

BOTTEGA S.P.A., DIVENTA SOSTENITORE DELLA FONDAZIONE SLOW FOOD PER LA BIODIVERSITÀ

Riceviamo da Bottega s.p.a. e volentieri pubblichiamo.



Il 18 giugno, in occasione della Giornata della Gastronomia Sostenibile, la cantina e distilleria trevigiana rende noto il suo impegno a fianco di Slow Food.

Bottega S.p.A., cantina e distilleria di Bibano di Godega (TV), da molti anni ha assunto un impegno indissolubile sul fronte della sostenibilità, cercando di mantenere una visione di medio-lungo termine che possa portare a risultati reali e concreti di riduzione dell'impatto sull'ambiente, sulla società e sull'economia. L'obiettivo non è solo in negativo, ovvero nel limitare i danni, ma anche in positivo, al fine di originare un miglioramento diffuso nel perimetro della propria attività. Questa sensibilità è in realtà un dovere per un'azienda vitivinicola che trae ricchezza dalla terra e dai suoi prodotti e che quindi alla terra è tenuta a restituire qualcosa, affinché il ciclo naturale continui a compiersi in armonia, permettendo alla stessa azienda di continuare a trarre e a distribuire ricchezza.



Restrungendo il campo alla biodiversità, Bottega si distingue per i seguenti interventi:

- ha in programma di posizionare degli alveari nel proprio vigneto di Vittorio Veneto, in quanto le api sono i primi indicatori della salubrità dell'ambiente;
- adotta la pratica del sciovescio, impiegando piante con proprietà germicide, fertilizzanti e strutturanti il terreno (tipo Senape, Facelia, graminacee e leguminose), che vengono coltivate tra i vigneti e poi triturate e conglobate nel terreno, per mantenerne la sostanza organica e, di conseguenza, la fertilità e la struttura;
- impiega metodi di confusione sessuale, immettendo tra le viti, tramite diffusori, i feromoni per il controllo della cocciniglia, insetto che può danneggiare la pianta;
- predilige metodi per la coltivazione dei vigneti, in prossimità di boschi, contornati da piante che agevolano lo sviluppo di insetti predatori, capaci di limitare la presenza di insetti nocivi alla vite;
- sviluppa la coltivazione di vigneti con varietà di diversa tipologia, per dare complessità ai vini e mantenerne la storicità e l'identità (a Vittorio Veneto accanto alle piante di Glera sono state impiantate altre varietà, quali Bianchetta e Verdiso, che riportano alle origini del Prosecco);
- consente una naturale crescita dell'erba tra i filari, per diminuire l'umidità diffusa e agevolare la crescita di piante e fiori, essenziali per la sopravvivenza delle api;
- ha bandito totalmente per rispetto della natura l'uso del Glifosate e si appresta a bandire anche altri diserbanti;
- da anni ha progressivamente annullato l'uso di concimi chimici sostituendoli con compost (Vermicompost) e letame di diversa origine;

-da anni ha iniziato a condurre i vigneti applicando il protocollo SQNPI, con un occhio attento all'impiego del biologico di prossima introduzione;
-con finalità di esplicita ricerca della massima qualità, in relazione all'ambiente, ha impiantato un vigneto di cloni di Pinot Nero.



Nell'ambito di questo processo in continua implementazione, Bottega ha aderito con entusiasmo al progetto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, diventandone sostenitore nella convinzione che la salute dell'uomo e dell'ambiente siano strettamente interconnesse. Gli alimenti, espressione massima della biodiversità, vanno pertanto salvaguardati nelle molteplici varietà, che la storia, la geografia, la tradizione e la cultura hanno creato nel corso dei secoli. In occasione della Giornata della Gastronomia Sostenibile, che cade il 18 giugno e che è stata istituita nel 2016 dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite, Bottega ha il piacere di rendere nota questa collaborazione.



L'impegno per la sostenibilità in questo campo implica un cambio di rotta netto dai moderni sistemi alimentari, le cui logiche industriali hanno portato a considerare il cibo come commodity. Merce da produrre su larga scala e vendere in grandi quantità, al solo scopo di mantenere alta redditività e competitività sul mercato. Questo sistema può iniziare ad essere scardinato dai singoli cittadini con scelte consapevoli dettate dal buon senso, che coniugano salute personale e benessere del pianeta. Di seguito alcuni suggerimenti: privilegiare la qualità alla quantità, diffidando del cibo a basso costo; acquistare prodotti stagionali e locali; ridurre il consumo di carne e derivati; consumare uova da galline allevate all'aperto; scegliere pesce locale e sostenibile; utilizzare solo occasionalmente ingredienti che provengono da grandi distanze; evitare lo spreco alimentare, comprando solo il cibo necessario, ripetutamente nell'arco della settimana e possibilmente senza imballaggi inutili.

Bottega



L'azienda Bottega, guidata da Barbara, Sandro e Stefano Bottega, è al tempo stesso una cantina e una distilleria. Fondata nel 1977 da Aldo Bottega con la denominazione Distilleria Bottega, l'azienda ha sede a Bibano di Godega (TV), 50 km a nord di Venezia, dove produce grappe, vini e liquori che si rivolgono a un target di livello alto e medio alto. Tra le grappe, commercializzate con i marchi Alexander e Bottega, si distinguono le pregiate selezioni di monovitigni e i distillati maturati in barrique. La gamma dei vini Bottega comprende il Prosecco, tra cui il noto Bottega Gold, e altri spumanti di grande personalità. In due cantine a gestione diretta, in Valpolicella e a Montalcino, vengono prodotti Amarone, Ripasso, Brunello di Montalcino e altri grandi rossi. Completa l'offerta Bottega la linea Creams & Liquors, che comprende una gamma articolata di liquori alla frutta e alle creme, tra cui Limoncino, Gianduia, Pistacchio. L'azienda Bottega distribuisce i propri prodotti in 150 paesi nel mondo.

Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

La Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, nata a Firenze nel 2003 con il contributo della Regione Toscana, coordina e promuove i progetti di Slow Food a tutela della biodiversità alimentare in tutto il mondo: Presìdi, Arca del Gusto, orti in Africa, Alleanza Slow Food dei cuochi e Mercati della Terra. La Fondazione ha un proprio statuto, un bilancio, un Consiglio di Amministrazione e un ufficio operativo. Ogni anno pubblica il bilancio sociale, che offre un quadro dettagliato delle attività svolte, della provenienza delle risorse economiche e del loro utilizzo. Attiva in oltre 100 Paesi, la Fondazione coinvolge con i suoi progetti migliaia di piccoli produttori, garantendo loro assistenza tecnica (formazioni, scambi fra produttori...), formazione e comunicazione. Inoltre predispone gli strumenti tecnici dei vari progetti (linee guida, disciplinari, manuali...), approfondisce le tematiche legate a questi progetti (agricoltura sostenibile, latte crudo, piccola pesca, benessere animale, sementi, Ogm, ecc.), divulga temi e attività relative alla biodiversità presso l'associazione, attraverso attività di formazione e comunicazione. I progetti della Fondazione Slow Food sono strumenti per promuovere un modello di agricoltura, basato sulla biodiversità locale, sul rispetto del territorio e della cultura locale.