizio a pagina 5

Comacchio

**Cicloturista**  
**denuncia:**  
**«Io, azzannato**  
**da due cani»**

Servizio a pagina 17

SERVIZIO RIVENDITORI

PER SEGNALARE RITARDI E/O ESAURITI

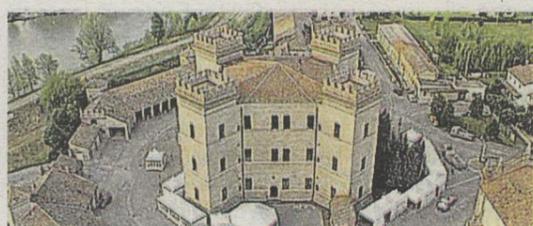
**051/6006039**

Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 / 14.00-17.00

Alla scoperta dei nostri borghi

**Mesola e il suo Castello**  
**tra arte, storia e natura**

Franzoni a pagina 22



Incidente sul lavoro a Codigoro

**Precipita**  
**dal primo piano,**  
**grave artigiano**

Piastrellista di 46 anni stava effettuando  
dei lavori di restauro in un'abitazione

Servizio a pagina 15

**COMPRO**  
**ORO**  
Toselli Stefania

**ACQUISTO**  
**IMMEDIATO**  
ORO USATO  
ARGENTO E METALLI PREZIOSI  
VALUTAZIONI IMMEDIATE

Dal Lunedì al Venerdì 9.30 - 13.00 e 15.30 - 19.00 - SABATO CHIUSO  
**APERTI TUTTO AGOSTO. VIENI A TROVARCI!**  
Via della Canapa, 19 FERRARA - Tel. 349 21 69587 - stefy.toselli@gmail.com

Ferrara

Gli effetti del meteo

# Poca pioggia, temperature roventi «Si vendemmia dopo Ferragosto»

Alcuni imprenditori vinicoli sono pronti ad andare a raccogliere i grappoli subito dopo la festività L'azienda Mattarelli: «Irrigazione a goccia per affrontare l'emergenza, le nostre viti reggono bene»

di **Mario Bovenzi**  
FERRARA

**Poca acqua caduta** dal cielo e temperature roventi. Gli scherzi del clima, che ha trasformato la Pianura Padana in una landa bruciata dal sole, pesano anche sui vigneti, settore di nicchia nella provincia che vanta comunque alcune eccellenze. Una sorta di effetto serra – per alcuni giorni sono state toccate punte di 42 gradi – che ha fatto da 'detonante', pigiando il piede sull'acceleratore della crescita. Morale, la vendemmia – che tradizionalmente cade tra settembre e ottobre – verrà anticipata intorno al 20 di agosto. In alcuni casi i grappoli, già maturi, verranno raccolti nei giorni subito successivi al 15 agosto. Dopo i surreali panorami desertici del Po tagliato da distese di sabbia, ci troveremo davanti ancora scenari inediti. Con le donne con i cappelli di paglia ed i cestri a 'spillare' i grappoli a Ferragosto. Sarà un'annata particolare. Le alte temperature riducono la produzione ma fanno 'lievitare' i gradi alcolici. Possiamo scordarci quindi i vinelli leggeri della pianura, in tavola arriveranno bottiglie un po' più cariche. Quel vino traditore che ti fa girare la testa e ti taglia le gambe dopo un solo bicchiere, calici ben più tipici di altre latitudini come la Sicilia. Sono giorni cruciali per il settore, siamo nel momento dell'ultima maturazione delle uve che hanno dovuto affrontare – anche loro – questa siccità estrema. Si annuncia un calo delle quantità del 10%. A Vigaro Mainarda, in via Della Vite 2, una storia di famiglia è stata scritta tra i filari dell'azienda Vinicola Mattarelli. La passione per il vino risale al primo dopoguerra, un sogno scritto su un bancone zincato. Umberto Mattarelli, il capostipite, un giorno si stancò di servire vino fatto da altri e pensò di produrlo lui. Trasformò così l'osteria, che gestiva, in un'azienda vinicola. «Siamo intervenuti con l'irrigazione a goccia – spiega Emanuele Mat-

**LE STIME**  
**Si annuncia un calo della produzione nella pianura padana del 10%, sarà più alta la gradazione alcolica**



Botti già pronte ad accogliere il vino nell'azienda Mattarelli

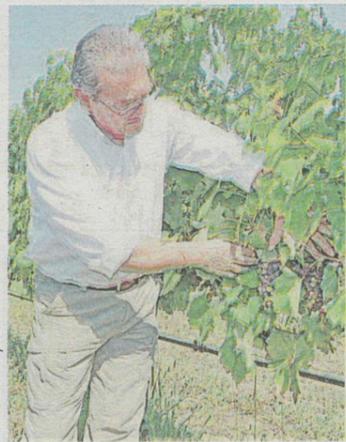
tarelli – nei giorni più drammatici della siccità e fino a questo momento le nostre coltivazioni stanno andando bene. Abbiamo assistito e stiamo assistendo alla graduale maturazione del grappolo». Adesso, per i giorni più cruciali della produzione,

servirebbe che finalmente venisse a piovere. Un momento di ristoro per la vigna che dovrebbe essere seguito ancora dal sole. «Il quadro ideale è proprio questo – riprende –. Serve una pioggia discreta per alcuni giorni, non certo quei nubifragi che fan-

## IL SETTORE

### Anche il pesce boccheggia

D'estate si consuma più pesce, ma quello allevato in Italia è stato messo a durissima prova dalla drammatica mancanza di piogge, che tutto il Paese sta vivendo ormai da molti mesi. Un tasto dolente che coinvolge i pescatori di Goro e Comacchio. Che tra l'altro stanno anche lottando contro le maxi alghe che avvolgono le vongole. «Non possiamo fermare, nemmeno provvisoriamente, la nostra attività, né possiamo attuare una sorta di fermo pesca, tantomeno un lockdown. Il ciclo biologico, il benessere dei pesci, qualsiasi sia la loro taglia, da avannotto a pronto per il consumo rendono impossibile qualsiasi blocco dell'attività. Le criticità sono enormi e si rifletteranno sulle tavole natalizie, creando un danno incalcolabile», sottolinea Pier Antonio Salvador, presidente Api, piscicoltori di Confagricoltura.



no tremare le piante ed anche noi. Poi di nuovo il bel tempo». Saranno determinanti per capire come andrà questa stagione i prossimi dieci giorni. Già alcune certezze ci sono. «Prevediamo di andare a vendemmia intorno al 20 agosto – la sua stima –, in pratica in anticipo almeno per la nostra produzione di una decina di giorni. Ma siamo pronti a raccogliere i grappoli se arriveranno a maturazione anche subito dopo Ferragosto, intorno alla data del 17».

**Un bel cambiamento** per quella che è stata una tradizione che ha segnato i mesi di settembre e ottobre. Cambiamento che, se si è accentuato in questa annata così cocente, ha le sue radici nel 2003, spartiacque che ha segnato la svolta climatica con conseguenze evidenti sulle produzioni. Forti gli investimenti affinché il comparto vitivinicolo possa affrontare senza gravi conseguenze gli effetti del cambiamento climatico. Anche di fronte a stagioni difficili come questa, la qualità non sarebbe in discussione. Anzi. Qualche grado in più rischia di far lievitare le quotazioni del nostro vino a livello nazionale. Occasione in più per brindare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## L'aspettativa

### «Minore quantità nelle botti, ma il vino sarà certamente più buono»

**Bertelli, produttore con l'azienda a Gavello «Maggiore concentrazione alcolica, più qualità»**

FERRARA

**Il colore rosso** rubino del lambrusco dove meno te lo aspetti. Carlo Bertelli, socio della Coldiretti e consigliere del consorzio di bonifica Burana, lo produce in una località che si chiama 'Fruttarola' a Gavello, dove il comune di Bondeno confina con il territorio di Finale Emilia (provincia di Modena). A separare due province c'è un corso d'acqua, il canale Dogaro. «Già stiamo sti-

mando di anticipare la vendemmia di almeno 15 giorni – spiega –, i grappoli si stanno avviando velocemente verso la maturazione. Sono stati giorni difficili per noi, la vite non è abituata a temperature così alte ed ha manifestato chiari segni di stress. La maturazione è stata segnata dalla siccità». Evidenti saranno gli effetti sulla raccolta con chicchi più piccoli anche se in tutto questo periodo l'imprenditore è comunque riuscito a garantire l'acqua alle sue piante ed ai suoi terreni attraverso l'irrigazione. «I chicchi saranno di dimensioni inferiori – sottolinea – ma la nostra speranza è che il vino sia più buono, migliore per la qualità e con una maggiore gradazio-

ne». Bertelli studia ogni giorno la crescita dei grappoli e comincia a fare già i conti dei giorni che lo separano dalla vendemmia. «In genere – spiega – qui cominciamo a raccogliere alla fine di settembre, con queste temperature così elevate è molto probabile che questo rito che fa parte della nostra tradizione venga anticipato ai primi giorni di settembre». Un bel salto. L'agricoltore produce – una scelta coraggiosa che alla fine l'ha premiato – il lambrusco di Sorbara, dall'uva che cresce e raccoglie nei suoi vigneti fino alla fase finale dell'imbottigliamento. «Per un altro tipo di lambrusco, il salaminò – precisa – forniamo solo la nostra uva ad

una cantina vitivinicola che poi si occupa delle altre fasi della produzione fino a mettere il vino in bottiglia».

**L'azienda** agricola, che è stata battezzata 'Barchessa', si staglia nelle campagne di Bondeno e sorge dove un tempo c'erano i possedimenti della contessa di Canossa. Bertelli crede con forza nell'investimento che ha fatto, un investimento tra calici e bottiglie ma anche una scelta di vita. E adesso incrocia le dita sperando di mettere nei bicchieri, nonostante questo periodo così drammatico per la terra, il frutto del suo lavoro. «La quantità sarà inferiore, ma sono sicuro che sarà un vino speciale», dice con fiducia.