

## **INDICE**

<b>1. INTRODUZIONE</b>	<b>pag. 03</b>
1.1. Inquadramento geografico e geomorfologico	pag. 04
1.2. Inquadramento storico del mondo agricolo	pag. 05
1.3. Inquadramento climatico	pag. 07
<b>2. INQUINAMENTO IN FRANCIACORTA</b>	<b>pag. 09</b>
2.1. L'attenzione verso gli ecosistemi specifici del territorio	pag. 09
2.2. La CO <sub>2</sub> in Franciacorta	pag. 14
2.3. Diossina e amianto in Franciacorta	pag. 18
2.4. Rifiuti speciali intombati irregolarmente	pag. 32
<b>3. SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DEL TERRITORIO</b>	<b>pag. 39</b>
3.1. Modello Franciacorta sostenibile e la sostenibilità in Franciacorta	pag. 39
3.2. Il Consorzio Franciacorta	pag. 43
3.2.1. La storia del Consorzio	pag. 43
3.2.2. Le tappe del Consorzio	pag. 44
3.2.3. La storia del Franciacorta e dei suoi vini	pag. 47
3.3. La realtà Cogeme e l'Educazione Ambientale	pag. 49
3.4. Il progetto Ita.Ca.	pag. 50
3.5. Agenda 21 Locale e il Progetto E.L.I.S.E.O.	pag. 52

<b>4. IL MONDO IMPRENDITORIALE: VISIONI A CONFRONTO</b>	<b>pag. 55</b>
<b>4.1. Il satèn, una storia unica</b>	<b>pag. 55</b>
<b>4.2. Il vino biologico e il Franciacorta</b>	<b>pag. 57</b>
<b>4.3. La sensibilità imprenditoriale verso l'ecosistema</b>	<b>pag. 63</b>
<b>4.4. L'osservatorio economico Franciacorta e il Marketing</b>	<b>pag. 66</b>
<b>4.5 Il richiamo turistico</b>	<b>pag. 70</b>
<b>5. CONCLUSIONI</b>	<b>pag. 73</b>
<b>6. BIBLIOGRAFIA</b>	<b>pag. 77</b>
<b>7. SITOGRAFIA</b>	<b>pag. 78</b>

**Il vino,  
specialmente in Italia,  
è la poesia della terra.**

**Mario Soldati**

**« Lo sviluppo sostenibile è uno sviluppo che soddisfa i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri bisogni ».**

**Rapporto Bruntland, 1987**

## **1. INTRODUZIONE**

Con questo elaborato, ho cercato di approfondire il territorio della zona in cui sono nato e cresciuto, toccando aspetti positivi e negativi della Franciacorta dalle origini ai giorni nostri, ponendo particolare attenzione alla sostenibilità vitivinicola nella produzione del vino, riconoscendo l'Italia la Nazione con la più antica tradizione enologica al mondo.

Nel primo capitolo, ho analizzato l'inquadramento geografico, geomorfologico, storico e climatico della zona.

Nel secondo capitolo, ho approfondito i temi dovuti all'inquinamento causato dall'amianto, dalla diossina e dai rifiuti intombati nelle varie discariche presenti nel territorio, senza tralasciare le problematiche dell'effetto serra e dell'impatto ambientale, dovuto alle emissioni in atmosfera di anidride carbonica.

Nel terzo capitolo, ho affrontato la sostenibilità ambientale analizzando le varie realtà inserite nel territorio, come il Consorzio della Franciacorta, l'azienda Cogeme, il Progetto Ita.Ca, primo calcolatore specifico nel controllo delle emissioni di gas serra, per la filiera vitivinicola.

Nel quarto capitolo, ho riportato informazioni sul vino biologico in Franciacorta, sulla sensibilità imprenditoriale verso l'Ecosistema e lo sviluppo del Marketing legato al mondo del vino e alle bellezze del territorio della Franciacorta. Per conoscere più nello specifico, i temi inerenti la sostenibilità, ho utilizzato due questionari a risposta aperta, il primo per le cantine, il secondo per i comuni e le istituzioni della zona in questione.

Nella parte finale della tesi, ho inserito le considerazioni emerse durante la ricerca, inerenti la sostenibilità in generale e le informazioni, relative alle cantine interpellate in Franciacorta.

## 1.1. Inquadramento geografico e geomorfologico

La Franciacorta è caratterizzata da due zone ben distinte: la collinosa e la morenica; essa si estende ad occidente della città di Brescia delimitata a Est e Ovest dai fiumi Mella e Oglio, avendo a Nord le colline di Brione, Polaveno, Monticelli Brusati e il Lago d'Iseo e verso Sud l'alta pianura padana superiore<sup>1</sup>.

L'estensione della sua superficie è di circa 232,44 Km<sup>2</sup>. comprendendo i comuni di Adro, Capriolo, Cazzago San Martino, Cellatica, Coccaglio, Cologne, Corte Franca, Erbusco, Gussago, Iseo, Monticelli Brusati, Ome, Ospitaletto, Paderno Franciacorta, Paratico, Passirano, Provaglio d'Iseo, Rodengo Saiano e Rovato<sup>2</sup>.

Se si osserva la Franciacorta dall'alto, essa è formata da un doppio anfiteatro morenico creatosi nel corso delle ultime glaciazioni grazie a un grande ghiacciaio che, disceso dalla Val Camonica, scavò il bacino del lago d'Iseo spingendo le proprie morene formando gli attuali cordoni collinari. Da epoche remote, la vite era presente su queste colline, avendo riscontrato rinvenimenti di vinaccioli dell'epoca preistorica, avvalorate da testimonianze di autori classici come Columella, Plinio e Virgilio.

Studiando l'idrografia di questa zona si riscontrano tre torrenti che scendono dal pedemonte: il Gandovere, che da Brione, passa attraverso Ome, raccogliendo le acque del Martignago e attraversando Rodengo, raggiunge l'alta pianura a Castegnato, prima di spargersi nelle campagne di Azzano Mella; più a oriente, il secondo è il torrente Canale, che scende dalla Val Cristò, attraversando la val di Navezze e Gussago, raggiunge

---

<sup>1</sup> Anderson B., *Franciacorta*, Giorgio Mondadori, 1999, p. 12

<sup>2</sup> Carlo Cocchetti, *Storia di Brescia e la sua provincia*, 1973, p. 89

la Mandolossa, alimentando l'omonima roggia e immettendosi successivamente nella pianura per affluire al Gandovere nella zona di Castel Mella; verso occidente il torrente Livorna, che nasce in val Gaina, attraversa la zona di Monticelli Brusati e percorre la Valle di Pizzarotta, per lambire la propaggine occidentale del monte Valenzano, dove il torrente scorre a fianco della statale, fino a congiungersi con la roggia Mandolossa.

## **1.2. Inquadramento storico del mondo agricolo**

Gli studiosi, attribuiscono al nome Franciacorta, un'origine storica, esso, si trova esplicitamente indicato, in un'ordinanza contenuta nell'ottavo libro degli Statuta Communis Civitatis Brixiae, dell'anno 1277, (Carta del Codice membranaceo (Carta 182, anno 1293)).

In essa, si prescrive ai comuni di Urago, Cellatica, Gussago, Sale, Ronco e Rodengo la riparazione del ponte della Mandolossa, “pro utilitate sua propria et omnium amicorum de Franzacurta”<sup>3</sup>.

Prima di detta legge si denominava la zona, con l'appellativo di “valle d'Iseo”, il nome Franciacorta, diverrà popolare un secolo e mezzo più tardi.

Risulta interessante, lo “Statuto” del doge Francesco Foscari, del 1429, nel quale la città di Brescia, risulta divisa in quattro quadre (circoscrizioni amministrative di vari comuni, governati da un Vicario) e il territorio bresciano in venti; alle quadre di Rovato e di Gussago, viene aggiunto il nome “Franciacorta”.

Lo Statuto del Foscari, è il primo documento, che indirettamente fissa i limiti della Franciacorta, citando i comuni che ne fanno parte: Gussago,

---

<sup>3</sup> Baffaelli Adriano; *Franciacorta e l'incanto delle Torbiere*, ed. BHW Communication, 2013, p.15

Cellatica, Sale, Castegnato, Ronco, Rodengo, Saiano, Ome, Brione, Polaveno, Monticelli Brusati, Valenzano, Provezze, Provaglio (quadra di Gussago), Rovato, Coccaglio, Erbusco, Calino, Cazzago, Camignone, Bornato, Passirano, Paderno (quadra di Rovato), Capriolo, Nigoline, Timoline e Colombaro erano assegnati alla quadra di Palazzolo.

La prima rappresentazione cartografica della regione, risale al 1469, si trova in una carta del Bresciano di autore anonimo, conservata nella Biblioteca estense di Modena, dove è indicata col nome di Franciacorta, la zona corrispondente “all’anfiteatro morenico del lago d’Iseo. Il nome scompare nel sec. XIX, per riapparire nel sec. XX.

In questa zona, si riscontrano Monasteri e badie (a Rodengo, Cazzago, Ome, Polaveno, Gussago, Clusane, Timoline, Borgonato e Torbiato) che godevano di particolari esenzioni e franchigie, erano cioè “franchae curtes” (corti franche), sembra senz’altro giustificato l’appellativo di Franciacorta, dato alla regione.

Nel 1930 si registra l’unificazione dei quattro comuni di Colombaro, Timoline, Nigoline, Borgonato sotto l’unico comune di Corte Franca, il comune di Paderno, forse perché il nome non si dovesse perdere, nella seduta del Consiglio del 28 ottobre 1862, deliberava di aggiungere al proprio nome di Franciacorta.

Si può considerare il territorio della Franciacorta, il frutto di un millenario processo d’interazione e di modellamento da parte dell’uomo, realizzato per la coltivazione del terreno: opere di terrazzamento, costruzione di argini e canali, messa in opera di nuovi terreni, sono solo alcuni esempi, delle modificazioni attuate sui pendii e nelle zone pianeggianti del territorio.

L’area della Franciacorta, è una delle due aree italiane più importanti nella produzione di vini spumanti. La coltivazione della vite è sempre stata una

costante della zona. La più illustre e antica testimonianza, della produzione di vino spumantizzato nella zona, risale all'anno 1597 ed è opera del medico bresciano Gerolamo Conforti. La vocazione della zona per la vite, è anche confermata dal ritrovamento sulle colline a sud del lago d'Iseo, di vinaccioli d'uva d'epoca preistorica.

Il primo disciplinare, di produzione dei vini "Franciacorta", è stato approvato nel 1967 ed ha conferito la Denominazione di Origine Controllata (tra i primi in Italia, ad ottenere tale riconoscimento). Dopo quasi trent'anni, nel Settembre del 1995, è stata riconosciuta la denominazione "Franciacorta" D.O.C.G.: la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Il Franciacorta, è stato il primo ed è tutt'ora, l'unico Brut italiano a rifermentazione in bottiglia, ad aver ottenuto questo riconoscimento.

### **1.3. Inquadramento climatico**

La Franciacorta è una zona collinare, inserita tra il lago d'Iseo e la Pianura Padana, con il clima inquadrato nella regione mesoclimatica insubrica. Questa zona, è caratterizzata da un clima di tipo mediterraneo, con l'estate e l'inverno mite, con lievi escursioni termiche giornaliere ed annuali. Le precipitazioni medie nel periodo vegetativo, variano tra 500 e 600 mm e costituiscono circa le metà di quelle annue, se un anno risulta poco piovoso, le precipitazioni nel periodo vegetativo, variano tra 300 e 400 mm.

Gli aspetti meteorologici di un territorio (vento, temperatura e umidità), modificano gli ecosistemi agricoli, influenzando le pluralità vegetali presenti in quella zona; di conseguenza, si può dedurre che gli aspetti climatici della Franciacorta, influiscono notevolmente sulla ricchezza

qualitativa dei vini, conosciuti ed esportati in molte nazioni del mondo. L'aspetto fisico della Franciacorta, è collocato nell'area padano-alpina lombarda, dove il clima è caratterizzato da alcuni elementi fondamentali, come la vicinanza del Mediterraneo, con le masse d'aria umide e miti, la presenza dei principali laghi prealpini italiani ed infine l'Arco Alpino e l'Appennino Settentrionale, imponenti barriere naturali montuose.

L'Arco Alpino, per le perturbazioni Atlantiche, risulta una barriera difficilmente valicabile, apportando stabilità alle masse d'aria della pianura, creando nebbie frequenti in inverno e presenza di temporali in estate.



## **2. INQUINAMENTO IN FRANCIACORTA**

### **2.1. L'attenzione verso gli ecosistemi specifici del territorio**

Il territorio della Franciacorta, ubicato in una delle zone industriali di maggior livello di tutta la Comunità Europea, ha vissuto partendo dal dopoguerra, di una forte vocazione verso la protezione di determinate aree, alcune di particolare unicità, sviluppandone la connotazione statutaria e proteggendone il patrimonio ambientale.

Le aree principali di questo ameno territorio sono:

#### **LE TORBIERE DEL SEBINO**

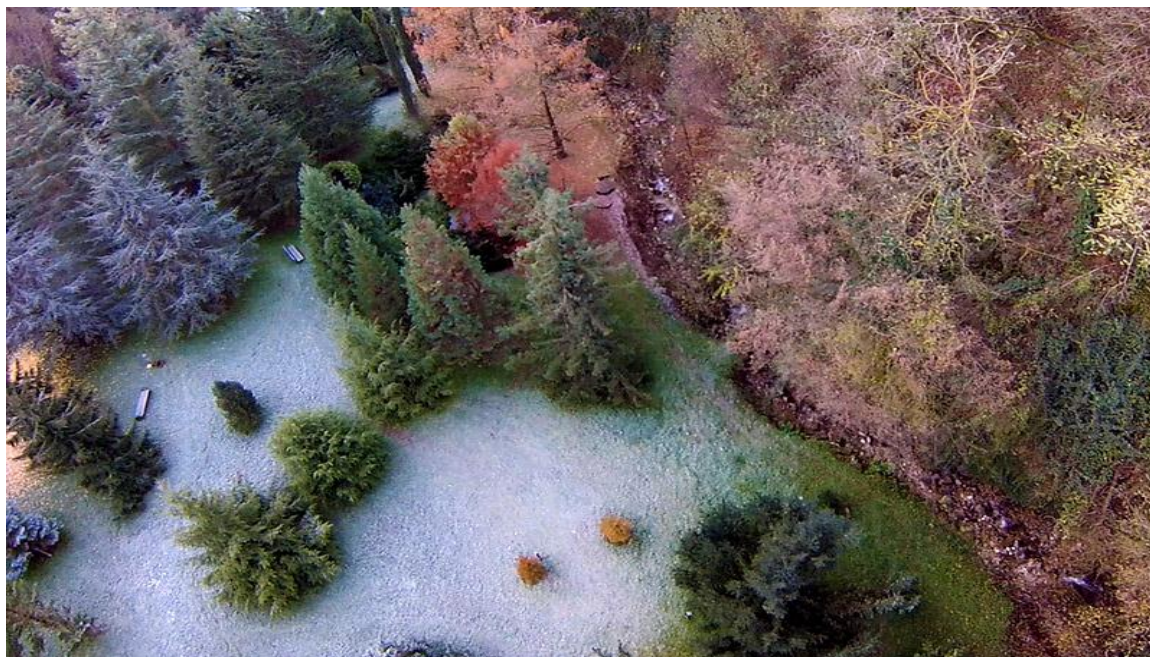
Si trovano ai margini della Franciacorta, dove le colline si innestano nel lago d'Iseo. Oasi naturalistica, dichiarata di interesse internazionale, unica nel suo genere in Europa, Riserva Naturale della Regione Lombardia dal 1983, si estendono con i loro specchi d'acqua e la loro vegetazione palustre per circa 360 ettari: si possono visitare, seguendo camminamenti e passerelle in legno, che si integrano bene con il paesaggio. Il luogo migliore, per poterle ammirare con un solo colpo d'occhio, è il cortile del monastero di San Pietro in Lamosa, a Provaglio d'Iseo. Le Torbiere del Sebino, sono un ambiente particolarissimo, che si è creato gradualmente dalla fine del 1700, alla metà del 1900, in seguito all'estrazione della torba, usata come combustibile. L'attività di scavo, ha dato origine alle numerose vasche ancora oggi visibili, dove hanno trovato il loro habitat naturale, centinaia di uccelli e di piante palustri. E così oggi, le Torbiere, sono circondate da fitti canneti con giunchi e tife, punteggiati da radi alberi, mentre gli specchi d'acqua, sono ricoperti da ninfee (in piena fioritura da

maggio a settembre) e nannufari. Fra i moltissimi uccelli che vivono indisturbati, vi nidificano ben 25 specie di palude, come l'airone cinerino, lo svasso maggiore, l'airone rosso, il cormorano, il mestolone, il falco di palude e il nibbio bruno.



## **L'ORTO BOTANICO DI OME**

Dedicato alle conifere, di cui sono state piantate tutte le 7 famiglie esistenti, si trova nella valle del Fus. È un'oasi di pace, che muta aspetto col passare delle stagioni e che si estende attorno a un piccolo lago.



## **LE CASCADE DI MONTICELLI BRUSATI**

Splendido e suggestivo sentiero, che si addentra lungo un torrente nella Val Gaina. É possibile scegliere tra due itinerari, uno più semplice adatto a tutti e l'altro più impegnativo, per la presenza di alcuni passaggi attrezzati.

## **IL PARCO DELLE COLLINE DI BRESCIA**

Istituito nel 2000, si estende per 4.309 ha, nei dintorni di Brescia e abbraccia anche alcuni Comuni della Franciacorta (Rodengo Saiano, Cellatica). Fanno parte del Parco, le aree montane e collinari, che circondano la città di Brescia e i paesi vicini. Vi si possono ammirare boschi, di notevole estensione e caratterizzati da un alto livello di biodiversità. In alcuni siti, in cui si manifestano fenomeni carsici, è possibile osservare, splendide fioriture nei tipici “prati aridi”. Grazie alla vicinanza della città di Brescia, la fitta rete di sentieri, è molto fruita

durante tutto l'anno e permette di godere, d'ambienti di grande interesse naturalistico. Inoltre il Parco, coinvolge agricoltori e allevatori della zona, nella gestione del suo territorio, mettendo in atto pratiche sostenibili e a basso impatto ambientale, contribuendo al mantenimento delle tradizioni rurali.

## **IL PARCO DELLA SANTISSIMA A GUSSAGO**

Edificata dai Domenicani nel '300, sulla cima dell'omonimo colle, scandito da terrazzamenti e vigneti, la Santissima è uno dei luoghi più panoramici della Franciacorta e simbolo stesso di Gussago. Nel parco, si trovano punti di sosta attrezzati, pannelli didattici, belvedere, un percorso vita ciclopedonale che ne fa il periplo<sup>4</sup>.

## **IL PARCO DELL'OGLIO NORD**

Si estende lungo il corso del fiume, che esce dal lago d'Iseo e scorre lento nella pianura lombarda. Comprende anche due Comuni della Franciacorta, Paratico e Capriolo, nel cui territorio si trovano interessanti percorsi. Molteplici le iniziative organizzate nel corso dell'anno, per valorizzare ambiente, sapori e tradizioni.

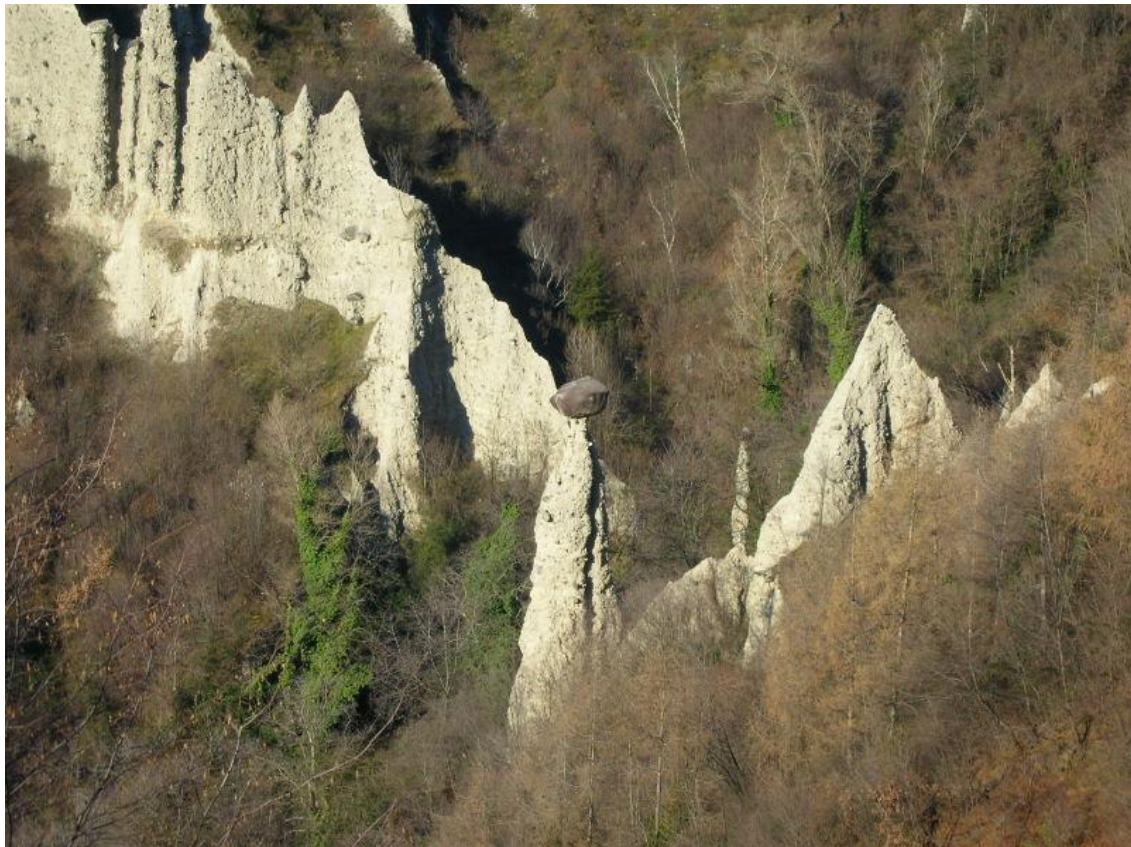
Il parco, struttura regionale, prevede eventi di didattica a favore dell'energia sostenibile.

---

<sup>4</sup> [www.gussagonews.it/parco-santissima-gussago](http://www.gussagonews.it/parco-santissima-gussago)

## LE PIRAMIDI DI ZONE

Questo parco, istituito nel 1984 dalla Regione Lombardia, ha una superficie di circa 22 ettari ed è compreso nel comune di Zone. E' chiamato delle piramidi grazie ad altissimi pinnacoli, formatisi con l'erosione delle acque, che si trovano a meno di un'ora di strada dalla Franciacorta, sopra il lago d'Iseo. Chiamate dalla gente del posto "Fate di pietra", sono le piramidi di erosione più imponenti d'Europa. Il parco, è correlato da una struttura, in cui è possibile vedere le testimonianze del passato preistorico. Il parco, richiama gente e classi, provenienti pure dalla Sicilia.



Se alcuni di questi parchi, rimangono realtà comunali, la loro nascita e gestione, a volte collaborativa e associativa tra realtà istituzionali, ha permesso di sensibilizzare fortemente le nuove generazioni, verso

l'educazione all'ambiente e alla sostenibilità ambientale, soprattutto gli studenti, degli istituti primari e secondari di primo grado.

## **2.2. La CO<sub>2</sub> in Franciacorta**

La Franciacorta, unione di 19 comuni che comprendono paesi tra i più popolosi del territorio bresciano, come ad esempio Gussago e Rovato<sup>5</sup>, è sicuramente una grande fonte di CO<sub>2</sub>.

La problematica dell'effetto serra, è uno degli aspetti dell'impatto ambientale, verso i quali l'opinione pubblica, rivolge più diffusamente le sue paure e le richieste di chiarimento, sugli eventuali futuri scenari. Su queste tematiche, come su tutte quelle inerenti il rispetto dell'ambiente e della persona, consumatori e associazioni, coltivano sempre maggiori competenze, mostrandosi in grado di entrare sempre più nel dettaglio, incrementando l'importanza per le aziende, di dimostrarsi attente e sensibili in tal senso.

Si va tutti insieme in quella direzione, quella di migliorare la base qualitativa organolettica dei vini e dei prodotti agricoli della Franciacorta.

Indipendentemente dalle interpretazioni, più o meno pessimistiche degli studiosi, come del cittadino sull'evoluzione del riscaldamento globale, rimane infatti incontestabile, che le emissioni, siano anche un indice del consumo energetico e che le energie condizioneranno inevitabilmente e pesantemente la sopravvivenza delle imprese, lo sviluppo e la qualità della vita del globo e di conseguenza delle comunità locali.

---

<sup>5</sup> Al censimento del 2011 Rovato sommava 18. 650 e il comune di Gussago 16. 537, collocandosi per numero all'ottavo e nono posto della provincia, con una densità sfiorante i 200 ab/kmq. Per informazioni dettagliate sull'andamento demografico dei comuni della Franciacorta: Nava Angelo, Sostenibilità e produzioni agroalimentari di qualità: il caso Franciacorta, tesi di laurea anno accademico 2011/12, Università C.del S.C, Facoltà di Agraria, pp. 82-92

Sulla base di tutte queste riflessioni, prerogative ed attitudini, il Consorzio Franciacorta, si è promosso capofila di un progetto, per il monitoraggio delle emissioni di gas a effetto serra in Franciacorta, avvalendosi del supporto di Studio SATA<sup>6</sup>, che insieme all'Università di Milano, ha messo a punto un modello di calcolo, Ita.Ca<sup>®7</sup>, specifico per l'ambito vitivinicolo, che si pone l'obiettivo, di misurare l'impronta carbonica dell'azienda nel complesso e quindi l'incidenza ambientale del processo produttivo.

Le imprese franciacortine, sensibili alla valorizzazione del territorio e ad una sostenibilità ambientale ed economica migliore, si sono riunite, in un monitoraggio condotto con questo strumento, attraverso un progetto, sostenuto anche dal supporto regionale e supportate da un numero di produttori così esteso, da generare la prima vera indagine, a livello territoriale e la più rappresentativa, per percentuale di realtà studiate, finora mai realizzata.

La viticoltura infatti, assume un ruolo essenziale, attraverso le forme di gestione e la valorizzazione degli inerbimenti<sup>8</sup>, attraverso la conservazione

---

<sup>6</sup> SATA: Studio Agronomico Tecnico Associato. E' un gruppo di dottori Agronomi fondato nel 1990 che fornisce consulenza viticola e enologica.

<sup>7</sup> Ita.Ca. - Italian Wine Carbon Calculator- rappresenta l'unico calcolatore delle emissioni di gas a effetto serra per il settore vitivinicolo italiano.

<sup>8</sup> inerbimento: Il più diffuso è l'inerbimento naturale soprattutto per una questione di costi. i vantaggi sono numerosissimi: come già detto si ottiene un'uva di migliore qualità, inoltre l'inerbimento riduce marciumi e la possibilità di botritis in vigna. L'inerbimento aiuta a combattere gli effetti erosivi del terreno, facilita la transitabilità del vigneto sia a piedi che con mezzi meccanici oggi fattore molto importante visto l'alto numero di volte che in ogni stagione dobbiamo transitare in ogni filare. Dal un punto di vista della nutrizione della vite inoltre se da un lato l'erba entra in competizione con la vite, dall'altro il terreno non lavorato permette lo sviluppo di radici superficiali in grado di assorbire i nutrienti dallo strato di terreno più fertile. Vengono inoltre resi più facilmente disponibili alcuni microelementi legati a frazioni organiche.

o l'incremento della sostanza organica al suolo. Valutazioni condotte per diversi anni, nell'Italia settentrionale, hanno mostrato un incremento di sostanza organica, attorno a 0,1% per anno, nel caso di un inerbimento permanente.

Il suolo, in particolare, gioca un ruolo essenziale, sia come riserva di Carbonio sotto forma di sostanza organica, che come fonte di emissioni, nel momento in cui questa si consuma. Anche se il ciclo del Carbonio del suolo è complesso, il concetto di sequestro di Carbonio, per mitigare il rilascio di gas a effetto serra è relativamente semplice. Il Carbonio, immagazzinato nel suolo, non viene rilasciato sotto forma di CO<sub>2</sub> o CH<sub>4</sub>,<sup>9</sup> in atmosfera. Più Carbonio viene bloccato permanentemente nel suolo, sotto forma di sostanza organica (sequestro)<sup>10</sup>, meno ne rimane in atmosfera, sotto forma dei due principali gas ad effetto serra. I meccanismi, per favorire questo processo, sono gli inerbimenti, i sovesci<sup>11</sup> e l'incremento della sostanza organica. Le indagini più recenti, ci portano a considerare con atteggiamento prudentiale, che i modelli viticoli franciacortini, possano immobilizzare 15 tonnellate/ettaro di CO<sub>2</sub> per anno<sup>12</sup>.

Considerando la media delle emissioni, quindi, è possibile stimare, per la D.O.C.G. Franciacorta, un credito di quasi 12 tonnellate/ettaro per anno.

---

<sup>9</sup> Il metano (detto anche impropriamente gas di città, essendo quest'ultimo una miscela di più gas) è un idrocarburo semplice (alcano) formato da un atomo di carbonio e 4 di idrogeno; la sua formula chimica è CH<sub>4</sub>, e si trova in natura sotto forma di gas.

<sup>10</sup>Sequestro di CO<sub>2</sub> : Nelle scienze ambientali con il termine cattura e sequestro del carbonio si indica il confinamento geologico dell'anidride carbonica (CO<sub>2</sub> ) prodotta da grandi impianti di combustione; una tecnologia che sta entrando a far parte del mix di strategie disponibili per far fronte alla crescente concentrazione in atmosfera di CO<sub>2</sub> di origine antropica, un gas ad effetto serra che sembra concorrere all'attuale riscaldamento del globo.

<sup>11</sup> Sovesci: metodo efficace e naturale per fertilizzare il terreno, può aiutare ad aumentare la biodiversità e la pedofauna negli interfilari dei vigneti.

<sup>12</sup> In un minuto una persona emette 57 g di CO<sub>2</sub>, in un'ora una persona emette 3,42 Kg di CO<sub>2</sub>, in giorno una persona emette 82.08 Kg di CO<sub>2</sub>. Fonte: [www.yeslife.it](http://www.yeslife.it)



Per aiutare l'impresa a identificare i punti sensibili della filiera ove sia opportuno concentrare attenzione, sforzi ed investimenti, sono state identificate, le quote di emissioni nei vari fattori della produzione in campo o in cantina, eventualmente raggruppandole in settori.

Evidentemente questo territorio, ha intrapreso un percorso virtuale di attenzione ed impegno, testimoniati da un netto miglioramento del proprio bilancio globale, nell'arco del periodo di un primo monitoraggio tra il 2009 ed il 2010. I dati appaiono affidabili, anche in quanto confortati dal fatto che, alcune aziende, hanno certificato il processo e la valutazione sul totale della propria impresa, secondo il protocollo ISO 14064.

Ne deriva, una sensibilità già espressa in questo periodo, che ha portato ad un contenimento di emissioni, pari a quasi 3.000 tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente sull'area indagata, che salirebbero ad oltre 5.000 tonnellate, proiettando il dato su tutta l'area franciacortina. Si tratterebbe, del recupero stimabile dall'attività di un'area verde, per oltre 300 ettari sulle aziende monitorate e fino a quasi 700 ettari con la proiezione sull'intera DOCG.

In merito, al percorso di misurazione della CO<sub>2</sub> è interessante visionare, la valutazione della cantina Fratus Franciacorta, che dice:

*Valutiamo tutte le emissioni dovute ad attività di nostra competenza;*

*Riportiamo i valori alla misura equivalente di CO<sub>2</sub> complessiva;*

*Calcoliamo il recupero di CO<sub>2</sub> attraverso le aree verdi in gestione (vigneti, boschi, ecc.) ed impianti per energia rinnovabile riportando il valore di recupero in sostanza organica;*

*Calcoliamo il bilancio per bottiglia posta in commercio;*

*Analizziamo i punti di attenzione e studiamo metodi per ridurre l'impatto;*

*Rivalutiamo il processo dopo alcune annate produttive e valutiamo il livello della nostra efficienza nella progressione<sup>13</sup>.*

---

<sup>13</sup> <http://www.fratusfranciacorta.com>

Ammirevole, il percorso virtuoso, intrapreso dall'Azienda Barone Pizzini verso la sostenibilità, essere a conoscenza delle proprie responsabilità, in merito alle emissioni, significa non solo realizzare progetti di sostenibilità ambientale, ma soprattutto conciliare l'agricoltura di qualità al buonsenso ambientale. Questo approccio, permette di rendere compatibile lo sviluppo economico, con la sostenibilità ambientale e l'etica sociale.

### **2.3. Diossina e amianto in Franciacorta**

Uno studio, effettuato dall'Istituto Superiore di Sanità e l'Asl di Brescia, ha confermato, che chi abita in Provincia di Brescia, ha un tasso di sostanze nocive molto più elevato, che nel resto d'Italia. Se la cosa può sembrare normale, per chi abita in città, specialmente nei pressi della Caffaro, il dato allarmante è che, anche chi abita in Provincia, lontano dallo smog della città, come a Tignale e Bagolino, oppure nei paesi della Franciacorta, presenta livelli di diossina e PCB (PoliCloroBifenili) elevati. Sul Garda, le concentrazioni di diossine nel sangue sono nella norma, ma lo stesso non si può dire per il PCB<sup>14</sup>. La Franciacorta, come gran parte del territorio bresciano, ha pagato dazio all'industrializzazione a volte sregolata.

Un articolo del 2011, evidenziava il caso delle uova alla diossina, presenti nelle uova e nel pollame, allevato in due comuni del territorio, Castegnato e Ospitaletto. Il Direttore Sanitario dell'ASL Francesco Vassallo, scrivendo una lettera ai sindaci dei comuni interessati dichiarava: *“I controlli negli allevamenti rurali sono stati effettuati sulla scorta di non conformità riscontrate nell'ambito del Piano Nazionale Residui e di altri Piani di Monitoraggio attuati negli ultimi anni, non certamente su*

---

<sup>14</sup> <http://www.ecodellevalli.tv/cms/2013/01/16/brescia-pcb-e-diossine-nel-sangue-dei-bresciani/>

*segnalazione contingente di specifici fenomeni di contaminazione ambientale. Allo stato dei fatti e sentita nel merito la Regione Lombardia trattandosi di screening suscettibili di ulteriori approfondimenti non si è ritenuto che sussistessero rischi per la salute pubblica che, in caso contrario, avrebbe comportato, come di norma, idonea comunicazione ai sindaci in qualità di Autorità Sanitaria Locale, per l'adozione di ordinanza contingibile e urgente.*"<sup>15</sup>

Il Giornale di Brescia, testimoniava sulle proprie pagine, la presenza di diossina nella zona della Franciacorta. In un articolo del marzo 2013, si evinceva, che era stata sequestrata un'area di 300 mila metri quadrati, a cavallo tra i comuni di Ospitaletto e Travagliato. L'area era stata trasformata, in una discarica abusiva di rifiuti pericolosi. All'interno dell'area, era presente una vera e propria collina artificiale, con all'interno scorie di lavorazione dell'acciaio e dei rifiuti speciali. La scoperta, è nata dopo l'inizio dei lavori dell'alta velocità, quando durante i lavori, erano emersi dal suolo scorie di acciaieria fino a sette metri di profondità. Il suolo, era lavorato fino a quel momento a scopo agricolo, da un'azienda produttrice di carne e latticini.<sup>16</sup>

Il fatto non rimaneva isolato, in quanto un articolo del Giornale di Brescia del 18 settembre 2013<sup>17</sup>, denunciava la scoperta di una discarica abusiva in territorio franciacortino, con presenza di fonti rilevanti di diossina, nonché di prodotti di difficile biodegradabilità. La scoperta, fatta dai carabinieri del N.O.E. (Il Nucleo Operativo Ecologico dei Carabinieri), ha portato alla denuncia di due imprenditori bresciani. Tra i rifiuti, vi erano scarti di lavorazione della sabbiatura, pezzi di alluminio intrisi di oli minerali e polveri di abbattimento fumi, che sono rifiuti speciali pericolosi,

---

<sup>15</sup> [www.bsnews.it](http://www.bsnews.it), articolo del venerdì 18 febbraio 2011, ore 16.30

<sup>16</sup> <http://www.giornaledibrescia.it>/ ore: 12:41 venerdì, 15 marzo 2013

<sup>17</sup> <http://www.giornaledibrescia.it>/ ore: 10:28 mercoledì, 18 settembre 2013

classificati tra le principali fonti rilevanti di diossina, di riconosciuta tossicità e cancerosità.

Nel 2013, tornava presente il problema diossina nelle uova. Un articolo del Corriere della Sera, ripreso dal sito di informazione bsnews.it, evidenziava la forte presenza di diossina in gran parte delle uova, sul territorio lombardo e nuovamente in quello franciacortino. Nell'articolo, si denunciava la presenza di diossina nelle uova, non a partire dal 2011, bensì dal 2010, specificando che l'azienda produttrice in questione, era ed è situata, nei pressi dell'acciaieria ISA. Il tasso di diossina presente nelle uova, presentava livelli doppi rispetto ai limiti di legge europei, segno evidente che la diossina, permaneva fortemente anche nel terreno.<sup>18</sup>

La risposta della comunità, arrivava tramite una serie di eventi informativi, tra cui quello di Rodengo Saiano, da parte del gruppo cittadini del Meetup Franciacorta, che nella serata del 19 aprile 2013, presso l'auditorium S. Salvatore, illustrava le problematiche della diossina, tramite la figura del chimico delegato dall'organizzazione.<sup>19</sup>

Chi si è mosso per primo, per contrastare e denunciare le problematiche ambientali della Franciacorta, è stata sicuramente Legambiente. Durante un incontro, dell'ottobre 2005 presso Adro, Legambiente, denunciava l'immobilismo della giunta e illustrava tutta una serie di sversamenti, fatti negli anni dalla ditta Eredi Lancini Giancarlo s.r.l., di proprietà del discusso sindaco adrese<sup>20</sup>. Le sostanze denunciate, appaiono sicuri produttori di diossina.<sup>21</sup>

L'associazione ambientalista, in vari passaggi, evidenziava il degrado del monte simbolo della Franciacorta, Montorfano, sede di discariche e rifiuti di ogni genere, tra cui scarti di amianto.

---

<sup>18</sup> www.bsnews, 15 novembre 2013

<sup>19</sup> www.meetup.com

<sup>20</sup> <http://www.circoloilariaalpi.org/Home/la-franciacorta/articoli-sulla-franciacorta>

<sup>21</sup> Tra i materiali evidenziati risultano:acidi, materiali pesanti, solventi, etc.

Il problema amianto e diossina, si ripresenta parlando della Bre.Be.Mi., il tratto di strada che dovrebbe collegare tre città tra le più importanti del nord Italia. Da una relazione, presentata alla camera dei deputati della XVI legislatura, si dichiarava quanto segue sul problema Bre.Be.Mi.:

*A Brescia- ha proseguito Parzanini<sup>22</sup> vi è soprattutto il problema del pregresso, come emerge dal fatto che vi sono centinaia di discariche incontrollate che vengono scoperte, man mano che ci si muove. Basti pensare a due piccoli comuni all'inizio della Franciacorta, e cioè i comuni di Castegnato e di Paderno, che hanno rispettivamente 10 e 12 discariche, gran parte delle quali non erano note, ma che sono venute alla luce soltanto di recente in modo graduale e progressivo, ma senza nulla sapere su quello che è stato interrato. E, tuttavia, una di queste in particolare, la discarica Vallosa posta nel comune di Passirano, è la peggiore di tutta la provincia, perché negli anni '70 e '80 vi sono stati interrati non solo i rifiuti della Caffaro Chimica S.r.l. ma anche i fanghi provenienti da Venezia.*

*Quest'ultima discarica è già oggetto di intervento da parte del Ministero dell'ambiente, in quanto rientra nel sito nazionale Caffaro, ma la situazione è particolarmente grave poiché sono stati rinvenuti PCB nelle falde, a 80 metri di profondità.*

*Per quanto riguarda la Franciacorta, Silvio Parzanini ha insistito sul fatto che la Aprica Spa, partecipata della A2A, vorrebbe trasformare la cava Bettoni in una discarica, quella di Bosco Stella, nel comune di Castegnato, in grado di ospitare milioni di metri cubi di rifiuti speciali non pericolosi.*

*Legambiente e i comuni interessati stavano ostacolando l'apertura di tale discarica, poiché allocata in prossimità dei vigneti, tanto più che la discarica Vallosa di Passirano è situata addirittura all'interno dei vigneti*

---

<sup>22</sup> Silvio Parzanini all'epoca del documento risultava presidente di Legambiente Franciacorta.

della Franciacorta, mentre le altre discariche sono appena fuori o al limite dei terreni dove si produce il DOCG e ciò a prescindere dall'osservanza o meno della fascia di rispetto di 500 metri dalle zone DOC e DOCG, di cui ha parlato l'assessore all'ambiente della provincia di Brescia ( cfr. doc. 741/1 ). Peraltro, la cava Bettoni, ubicata nei territori dei comuni di Castegnato (97 per cento) e di Paderno Franciacorta (3 per cento) e prossima al territorio dei comuni di Passirano e di Ospitaletto, è stata già utilizzata fino al 1988 come discarica di rifiuti di varia tipologia, tant'è che sussiste il rischio d'inquinamento di amianto e della falda da parte del percolato.

A questo punto, Silvio Parzanini ha sottolineato il fatto che sul territorio dei suddetti quattro comuni insistono ben 19 discariche, di cui 11 sul territorio di Castegnato, che contengono rifiuti solidi urbani ivi stoccati negli anni '60 -'70 e fino alla metà degli anni '80. Inoltre – e ciò costituisce un fatto particolarmente grave per quei territori – nel raggio di due chilometri vi sono tre discariche, la Vallosa a Passirano, la Pianera e la Pianerino a Castegnato, che sono ricomprese nel Sito della Caffaro, per l'accertata presenza di PCB e di sostanze tossiche. Aggiungasi, inoltre, la presenza nella zona di due grandi allevamenti suini, ( i cui capi di animali raggiungono picchi di oltre 10 mila unità), uno dei quali a 20 metri di distanza da Bosco Stella, e l'altro più a nord nel comune di Paderno, i cui liquami di scolo presentano un elevato grado d'inquinamento. Aggiungasi, infine, la presenza di insediamenti industriali circostanti, di notevole intensità e, per di più, privi di impianti di depurazione (cfr. doc. 736/1).

Peraltro, gli allevamenti, gli insediamenti industriali e le discariche si inseriscono in territorio che vede la presenza di un complesso snodo stradale e autostradale, quali il casello autostradale di Ospitaletto, la A4, la bretella che va in Valtrompia e, in previsione, la TAV e la BRE.BE.MI.

*Anche il direttore sanitario dell'Asl di Brescia, Francesco Vassallo, ha riferito della grave contaminazione che affligge la zona sud della Franciacorta, determinata da un'elevata concentrazione di discariche di inerti e di rifiuti speciali in genere. In conclusione, pur non essendovi macroscopiche situazioni di illegalità conosciuta, non solo il pregresso è particolarmente grave, in quanto è diretta conseguenza del fatto che la legislazione negli anni '60 e '70 era totalmente carente, ma ancora oggi il fenomeno non è stato circoscritto, posto che sul territorio insistono centinaia di aziende che trattano rifiuti, recuperandone solo una parte e lasciando tutti i residui, che non sempre vengono smaltiti regolarmente.*

*Di conseguenza, Brescia si configura come una provincia con tassi di consumo di suolo insostenibili, con incidenza di attività produttive, come in poche altre aree del Paese, alcune delle quali piuttosto « impattanti », quali il tondino di acciaio, le armi, la zootecnica, a cui si aggiungono le attività di trattamento e smaltimento rifiuti. Ed è conosciuta per questo, tanto quanto per il resto, che esporta della buona ghiaia e importa rifiuti.*

La Rete antinocività Brescia<sup>23</sup> a questo proposito, organizzava in data 21 aprile 2013, una manifestazione a Rodengo Saiano, contro l'impianto a biomasse e una marcia Castegnato-Brescia, contro la discarica Bosco Stella, manifestazione all'interno di un ricco programma, contro l'inquinamento sul territorio bresciano.

Alcuni partiti poi, dal PD al Movimento 5 stelle, evidenziavano il problema ponendo alcune possibili soluzioni.<sup>24</sup>

---

<sup>23</sup> <http://www.antinocivitaabs.org/chi-siamo>

<sup>24</sup> <http://www.pdregionelombardia.it/novita7ggtemi.asp?ID=165&tema=ambiente;>



Diversi comitati ambientali, tentavano il 19 novembre 2013, di protestare contro l'insensibilità della Regione, referente in materia. Tra le manifestazioni, una presenziava davanti al PIRELLINO<sup>25</sup>.

Il problema amianto, persiste in tutto il territorio nazionale. In base alla legge nazionale, i territori inquinati dovrebbero essere già stati bonificati<sup>26</sup>.

<sup>25</sup> <http://www.quibrescia.it/cms/2013/11/19/bosco-stella-ambientalisti-contro-la-provincia/>

<sup>26</sup> La produzione e lavorazione dell'amianto è fuori legge in Italia dal 1992, ma non la vendita<sup>[9]</sup>. La legge n. 257 del 1992,<sup>1</sup> oltre a stabilire termini e procedure per la dismissione delle attività inerenti all'estrazione e la lavorazione dell'asbesto, è stata la prima ad occuparsi anche dei lavoratori esposti all'amianto. All'art. 13 essa ha introdotto diversi benefici consistenti sostanzialmente in una rivalutazione contributiva del 50% ai fini pensionistici dei periodi lavorativi comportanti un'esposizione al minerale nocivo. In particolare, tale beneficio è stato previsto: per i lavoratori di cave e miniere di amianto, a prescindere dalla durata dell'esposizione (comma 6); per i lavoratori che abbiano contratto una malattia professionale asbesto-correlata in riferimento al periodo di comprovata esposizione (comma 7); per tutti i lavoratori che siano stati esposti per un periodo superiore ai 10 anni (comma 8). In seguito alla normativa indicata, nel 1995 venne stabilita una procedura amministrativa che vedeva coinvolto l'INAIL per l'accertamento dei presupposti di legge per il riconoscimento dei predetti benefici previdenziali. In particolare, l'INAIL procedeva all'accertamento dei rischi presso lo stabilimento del datore di lavoro tramite professionisti interni inquadrati nella CONTARP (Consulenza Tecnica Accertamento Rischi e Prevenzione); sulla base degli accertamenti di esposizione e dei curricula professionali dei lavoratori, venivano quindi rilasciati agli stessi gli attestati dell'eventuale periodo di avvenuta esposizione all'amianto. Tale procedura è stata sostanzialmente confermata con decreto interministeriale del 27



La pericolosità dell'amianto, è dovuta a una serie di fattori. Le polveri contenenti fibre d'amianto, respirate, possono causare gravi patologie, l'asbestosi per importanti esposizioni, tumori della pleura (ovvero il mesotelioma pleurico) e il carcinoma polmonare. Gli amianti più cancerogeni sono gli anfiboli, fra essi il più temibile è la crocidolite. Una fibra di amianto, è 1300 volte più sottile di un capello umano. Non esiste una soglia di rischio, al di sotto della quale, la concentrazione di fibre di amianto nell'aria, non sia pericolosa: un'esposizione prolungata nel tempo o ad elevate quantità aumenta esponenzialmente le probabilità di contrarle. Inoltre l'amianto, è stato utilizzato fino agli anni ottanta, per la coibentazione di edifici, tetti, navi, treni; come materiale per la costruzione per l'edilizia, sotto forma di composito fibro-cementizio (noto anche con il nome commerciale Eternit) utilizzato per fabbricare tegole, pavimenti, tubazioni, vernici, canne fumarie, ed inoltre nelle tute dei vigili del fuoco, nelle auto (vernici, parti meccaniche, materiali d'attrito per i freni di veicoli, guarnizioni), ma anche per la fabbricazione di corde, plastica e cartoni<sup>27</sup>. Inoltre, la polvere di amianto, è stata largamente utilizzata, come coadiuvante nella filtrazione dei vini. Altro uso diffuso era come componente, dei ripiani di fondo dei forni, per la panificazione. Questo ci

---

ottobre 2004, adottato ai sensi dell'art. 47 della legge n. 326 del 2003, che ha anche ridotto la rivalutazione contributiva al 25%, e stabilito che il beneficio è utile solo ai fini della misura della pensione e non più, quindi, anche per la maturazione del diritto. Prima degli anni ottanta, tuttavia, i curricula non erano archiviabili in formato digitale, e nel settore marittimo il cambio di bandiera di molte compagnie è stato causa di difficoltà nel recuperare gli attestati di servizio; inoltre, con la rottamazione delle navi finivano al macero anche gli archivi. In assenza di un parere rilasciato dai professionisti INAIL, il singolo lavoratore può però incontrare serie difficoltà nel documentare in sede amministrativa la propria esposizione all'amianto, dovendo pertanto ricorrere spesso ad un accertamento giudiziale. Tuttavia, per effetto delle modifiche introdotte dalla citata legge n. 326 del 2003, la domanda all'INAIL per il rilascio dell'attestato è stata sottoposta ad un termine di decadenza di 180 giorni decorrenti dall'entrata in vigore del citato decreto interministeriale del 27 ottobre 2004, scaduto inutilmente il quale l'azione giudiziaria non è più proponibile.

<sup>27</sup> [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

fa capire, la forte presenza di amianto in tutto il territorio nazionale, non fa eccezione quindi, la Franciacorta.

Infatti, tutta una serie di dati, ci fanno comprendere la persistenza del materiale cancerogeno, sui bei declivi della Franciacorta.

Non molto tempo addietro, ai confini della Franciacorta, nei pressi di Pilzone, luogo di turismo e lago, il giornale di Brescia segnalava il resoconto dell'analisi fatta dal comune, in seguito alle lagnanze degli abitanti del luogo, che segnalavano il pericolo amianto nel cantiere del Centro nautico Franciacorta. Così si evinceva dall'analisi: «l'amianto, ancorché confinato, ha un rischio marginale e il contenuto d'essere rilasciato nell'ambiente», tuttavia «è necessario provvedere, a un definitivo allontanamento, con smaltimento o ad un nuovo confinamento»<sup>28</sup>.

Il Bresciaoggi, specificava che le problematiche erano dovute alla possibile volatilizzazione, in quanto l'azienda utilizzava per gli spostamenti un elicottero, causando possibili problemi alla superficie in absesto<sup>29</sup>.

Come già citato in precedenza, Legambiente in merito al problema amianto, segnalava la forte presenza di questo, sul monte meridionale della Franciacorta, il Monte Orfano. Legambiente, mostrava in tale articolo una certa desolazione di fronte alla situazione incontrata, in quanto successiva, ad una campagna di sensibilizzazione e volantinaggio proprio sull'amianto, a causa di una discarica abusiva di amianto, rimossa poi a spese del comune di Rovato.

Così si legge, nel sito di Legambiente sez. Franciacorta, in uno scritto a cura di Stefania Vezzoli: *“un quadro davvero poco rassicurante facendoci strada tra il fango e le pozzanghere, segni inequivocabili della pioggia caduta nei giorni scorsi, abbiamo provato ad avventurarci lungo la strada*

---

<sup>28</sup> <http://www.giornaledibrescia.it>, 22 ottobre 2013

<sup>29</sup> <http://www.bresciaoggi.it>, 24 maggio 2013

*pedemontana. Ed il quadro che si è presentato ai nostri occhi è decisamente poco rassicurante. I rifiuti, in parte anche tossici, sono di nuovo là, ammassati in cumuli più o meno consistenti nei pressi delle principali vie d'accesso al monte. Sebbene, infatti, il sentiero del «Funtanì», alle pendici del quale all'inizio del mese di ottobre il circolo Legambiente «Ilaria Alpi» aveva segnalato la presenza di gomme, stoviglie, cellophane e, soprattutto, di una tettoia in eternit frantumata, appaia oggi relativamente sgombro, basta avanzare solo poche decine di metri per scoprire altre micro discariche a cielo aperto. Ammucchiati tra le radici degli alberi o parzialmente sepolti tra fogliame, terriccio e sassi, quasi siano ormai parte integrante del paesaggio, gradualmente si scorgono pali in cemento, accumulatori, materie plastiche e, procedendo un po' più in là, un'altra copertura in eternit spezzettata. Ma non ci siamo fermati qui. Invertendo la rotta e proseguendo ottocento metri più avanti, siamo tornati nel punto esatto da cui quest'estate erano partite le segnalazioni degli scarichi abusivi. Un sentiero assai frequentato da gente a piedi e biciclette ai margini del quale, accanto a gomme e laterizi in genere, erano stati rinvenuti residui d'amianto. In base a quanto prevede la normativa in materia, i proprietari di quella striscia di terra hanno provveduto a ripristinare l'area»<sup>30</sup>.*

Sempre Legambiente, denunciava un problema simile nel comune di Erbusco, ove si incontravano mini discariche di amianto<sup>31</sup>, le cui spese di bonifica, sarebbero poi ricadute sulle vittime primarie del danno, ossia i proprietari dei terreni.

---

<sup>30</sup> <http://www.circoloilariaalpi.org>

<sup>31</sup> <http://www.circoloilariaalpi.org>

Il pericolo amianto in Franciacorta, rimaneva e rimane forte, dai dati della provincia ripresi in calce da Bresciaoggi, tutti i comuni del territorio in questione, segnalavano siti potenzialmente contaminati<sup>32</sup>.

**Cominciate col fare ciò che è necessario,  
poi ciò che è possibile.**

**E all'improvviso vi sorprenderete  
a fare l'impossibile.**

**San Francesco d'Assisi**

---

<sup>32</sup> [www.bresciaoggi.it](http://www.bresciaoggi.it), 31 ottobre 2010

## La mappa

### Ecco i siti da bonificare

DARCO

Comune	Contaminati	Bonificati	Potenzialmente contaminati	Comune	Contaminati	Bonificati	Potenzialmente contaminati
Ado	-	-	1	Nanera del Garda	-	-	1
Agnosine	-	-	2	Nanerio	-	-	2
Bagnolo Nola	1	1	1	Naraino	-	-	1
Balsano Bresciano	-	-	1	Norciotti Brusati	-	-	1
Belduogo	-	1	1	Norricelli	2	2	8
Berlingo	-	1	1	Norzone	-	-	1
Berzo Duno	-	-	1	Nucoline	-	1	-
Borgharale	-	1	-	Nave	-	3	7
Borfrinò	1	1	1	Nardo	1	1	-
Braone	-	1	-	Nuvolina	-	-	1
Breno	-	-	3	Odolo	1	-	2
Brescia	8	7	28	Orfagna	-	-	2
Calvo	-	-	1	Orto	-	1	2
Calviano	1	1	1	Orzinuovi	-	1	2
Calvisano	1	-	-	Paderno Franciacorta	-	1	3
Capriano del Colle	-	1	1	Palano	2	-	1
Capriolo	-	-	1	Palauolo sul Oglio	2	2	-
Capriredolo	-	-	1	Pasinano	2	-	1
Castegnato	1	-	3	Pian Camuno	1	-	4
Castel Mella	1	-	-	Francogno	1	-	-
Castenedolo	2	-	1	Fragnone	3	1	3
Casto	-	-	1	Polpenazze del Garda	-	-	1
Castelvetro	-	1	1	Ponte di Legno	-	1	-
Castiglione	1	-	1	Ponoglio	-	-	1
Cava	-	1	1	Posadengo	-	1	-
Chiaro	4	1	2	Presoglio	-	-	2
Cigole	-	-	1	Prevalle	-	1	-
Cividate Cattaneo	-	1	-	Provaglio d'Oglio	-	-	3
Cologno	-	1	1	Puopiglio sul Garda	1	-	-
Concesio	1	-	-	Quiruno d'Oglio	-	-	1
Corchiano	-	-	1	Ravara	1	1	2
Darfo Boario Terme	5	1	3	Rodengo-Sariano	-	1	-
Desenzano del Garda	1	3	4	Rodolfo	-	1	-
Elbio	2	1	1	Ronadelle	1	1	1
Erice	-	-	2	Rovato	1	-	2
Fiesse	2	-	-	Rudiano	-	-	1
Flino	-	-	2	Sabbio Chiese	1	-	1
Gambara	-	-	1	Sale Marasino	-	-	1
Gardone Riviera	-	-	1	San Felice del Benaco	-	-	1
Gardone Valtraviola	1	-	2	Sarnano	1	-	-
Gavardo	1	-	-	Sellero	-	1	-
Ghedi	-	-	2	Sirmione	-	1	1
Giarico	1	-	-	Sonico	-	1	1
Gussago	-	-	1	Tavola	-	-	2
Isco	2	-	2	Tranagliato	1	-	-
Leno	-	-	2	Trenzano	-	-	1
Limone sul Garda	-	-	1	Verolanuova	-	1	-
Loggiano	-	-	1	Verone	-	-	2
Lonato	2	-	4	Villa Carcina	2	-	1
Lunigiane	-	-	1	Villanova sul Clis	-	-	2
Macclodio	1	-	-	Volpiano	2	-	1
Malonno	-	-	2				

Indubbiamente, il secondo quotidiano provinciale, ha operato maggiormente nell'evidenziare in Franciacorta e in tutta la provincia, il pericolo amianto. In vari articoli, segnalava i problemi presenti sul territorio, molte volte nati da una diatriba, presente tra Regione e Provincia, la prima con una visione ecologica a maglie larghe, la seconda, forse perché interessata, tendente a una regolamentazione più fitta e

serrata<sup>33</sup>. L'amianto, è stato pure al centro in questi anni, di una visione differente sui metodi di inertizzazione<sup>34</sup> e possibile riutilizzo. Uno di questi, prevede la vetrificazione<sup>35</sup> dell'amianto, processo di smaltimento innovativo, ma che presenta ancora qualche incognita in ambiente ecologista, nonostante le approvazioni dell'ARPA (Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale).

Il progetto della Regione Lombardia, (approvato in Valcamonica dal comune di Gianico), di costruire un impianto di vetrificazione dell'amianto, ha visto opporre una levata di scudi, arrivata fino alla Franciacorta, territorio confinante a nord con la bella valle. In una richiesta, da parte del responsabile del sito e associazione Terrauomocielo, al presidente del consorzio Franciacorta in merito ai possibili pericoli dell'impianto, questa era la pronta risposta di Maurizio Zanella: *“Gentile Signora Bellini, La ringrazio per la Sua segnalazione e per la preziosa attività d'informazione e sensibilizzazione che sta operando a difesa del suo territorio. Quanto descrive nella sua mail e sul blog*

---

<sup>33</sup> Si veda la diatriba tra le compagini nei confronti del piano rifiuti provinciale.

<sup>34</sup> I trattamenti di inertizzazione si differenziano in sette categorie: modificazione chimica, modificazione mecano-chimica, litificazione, vetrificazione, vetroceramizzazione, mitizzazione pirolitica, Produzione di clinker, ceramizzazione, a seconda della tipologia del processo, che può essere di natura prevalentemente meccanica, termica o chimica e dei prodotti ottenibili.

<sup>35</sup> Il vetro si pone come una possibile soluzione per affrontare le più diverse problematiche di natura ambientale come la rimozione delle pitture al piombo, la stabilizzazione dei rifiuti di natura nucleare ma anche l'abbattimento dell'amianto. Il processo della vetrificazione è stato studiato per convertire un'ampia varietà di rifiuti pericolosi e/o radioattivi in prodotti solidi stabilizzati, rendendoli così innocui ed atti ad essere messi a dimora in condizioni di sicurezza. Inoltre si possono ottenere prodotti riciclabili o materie prime riutilizzabili. L'EPA ha definito la vetrificazione come la “Best Demonstrated Available Technology (BDAT)” ovvero la tecnologia disponibile sperimentata migliore per il rifiuto radioattivo di alto livello e prodotto un manuale delle tecnologie di vetrificazione per il trattamento di rifiuti pericolosi e radioattivi. La stabilizzazione nella matrice vetrosa viene raggiunta fondendo il rifiuto con gli ossidi che formano il vetro ( SiO<sub>2</sub>, B<sub>2</sub>O<sub>3</sub>, P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> ) ad elevate temperature, così legando dal punto di vista tomico le specie pericolose o radioattive nella matrice vetrosa assicurando uno smaltimento in sicurezza per migliaia di anni, ottenendo nel contempo una notevole riduzione del volume del rifiuto ( superiore al 97% ), minimizzando i costi inerenti la discarica. D'altronde l'utilizzo di differenti tecnologie di stabilizzazione, come il confinamento in matrice cementizia, non producono una forma di rifiuto sufficientemente durabile.

Gli MCA vengono modificati nella loro struttura agendo sulla variabile temperatura, elevando il valore di questa fino a 2000-3000°C o utilizzando fondenti e temperature inferiori ma comunque raggiungendo lo stato di fusione. Segue poi un rapido raffreddamento con produzione di materiale inerte.

*“terrauomocielo”<sup>36</sup>, è fonte di forte preoccupazione e di attenzione anche da parte del consorzio per la tutela del Franciacorta. Attraverso questa mia segnalazione, desidero esprimere la nostra totale contrarietà ed il nostro disaccordo in merito al progetto per la realizzazione dell’impianto di trasformazione dell’amianto in Valle Camonica di cui ci ha informato. Infatti, oltre alle incognite relative al reale impatto di tale impianto sulla salute dei vostri cittadini, ci preoccupa non poco l’eventuale circolazione di amianto anche sulle strade del lago d’Iseo e in particolare della Franciacorta. Quanto sopra rischierebbe di compromettere l’equilibrio di un territorio splendido, sempre più visitato ed apprezzato da un turismo in continua crescita, con le drammatiche ricadute negative immaginabili sotto ogni punto di vista: sociale, economico, produttivo, ambientale. Tuttavia è doveroso che – a differenza di altre analoghe situazioni nell’ambito della zona da noi tutelata (anche se solo a livello vitivinicolo) siamo intervenuti nelle sedi opportune – non avendo giuridicamente e legalmente nessun tipo di competenza al di fuori del nostro territorio non potremo intervenire appoggiandovi addivenendo alle vie legali. A fronte di quanto detto resto a sua disposizione e Le rinnovo i più sinceri sentimenti di gratitudine per quanto sta facendo, cordialmente.*

Chiara quindi l’opposizione, di un uomo come Zanella, grande imprenditore, ma conoscitore del fatto che, non si può mettere in pericolo, sia pure dal punto di vista ipotetico, l’habitat circostante.

L’amianto resta ad oggi, una delle paure dei cittadini, abituati negli anni, a guardare i tetti di amianto, a vedere praticamente amianto, su tutte le coperture, che non potevano permettersi altra struttura o su gran parte di quelle istituzionali o aziendali, è chiaro che alla luce delle evidenti

---

<sup>36</sup> [www.terrauomocielo-associazione](http://www.terrauomocielo-associazione) nata nel 2003 a Pordenone, si occupa di corsi e seminari, con l’intento di diffondere un diverso modo di pensare alla salute.

problematiche mortali che apporta, il timore si sia rivelato giustificato e forte.

E' per questo, che il comune di Castegnato, sicuramente uno dei più attivi in ambito ambientale, ha cercato, in collaborazione con terzi, di smuovere le coscienze e evitare inutili allarmismi, creando un incontro formativo alla presenza di esperti del settore, facendo conoscere oltre ai pericoli, le norme di legge, cercando di evitare in tal modo, l'abbandono illegale dell'amianto in discariche abusive.



Comune  
**CASTEGNATO**  
Assessorato Lavoro e  
Attività Produttive  
Assessorato  
Ambiente

# Amianto

**rischi, obblighi, soluzioni**  
obbligo censimento manufatti in cemento  
amianto. Comunicazione all'A.S.L. da parte  
di proprietari di immobili con presenza di  
cemento amianto

la Regione Lombardia, con la Legge n° 14 del 31.07.2012, ha modificato la Legge n°17 del 29.09.2003 "Norme per il risanamento dell'ambiente, bonifica e smaltimento dell'amianto".

**Le principali modifiche sono le seguenti:**  
- I proprietari degli immobili con presenza di amianto devono comunicarne la presenza all'A.S.L. entro il 31 gennaio 2013;  
- La mancata comunicazione comporta, a carico del soggetto proprietario, l'applicazione della sanzione amministrativa da € 100,00 a € 1.500,00.

Al fine di informare al meglio la cittadinanza, è stato programmato

**Mercoledì 30 gennaio 2013**  
**ore 20,30**  
**Sala Conferenze Centro Civico Castegnato**  
**incontro formativo sul tema con**  
**la presenza di esperti del settore**

**Amianto: rischi, obblighi, soluzioni**  
**Cos'è l'amianto?**  
I rischi da esposizione  
**Il censimento dell'amianto**  
Aspetti della normativa regionale in materia di amianto: le competenze e gli adempimenti  
Obbligo di autonotifica della presenza di amianto  
**Incentivazioni fiscali**  
Tutte le novità su agevolazioni e contributi per la ristrutturazione di edifici e stabili o la messa in sicurezza di luoghi di lavoro dotati di parti di amianto

Si invitano pertanto i cittadini interessati, al fine di evitare sanzioni, a comunicare entro tale data all'ASL competente per territorio, qualora non già effettuato, edifici, impianti o luoghi nei quali vi è presenza di amianto o di materiali contenenti amianto.  
Negli uffici comunali e sul sito del Comune è disponibile il modulo che va compilato e presentato all'ASL di competenza.

**TUTTA LA CITTADINANZA E' INVITATA**

## 2.4. Rifiuti speciali intombati irregolarmente

Nella campagna dei comuni della Franciacorta, in particolare in quelli di Castegnato, Travagliato, Ospitaletto, Paderno e Passirano sono presenti una trentina di discariche, la maggior parte delle quali, riempite nei decenni scorsi in modo incontrollato con ogni tipo di rifiuto, come



dimostra una delle ultime discariche individuate nel 2013, all'interno della Stefana di Ospitaletto<sup>37</sup>

Questo è l'elenco delle discariche individuate:

- 1) Cava Bettoni di Castegnato; oggetto di progetto di discarica per rifiuti speciali da parte di A2A; si tratta di un'area cavata per tre quarti di una ventina di ettari, per la quale la convenzione sottoscritta da soc. Bettoni e comune di Castegnato, prevede invece un recupero a fondo cava con la piantumazione di circa 5000 piante, cioè la creazione di un bosco.
- 2) Discarica Bosco Sella; in questa discarica negli anni 70/80, sono stati scaricati da ASM, circa 5 milioni di m<sup>3</sup> di rifiuti solidi urbani, in una cava di 22 ettari e in parte della quale, non erano stati messi sul fondo, alcun tipo di teli protettivi e anche per questo motivo il pozzo spia posto a valle della discarica, registra continuamente un fenomeno di inquinamento delle falde. Questa discarica è stata chiusa nel 1989, a seguito delle forti proteste delle popolazioni residenti ed ora è in fase di gestione post/chiusura.
- 3) Discarica Codenotti di Castegnato; in questa discarica di circa due ettari di superficie, negli anni 80/90, sono stati scaricati rifiuti in modo incontrollato, dopo varie segnalazioni, si fecero dei controlli e per due volte, fu messa sotto sequestro dalla Magistratura.
- 4) Discarica Gervasoni di Castegnato ; in questa discarica di circa ½ ettaro, sono state scaricate senza alcun controllo le terre della Fonderia Gervasoni, le stesse sono state semplicemente ricoperte da terreno vegetale ed ora l'area è coltivata.
- 5) Discarica Bettoni di Castegnato; in questa discarica di circa 5 ettari, negli ultimi 10 anni, sono stati scaricati rifiuti inerti (terre di fonderia e

---

<sup>37</sup> <http://listacivicacomunitasolidale.myblog.it>

similari) ma alcuni controlli da parte della Provincia, hanno evidenziato la presenza di ammoniaca e cromo ed infatti gran parte dei rifiuti già depositati, furono accumulati in altra parte della discarica, per poter impermeabilizzare con argilla il fondo e la realizzazione dei pozzi spia, ora è in fase di copertura.

6) Discarica Arici di Castegnato; in questa vecchia discarica di circa 4 ettari, negli anni settanta, vennero conferiti in modo incontrollato, rifiuti speciali e nella discarica fu insediato un impianto di trattamento e separazione di rifiuti, che operò per diversi anni.

7) Cava Bonara di Paderno; questa cava è ancora attiva, c'è inoltre una richiesta da parte della società RETI, di farne una discarica, del resto la parte ad Ovest, una ventina di anni fa, fu riempita di rifiuti in modo incontrollato e su questa superficie, è stato piantato un vigneto che produce Franciacorta.

8) Discarica Vallosa di Passirano; questa è tra le discariche più pericolose della Lombardia e inserita nei Siti di Interesse Nazionale Caffaro, infatti in essa, sono stati interrati i rifiuti pericolosi della Caffaro e di altre aziende, i vari interventi, finalizzati a conoscere i rifiuti presenti, hanno evidenziato in modo inequivocabile la presenza di PCB e di altre sostanze tossiche, alcuni degli abitanti della vicina frazione Vallosa, hanno nel sangue notevoli quantità di PCB ed ora questo inquinante è stato trovato nelle falde anche profonde, vige un'ordinanza sindacale, che vieta il consumo di prodotti agricoli in loco, regola assolutamente non rispettata e tantomeno fatta rispettare, visto che addirittura all'interno, è stata realizzata una nuova cantina.

9) Discarica Rossi di Paderno; in questa discarica di circa un ettaro, sono stati scaricati rifiuti di vario genere, ora è diventata una piazza di selezione rifiuti.

- 10) Discarica CO.E.PA di Paderno; in questa discarica in attività, sono entrati e stanno entrando rifiuti inerti.
- 11) Discarica Sorelle Vianelli di Paderno; in questa discarica, sono stati scaricati in modo incontrollato rifiuti industriali, da anni sopra ci vive una comunità Rom, a cui l'ASL ha prescritto l'allontanamento per gravi rischi alla loro salute.
- 12) Discarica Paderno (non catalogata); posta in prossimità della tangenziale Ospitaletto Concesio, è stata riempita anni fa con rifiuti vari e in modo incontrollato.
- 13) Discarica località Tre Cortili di Paderno; in questa discarica di circa 2 ettari, sono stati scaricati in modo incontrollato rifiuti anche industriali, è poi stata ricoperta, ora la superficie è coltivata.
- 14) Discarica località Tre Cortili di Paderno; in questa cava di circa un ettaro, posta a nord della ferrovia BS – Edolo, sono stati scaricati in modo incontrollato rifiuti, anche industriali, è poi stata ricoperta, ora è coltivata.
- 15) Discarica Giugni di Paderno; questa discarica di circa 1 ettaro, è stata riempita con rifiuti anche industriali e in modo incontrollato circa 25 anni fa, ora l'area è coltivata.
- 16) Discarica Pianera di Castegnato; trattasi della seconda discarica più pericolosa della zona dopo la Vallosa, individuata come Sito Nazionale Caffaro, si estende su un'area di circa 5 ettari, è stata riempita in modo incontrollato con rifiuti industriali e solidi urbani negli anni settanta, nel 2002 è stata posta sotto sequestro penale per inquinamento diffuso, ora sta inquinando le falde, anche con sostanze cancerogene e proprio in questi giorni è tornata alla ribalta, per il sequestro da parte del N.O.E.<sup>38</sup> di un'altra porzione di terreno, facente parte della stessa discarica.

---

<sup>38</sup> N.O.E.: nucleo operativo ecologico dei carabinieri, costituito il 1° dicembre 1986 con decreto dei Ministri dell'Ambiente e della Difesa, è posto alla "dipendenza funzionale" del Ministro dell'Ambiente "per la vigilanza, la prevenzione e la repressione delle violazioni compiute in danno dell'ambiente".

- 17) Discarica Pianerino di Castegnato; si tratta della terza discarica della zona, inserita nel Sito Nazionale Caffaro, che a distanza di 10 anni, incredibilmente non è ancora stata in nessun modo investigata.
- 18) Discarica Aso di Travagliato; è una discarica di circa 1 ettaro, nella quale la Aso, ha scaricato le proprie scorie senza alcuna precauzione, da anni le falde sottostanti sono inquinate.
- 19) Discarica Bettoni di Travagliato: è una discarica di inerti e assimilabili appena autorizzata, che ospiterà circa 2 milioni di m<sup>3</sup> di rifiuti.
- 20) Discarica Del Bono di Castegnato; è una discarica di oltre 5 ettari di inerti, più volte fermata per irregolarità.
- 21) Discarica Gottardi di Castegnato; è una discarica di circa un ettaro, attigua all'autostrada A4, riempita in modo incontrollato con rifiuti, ricoperta di terra ed ora coltivata.
- 22) Discarica Travagliato località Finiletti; è una discarica di inerti di circa 2 ettari, ricoperta e attualmente coltivata.
- 23) Discarica Franciacorta Immobiliare di Paderno; è una discarica di circa 2 ettari, riempita in modo incontrollato con rifiuti anche industriali, oggetto di controlli, che hanno registrato esuberi dei limiti per PCB, Piombo, tricloroetano toluene e metalli pesanti e finora non è stato fatto nulla.
- 24) Nuova discarica; coperta da terreno vegetale e attualmente coltivata, individuata a Castegnato, durante i carotaggi per la realizzazione della costruenda TAV, sono stati trovati inquinanti molto pericolosi in concentrazioni oltre i limiti di legge, quali PCB, piombo, amianto cadmio e cromo esavalente.
- 25) Discarica Stefana di Ospitaletto; l'ultima scoperta in ordine di tempo, a seguito dei sondaggi effettuati da Cepav 2, per la realizzazione dell'alta velocità, situata all'interno dell'area cintata da alte mura dell'acciaieria, in

questo caso davvero, risulta evidente la responsabilità e conseguentemente l'obbligo di bonifica.

Queste sono le 25 discariche, presenti nel raggio di tre Km nei comuni sopracitati, a queste, per completare il quadro già drammatico, vanno aggiunte altre quattro grandi discariche, poste a non più di 4km, la enorme discarica RSU di Castrezzato , la discarica di rifiuti speciali Rovedil di Rovato, la discarica di rifiuti speciali Cogeme di Fantecolo e le discariche del sito Macogna di Cazzago – Travagliato.

Un dato emblematico, che da l'idea della gravità della situazione, Castegnato ha già un "patrimonio" di rifiuti interrati nelle sue 10 discariche, pari a oltre 10 milioni di m<sup>3</sup> che significa 3.000 m<sup>3</sup> di rifiuti per ogni famiglia, vale a dire 10 volte il volume del loro appartamento (record Provinciale).

Una situazione ambientale pesantissima, che non può non avere ripercussioni sulla salute dei residenti, forse non a caso le popolazioni dei comuni di Ospitaletto e Castegnato, hanno segnato negli anni, presenze anomale di leucemie, al punto che l'ASL, nel corso di un incontro con le associazioni ambientaliste e alla presenza del sindaco di Ospitaletto, si impegnò a interessare del problema l'Istituto Superiore di Sanità e la stessa presenza di neoplasie, risulta maggiore che in altre zone della provincia, forse anche perché la qualità dell'aria è pessima, segnaliamo in particolare oltre al dato delle PM 2,5 ( 4 volte oltre i limiti) il dato Benzo(a)pirene (cancerogeno che appare più alto di quello misurato a Piombino e molto più alto di quello misurato presso l'inceneritore di Brescia. La qualità del suolo, sembra compromessa dalla presenza notevole di diossine, riscontrate recentemente anche nelle uova, di due allevamenti di galline in altrettante

cascine e la stessa qualità dell'acqua, determina apprensione per l'alta presenza di nitrati prossimi ai limite di legge, ma 4 volte oltre la soglia raccomandata dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità).

Nel gennaio del 2012 però, le istituzioni si opponevano a questa ondata di rifiuti. Infatti, i sindaci di sette comuni della Franciacorta, si riunivano in lega, per scontrarsi in questo caso contro la Provincia, per opporsi ad una serie di nuove possibili discariche.

Nello specifico, i Comuni di Cazzago San Martino, Travagliato, Rovato e Berlingo, fanno fronte comune contro la cava Bonfadina, in capo alla quale «il Piano Cave provinciale e la successiva approvazione regionale, hanno determinato un bacino estrattivo enorme, localizzato in piena Franciacorta».

Da Castegnato, Paderno Franciacorta e Passirano, si leva la voce dei primi cittadini, Giuseppe Orizio, Antonio Vivenzi e Daniela Gerardini, i quali col Comune di Ospitaletto, fanno presente di essersi «più volte espressi contro il progetto, di realizzare una discarica in località Bosco Stella, un'area di 315 mila metri quadrati».

I sette sindaci concludono il comunicato ripetendo, ancora una volta, la loro secca opposizione «alla realizzazione di nuove discariche», sintetizzando in poche parole le ragioni politiche, sociali, ambientali e territoriali: «Abbiamo già dato, e anche molto»<sup>39</sup>. Il territorio coinvolto dai sopracitati progetti «non ha bisogno di ulteriori aggravii ambientali», anzi «necessita semmai di riqualificazione, ricucitura e interventi migliorativi». Un messaggio chiaro e forte, da parte di sette sindaci Franciacortini.

---

<sup>39</sup> [www.giornaledibrescia.it](http://www.giornaledibrescia.it), 4 gennaio 2012

### **3. SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DEL TERRITORIO**

#### **3.1. Modello Franciacorta sostenibile e la sostenibilità in Franciacorta**

Il Progetto Franciacorta Sostenibile, è un percorso sulla qualità della vita, condiviso dalle amministrazioni comunali della Franciacorta coordinate dalla Fondazione Cogeme Onlus.

Il percorso è iniziato nel 2007, con l'individuazione di una serie di indicatori ambientali comuni alle varie realtà della Franciacorta, coinvolte nel progetto (ben 19 Comuni!), da inserire negli strumenti di pianificazione territoriale: il Piano di Governo del Territorio (PGT) e la Valutazione Ambientale Strategica (V.A.S.).

È stato quindi svolto, uno Studio di fattibilità, che indica alcune potenzialità per l'area che, se condivise con i Comuni ed altri soggetti pubblici e privati, porterà alla realizzazione di un Piano strategico per il futuro della Franciacorta, che tenga conto delle sue peculiarità, delle potenzialità inesprese, delle linee guida necessarie e coerenti per il suo sviluppo, realizzando un Masterplan delle azioni pubblico-private, in grado di aprire il territorio, alle prospettive internazionali dei settori produttivi e turistici.

Tale Studio, è stato commissionato allo Studio Agorà dai 19 Comuni della Franciacorta (Adro, Capriolo, Cazzago S. Martino, Cellatica, Coccaglio, Cologne, Corte Franca, Erbusco, Gussago, Iseo, Monticelli Brusati, Ome, Ospitaletto, Paderno Franciacorta, Paratico, Passirano, Provaglio d'Iseo, Rodengo Saiano e Rovato), dalla Camera di Commercio, dal Consorzio per la tutela della Franciacorta, da Cogeme S.p.A. e dalla Fondazione Cogeme Onlus, che hanno firmato un Protocollo d'Intesa ed hanno affrontato un percorso, per ragionare insieme sul futuro dell'area nei prossimi 15 anni.

Il Piano Strategico, è un documento di stampo innovativo ed inedito, che si concentra su due questioni:

- “scattare” una fotografia di tutta l’area interessata;
- indicare alcune linee guida progettuali, valorizzando il patrimonio dei beni culturali ed ambientali già presenti, oltre a riqualificare beni ed aree dismesse.

La redazione del Piano strategico e la traduzione concreta di quanto riportato all’interno del Piano stesso, è partito nei primi mesi del 2013, con l’inserimento del Piano strategico, negli strumenti attuativi locali (PGT, Regolamento edilizio, PTU, Piano del commercio ed altri) e con l’attuazione della progettualità esecutiva, prevista dagli strumenti sovra comunali (PTR<sup>40</sup>, PTCP<sup>41</sup>, ). Un percorso importante quindi, che nella sua ambizione mira a creare un luogo ideale, dove i cittadini possano godere di una qualità della vita più elevata, grazie a dei servizi migliori ed il territorio possa implementare la sua competitività a livello nazionale ed internazionale, sia dal punto di vista industriale, sia dal punto di vista turistico.

All’interno del contesto sostenibilità, il comune di Adro, in collaborazione con Fondazione Cariplo, ha attivato un bando finalizzato a promuovere la sostenibilità energetica, nei comuni di piccole e medie dimensioni. La partecipazione al bando, avveniva attraverso la redazione del PAES, (il Piano di Azione per l’Energia Sostenibile), ma con la collaborazione attiva della fondazione bancaria. Il progetto nacque con la finalità principale, di

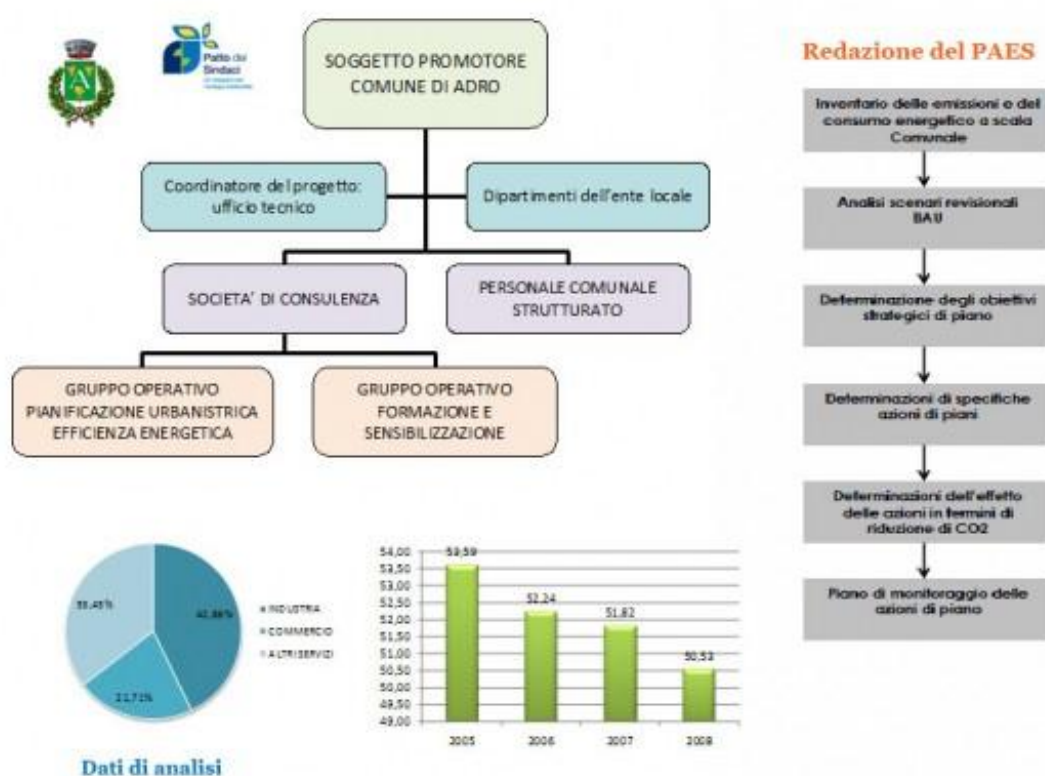
---

<sup>40</sup> P.T.R. : Piano Territoriale Regionale, strumento pianificatore territorio regionale approvato dal Consiglio Regionale.

<sup>41</sup> P.T.C.P. : Piano Territoriale di Coordinamento Provinciale rappresenta il principale strumento a disposizione della comunità Provinciale di pianificazione obiettivi territorio provinciale, in coerenza con gli indirizzi per lo sviluppo socio-economico e con le sue caratteristiche geologiche, geomorfologiche, idrogeologiche, paesaggistiche e ambientali, approvato dalla Provincia.



individuare strumenti metodologici e di predisporre politiche a livello locale, necessarie a ridurre le emissioni climalteranti, all'interno del comune di Adro, favorendo il percorso verso la sostenibilità energetica e adeguando la realtà urbana, agli obiettivi fissati dalla Commissione Europea per l'anno 2020. Per Adro, il progetto ha riguardato soprattutto, azioni finalizzate a promuovere la mobilità sostenibile, a diminuire il parco auto e ad intervenire sull'edilizia privata, per sostenere l'uso di tecniche architettoniche energeticamente sostenibili. Il bando, aveva validità per il 2011.



Osservando il progetto nei singoli comuni, si evidenziava il proseguo quasi simultaneo in diverse aree; gli obiettivi restavano simili: ad esempio a Castegnato, il Piano d'Azione per l'Energia Sostenibile. Il comune, sempre attraverso il PAES, si proponeva di realizzare i seguenti obiettivi:

- analisi energetico-ambientale del territorio e delle attività che insistono su di esso, tramite ricostruzione del bilancio energetico e

predisposizione inventario delle emissioni di gas serra e altri inquinanti. L'approccio metodologico che è stato seguito, può essere sinteticamente riassunto nei punti seguenti: □ quantificazione dei flussi di energia e ricostruzione della loro evoluzione temporale (se disponibili dati in serie storica), della loro distribuzione fra i diversi vettori energetici, settori di impiego e usi finali;

- analisi della produzione locale di energia per impianti di potenza inferiore a 20 MW e comunque non inclusi nel sistema ETS<sup>42</sup>;
- ricostruzione dell'assetto delle emissioni di gas di serra, associate al sistema energetico locale.

Il PAES, analizzava a fondo la strutturata e complessa società comunale, sia nel contesto anagrafico, sia in quello dei consumi.

Tra gli studi effettuati, vi era quello inerente l'emissione di CO<sub>2</sub> tema sentito all'interno della Franciacorta.

Il comune di Cellatica, lavorava in collaborazione con A2A, per la sostenibilità specifica dell'acqua<sup>43</sup>.

Il comune di Coccaglio, adottava l'iniziativa dei pannolini lavabili, proposta inserita negli ultimi anni nei programmi di diverse liste politiche locali<sup>44</sup>, partecipava inoltre, attraverso il proprio istituto comprensivo al progetto "Di casa nel mondo - Competenze chiave per una cittadinanza sostenibile", anche qui Cogeme, finanziava il tutto rendendolo un vero programma didattico<sup>45</sup>.

Il comune di Corte Franca, istituiva la "Carovana della sostenibilità", in cui varie ditte, proponevano i loro prodotti legati al rispetto dell'ambiente e al

---

<sup>42</sup> Sistema di scambio di quote di emissione dell'Unione Europea

<sup>43</sup> [http://www.a2acicloidrico.eu/home/cms/idrico/sostenibilita/analisi\\_acqua/provincia/cellatica.html](http://www.a2acicloidrico.eu/home/cms/idrico/sostenibilita/analisi_acqua/provincia/cellatica.html)

<sup>44</sup> <http://www.pagurino.it/dal-mondo/49-cellatica-promuove-i-pannolini-lavabili>

<sup>45</sup> <http://www.iccoccaglio.it/portale/doceboCms/index.php?special=changearea&newArea=231>

risparmio energetico<sup>46</sup>. Questa iniziativa, avveniva all'interno di comuni partecipanti ad Agenda 21<sup>47</sup>.

## **3.2. Il Consorzio Franciacorta**

### **3.2.1. La storia del Consorzio**

Il Consorzio per la Tutela del Franciacorta, nasce il 5 marzo 1990 a Corte Franca, in provincia di Brescia, come aggregazione di un gruppo di viticoltori, accomunati da passione e stimoli comuni e interessati alla tutela, alla valorizzazione e alla promozione della vitivinicoltura franciacortina e del territorio nel suo insieme. Il suo logo, una “F merlata”, richiama alle antiche torri medievali, che caratterizzavano il territorio della Franciacorta nel periodo medioevale<sup>48</sup>. Al Consorzio, che dal 1993 a sede a Erbusco, aderiscono le tre categorie professionali di viticoltori, vinificatori e imbottiglieri, interessati alle filiere produttive delle denominazioni Franciacorta DOCG<sup>49</sup>, Curtefranca DOC<sup>50</sup> e Sebino IGT<sup>51</sup>. I soci facenti

---

<sup>46</sup>[http://www.comune.cortefranca.bs.it/schede.aspx?azione=carica\\_scheda&id\\_scheda=728&tipo=news](http://www.comune.cortefranca.bs.it/schede.aspx?azione=carica_scheda&id_scheda=728&tipo=news)

<sup>47</sup> Agenda 21: documento che contiene gli impegni (in campo ambientale, economico, sociale) che una comunità locale si assume per il 21° secolo - <http://www.agenda21.it/>

<sup>48</sup> Diversi i Castelli: il Castello di Rovato, quello di Passirano, il Quistili di Erbusco, etc. Per una visione d'insieme vedasi: Villari Giusi, *Castelli e residenze fortificate nel Bresciano : note storico descrittive sui fortificati di Brescia e del suo territorio*, ed. Giornale di Brescia, 1989

<sup>49</sup> D.O.C.G. : La Denominazione di Origine Controllata e Garantita, nota con la sigla DOCG, è un marchio di origine italiano che indica al consumatore, l'origine geografica di un vino.

<sup>50</sup> D.O.C. : Denominazione di Origine Controllata, nota con l'acronimo DOC, è un marchio di origine italiano utilizzato in enologia che certifica la zona di origine e delimitata della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del prodotto sul quale è apposto il marchio; esso viene utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani e rispettano uno specifico disciplinare di produzione approvato con decreto ministeriale.

<sup>51</sup> IGT: L'indicazione geografica tipica, meglio nota con l'acronimo IGT, è la terza delle cinque classificazioni dei vini recepite in Italia; indica vini prodotti in aree generalmente ampie ma secondo dei requisiti specificati. I requisiti sono meno restrittivi di quelli richiesti per i vini a denominazione di

parti del Consorzio sono 206, di cui 101 imbottiglieri, con aziende di varie dimensioni: dalle piccole, a gestione familiare, alle imprese strutturate di dimensioni maggiori e conosciute in tutto il mondo. Le aziende associate, che all'inizio erano solo 29, rappresentano oggi, la quasi totalità di quelle attive sul territorio e sono presenti sul mercato soprattutto con il prodotto denominato "Franciacorta", il primo e l'unico brut italiano, prodotto esclusivamente con rifermentazione in bottiglia, ad aver ottenuto, dall'1 settembre 1995, la DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita. L'attività del Consorzio è ampia: dalla tutela e valorizzazione della denominazione del vino, alla promozione del prodotto e del suo territorio. Non manca poi, la continua attività di sviluppo tecnologico e innovazione.

### **3.2.2. Le tappe del Consorzio**

Possiamo dire, che l'inizio dell'era contemporanea del vino in Franciacorta, risale al 21 luglio 1967, con il Decreto del Presidente della Repubblica, che riconobbe la zona della Franciacorta come a Denominazione di origine controllata per vini rossi e bianchi (anche per la tipologia con bollicine) insieme con altri 11 vini italiani. 16 anni dopo, nel 1983, il disciplinare di produzione riconosce separatamente la tipologia "spumante" anche per il vino Rosè.

Il "Consorzio Volontario per la Tutela dei vini Franciacorta", nasce a Corte Franca, il 5 marzo 1990, ad opera di 29 produttori. Un anno dopo, il Consorzio definisce il Regolamento Tecnico Produttivo del Franciacorta spumante e nasce il marchio Franciacorta. Nel 1993, il Consorzio cambia

---

origine controllata (DOC). L'IGT è importante in quanto è il primo gradino (della piramide) che separa il vino senza indicazione dal vino con indicazione.  
Indicazione Geografica Tipica

sede e si sposta a Erbusco, mentre viene inserito nel disciplinare, l'obbligo della rifermentazione naturale in bottiglia e s'impone l'elaborazione, solo nella zona di produzione delle uve.

Il 1995 è un anno di grandi cambiamenti: il 1° settembre è approvato il disciplinare di produzione del Franciacorta DOCG, che vieta ufficialmente nella designazione, l'uso della parola "vino spumante" e la citazione del metodo di produzione; s'impongono rese massime per ettaro, inferiori a 10 tonnellate di uva e a 65 ettolitri di vino; la gamma tipologica è completata con il Demisec ed è registrato il marchio Satèn, (prodotto con sole uve bianche e caratterizzato da una minor pressione in bottiglia e una peculiare morbidezza gustativa).

Intanto, il marchio consortile diventa l'unico logo d'identificazione del Franciacorta DOCG; il primo brut italiano, ottenuto con la lenta rifermentazione in bottiglia, ottiene l'alto riconoscimento di "denominazione garantita"; il Ministero delle Risorse Agricole, riconosce e autorizza l'attività di controllo del laboratorio del Consorzio per la Tutela.

Un anno dopo, al Consorzio sono riconosciuti anche i compiti della consegna dei contrassegni di Stato DOCG e di controllo della cessione delle bottiglie, in fase di lavorazione fra i produttori. Nello stesso anno, è approvato il codice vitivinicolo della Franciacorta: una sorta di autoregolamentazione ancora più restrittiva del disciplinare di produzione, voluto dai produttori associati al Consorzio.

Nel 1998, il Consorzio cambia nome e diventa: "Consorzio per la Tutela del Franciacorta, delle Terre di Franciacorta e del Sebino IGT", la "F merlata" viene inserita nel contrassegno di Stato DOCG.

Con l'inizio del nuovo millennio, il Consorzio e i produttori associati, iniziano una serie di attività a valenza sociale e di promozione del territorio: parte il progetto "Strade del Franciacorta" e nasce il Festival del

Franciacorta. Nei successivi anni, s'iniziano a sperimentare le mappe tematiche, i rilevamenti multispettrali e il monitoraggio della maturazione, s'inizia la stesura dei tre disciplinari di produzione, sono revisionati i metodi di campionamento e iniziano le attività di aggiornamento, sugli adempimenti amministrativi da sostenere. Nel 2003, al Franciacorta, è riconosciuta la possibilità di utilizzare in etichetta la sola parola "Franciacorta", senza altra aggiunta (quale la menzione specifica tradizionale DOCG), mentre nel 2004, su precisa istanza del Consorzio, viene escluso l'utilizzo della denominazione VSQPRD e VSQ italiani. Nel 2003 inoltre, è pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il Decreto d'incarico per il Consorzio a svolgere funzioni di controllo ai sensi del D.M. 29/5/2001, per la DOC Terre di Franciacorta e per il Franciacorta, noto come "*Erga Omnes*"<sup>52</sup>. Questo, è tra i primi Consorzi d'Italia ad applicare il decreto, andando a completare la normale attività di vigilanza svolta dal 2000, eseguendola su tutti i fruitori della denominazione (produttori associati e non). Il 2004, è l'anno in cui i Disciplinari di produzione del Terre di Franciacorta e dell'IGT Sebino, sono completamente riesaminati dal Comitato Tecnico e licenziati dal Consiglio di Amministrazione del Consorzio. Inizia poi il Piano dei Controlli per la Denominazione d'origine Franciacorta, che entra a pieno regime nel 2005.

Dal 2006 al 2008, s'intraprendono azioni importanti per la modifica dei disciplinari di produzione del Franciacorta, Terre di Franciacorta e Sebino: sono organizzate riunioni, raccolti pareri e firme di approvazione, per arrivare alla stesura di nuovi disciplinari il più ampiamente condivisi dalle aziende. Nel 2008, i nuovi disciplinari del Franciacorta DOCG, del Curtefranca DOC (che sostituisce il Terre di Franciacorta) e dell'IGT Sebino, sono pubblicati in Gazzetta Ufficiale e s'inserisce il servizio di

---

<sup>52</sup> La locuzione latina *erga omnes*, tradotta letteralmente, significa nei confronti di tutti..

rintracciabilità delle bottiglie. Nel 2010 è pubblicato sempre sulla Gazzetta Ufficiale, un nuovo disciplinare di produzione del Franciacorta: nuovi paletti sono posti a incrementare il rigore produttivo, con l'obiettivo di elevare ulteriormente il livello qualitativo medio.

### **3.2.3. La storia della Franciacorta e dei suoi vini**

Il territorio franciacortino, verso la fine del '400 era amministrato per quadre, ossia in distretti con propri capoluoghi, una prima descrizione geografica della Franciacorta, comparve nello statuto del Doge Francesco Foscari (1429), contenente la delimitazione che ricalca ancora oggi gli attuali confini (come risulta nel disciplinare di produzione dei vini DOC di Franciacorta approvato il 21 luglio 1967). La prima rappresentazione topologica e toponomastica della regione di Franciacorta, risale invece a una carta del 1469, opera di un autore anonimo, che oggi è conservata nella Biblioteca estense di Modena. Nell'intreccio tra storia, vino e cultura della Franciacorta, s'inserisce una delle prime pubblicazioni al mondo, sulla tecnica di preparazione dei vini a fermentazione naturale in bottiglie e sulla loro azione sul corpo umano. Stampato in Italia nel 1570, il testo è scritto dal medico bresciano Gerolamo Conforti, con il significativo titolo di "Libellus de vino mordaci". Questo medico, i cui studi precedettero le intuizioni dell'abate Dom Perignon, fece notare la notevole diffusione e il largo consumo, che i vini con le bollicine avevano in quell'epoca, definendoli "mordaci", cioè briosi e spumeggianti. Egli li descrisse con perizia da esperto degustatore, arrivando a giudicarli "dal sapore piccante o mordace che non seccavano il palato, come i vini acerbi e austeri e che non rendevano la lingua molle, come i vini dolci" e ne elencò i pregi terapeutici. Per Conforti, che tra l'altro conosceva a fondo l'enologia

francese, i vini franciacortini, divenivano più spumeggianti durante il periodo invernale, per deperire, smorzandosi, nel corso dei mesi estivi. L'origine della spuma, stava dunque nell'ebollizione del mosto o più correttamente, nella fermentazione, che anche allora, andava controllata affinché la “scoria gassosa, leggera e pungente” non si disperdesse. Oltre a questi vini “mordaci”, da sempre in Franciacorta erano prodotti anche vini fermi, ma entrambi erano destinati a un consumo locale; infatti, il susseguirsi in quel periodo, di numerose vicende legate alla viticoltura e alla commercializzazione, non riuscirono a dare il giusto smalto e conoscenza a quelle produzioni. La rinnovata nascita dell'enologia in Franciacorta, risale invece a molto dopo, alla fine degli anni '50, quando una nuova fiducia, sulle potenzialità del territorio a produrre vini base adatti alla spumantizzazione, pervase il territorio e i suoi produttori. Il 21 luglio 1967, un Decreto del Presidente della Repubblica, riconobbe la Franciacorta come zona a Denominazione di Origine, a seguito delle richieste di un piccolo gruppo di produttori franciacortini, incoraggiati proprio, dalle nuove leggi italiane in materia di denominazione di origine. L'inizio degli anni '70, fu la fase del grande rinnovamento dell'enologia italiana e la Franciacorta aveva già costruito, solide basi per lanciarsi nella produzione di prodotti di qualità prima degli altri. Cominciò quindi l'espansione dei terreni adibiti a vigneto. Gli anni '80, videro un sempre maggior flusso d'imprenditori arrivare in Franciacorta alla ricerca di vigneti, nuovi o da rimodernare, con lo spirito e i mezzi per partire e la volontà di affermarsi, sia a livello nazionale che mondiale. Questi ebbero il grande merito, di affidarsi fin da subito a enologi e specialisti del settore, che seppero valorizzare nel migliore dei modi, la qualità del prodotto. Nel 1983, i 50 ettari iniziali, erano diventati 550 e le vendite di Pinot di Franciacorta, superarono il milione di bottiglie, mentre le aziende



raddoppiarono di nuovo<sup>53</sup>. Gli anni '90, iniziarono con la costituzione del Consorzio volontario e da qui cominciò, l'era contemporanea della Franciacorta e del Franciacorta DOCG.

### **3.3. La realtà Cogeme e l'Educazione Ambientale**

Il gruppo Compagnia Generale Metano (CO.GE.ME.), nasce nel 1970, con l'obiettivo di metanizzare i paesi della Franciacorta.

L'azienda, risulta una realtà importante nella zona in cui opera, con il trascorrere degli anni, inizia a cogliere le esigenze del territorio, arrivando a sviluppare e offrire un servizio notevole, chiamato “sportello scuola” nato nel 1995, con l'auspicio di rispondere alle esigenze dei comuni, delle scuole e dei privati nel settore educativo ambientale. Vengono creati progetti didattici ambientali, da fornire su richiesta, agli insegnanti e docenti delle scuole elementari, superiori e Università, sviluppati da esperti sui temi ambientali, utilizzando materiali didattici, forniti dallo sportello scuola.

Vengono organizzate inoltre visite guidate sul territorio, convegni, corsi di aggiornamento per insegnanti, sulle novità educative e ambientali, collaborando con il Provveditorato agli studi e la Commissione Provinciale per l'Educazione Ambientale.

L'obiettivo dello sportello scuola, è informare e sensibilizzare i bambini, verso l'Educazione Ambientale, con la possibilità di raggiungere negli anni, una sinergia tra persone motivate e l'esigenza dei cittadini.

Il 28 luglio 2006, la Cogeme si è aggregata, alle aziende municipali di Cremona (Aem), Crema (SCS/SCRIP), Pavia (Asm) e Lodi (Astem), formando una “*multiutility*” denominata Linea Group Holding s.r.l.

---

<sup>53</sup> Arrigoni Francesco, *Franciacorta, storia di vini, di vigne e di uomini*, Ed. Grafo, p. 24

(LGH), creata con una precisa missione, sviluppare i business dell'energia da fonti rinnovabili e dei rifiuti, impegnandosi nei territori di appartenenza, verso la tutela e la sostenibilità ambientale.

### **3.4. Il Progetto Ita.Ca.**

Il processo produttivo del vino, comprende le fasi di vinificazione, confezionamento, stoccaggio, vendita e rappresentanza. Ognuna di queste fasi, implica consumi di energia ed emissioni di CO<sub>2</sub>.

Al fine di far fronte attivamente all'incremento dei gas ad effetto serra (GHG o Greenhouse Gas) in atmosfera (IPCC, 2007), negli ultimi anni il loro monitoraggio nei diversi cicli produttivi, è stato oggetto di grande interesse a livello internazionale. Diverse agenzie nazionali, hanno prodotto nel 2007 la versione 1.0 dell'International Wine Carbon Calculator (IWCC), il primo calcolatore per il monitoraggio delle emissioni nel settore vitivinicolo italiano, conforme ai protocolli internazionali, IWCP e GHGAP dell'OIV e alla norma ISO 14064.

Il calcolatore, prende in considerazione, sia le emissioni che sono dovute ad azioni sotto la diretta responsabilità aziendale, ma anche le emissioni indirette, dovute alla produzione delle materie prime, all'erogazione dei servizi e alla generazione dell'energia elettrica utilizzata (climatizzatori, impianti refrigeranti). L'Università di Milano, garantisce la qualità dell'approccio scientifico del metodo e l'attuazione di un programma di miglioramento continuo, basato sulla revisione dei coefficienti utilizzati. Il Calcolatore, fornisce alle aziende, uno strumento condiviso a livello internazionale, per monitorare l'impatto ambientale, al fine di sviluppare le migliori strategie per ridurre emissioni e ottimizzare i consumi energetici

(fotovoltaico e geotermia), indirizzando la propria strategia, verso sistemi di gestione a minore impatto e sempre più efficienti .

Oggi Ita.Ca. rappresenta ancora l'unico calcolatore, adeguato alle normative internazionali, delle emissioni di CO<sub>2</sub> per il settore vitivinicolo italiano, la cui elaborazione dati, richiede un processo piuttosto lungo, ecco perché, oggi sono disponibili i risultati del biennio 2009/2010.

Es. cantina Barone Pizzini<sup>54</sup>:

Emissioni di CO <sub>2</sub>	2009	2010
tonnellate	433,205	433,202

Ita.ca. valuta il bilancio del suolo, misurano il recupero di CO<sub>2</sub> detto "sequestro", da parte dei vigneti in funzione delle tecniche di coltivazione.

Sequestro totale di CO <sub>2</sub> nei vigneti aziendali	2009	2010
Tonnellate	817,185	820,305

Dalle tabelle si deduce, che la vigna sottrae dall'atmosfera molta più CO<sub>2</sub> di quanto ne emettano i lavori in campo e l'intera filiera di produzione.

Questo progetto, è adottato da una cinquantina di cantine dislocate sul territorio italiano, ma è soprattutto del Consorzio del Franciacorta l'interesse maggiore, che ha l'obiettivo di estendere il programma a tutto il territorio DOCG. Riprendendo gli spunti del dott. Nava<sup>55</sup>, si evidenziano e

<sup>54</sup> Dati propri forniti dall'Azienda Vitivinicola Barone Pizzini.

<sup>55</sup> Nava Angelo, Sostenibilità e produzioni agroalimentari di qualità: il caso Franciacorta, tesi di laurea anno accademico 2011/12, Università C.del S.C, Facoltà di Agraria, p. 65

ribadiscono le potenzialità energetiche, comunicative ed ecologiche per le case produttrici: *“I vantaggi per le aziende che hanno aderito al progetto sono evidenti: si è infatti consapevoli dei punti critici del processo produttivo e dei possibili margini di miglioramento, dando la possibilità di pianificare nuove forme di contenimento energetico e sensibilizzazione del personale, fungendo da stimolo al miglioramento. I vantaggi per le aziende che hanno aderito al progetto sono evidenti: si è infatti consapevoli dei punti critici del processo produttivo e dei possibili margini di miglioramento, dando la possibilità di pianificare nuove forme di contenimento energetico e sensibilizzazione del personale, fungendo da stimolo al miglioramento.”*

*Il progetto Ita.Ca dà la possibilità di ottenere la certificazione ISO 14064, norma internazionale relativa al controllo e alla verifica della rendicontazione e delle dichiarazioni riguardanti le emissioni di GHG; questa certificazione rimane comunque volontaria”.*

L'idea di fondo, è quindi quella di realizzare un approccio ad ampio raggio, che verta alla sensibilizzazione degli operatori, dei consumatori ma anche dei fornitori, al miglioramento dell'impatto ambientale, nell'etica sociale.

### **3.5. Agenda 21 Locale e il Progetto E.L.I.S.E.O.**

“E' piuttosto complicato, definire con chiarezza cosa sia il processo di Agenda 21 Locale, tuttavia possiamo definirlo come “uno strumento volontario di governance, di pianificazione allargata e partecipata, di un progetto finalizzato, al raggiungimento di un tipo di sviluppo sostenibile ed alla realizzazione di un piano strategico operativo, che individua politiche

---

e programmi intersettoriali, ad integrazione o supporto di altri strumenti di governo”.

L'Agenda 21 locale, è un processo di miglioramento volontario promosso in tutto il mondo, che focalizza la sua attenzione a livello locale. Agenda, in quanto si annotano le cose da fare; Locale, in quanto viene definita in un contesto, circoscritto attorno agli attori che vi operano; 21 è il secolo nel quale il documento, le azioni che lo hanno generato e che ne deriveranno, produrranno i loro effetti. L'Agenda 21 Locale, è un documento, che contiene gli impegni (in campo ambientale, economico, sociale) che una comunità locale si assume per il 21° secolo, ma è soprattutto un percorso di lavoro. Il suo successo e anche la sua continuità, dipendono dal grado di partecipazione e condivisione della comunità locale, a tutti i livelli e in tutte le forme presenti. Il suo principale punto di forza, risiede nella possibilità di definire in modo diretto e partecipato, il percorso da compiere per migliorare la qualità della vita, lo sviluppo economico e l'ambiente, coinvolgendo tutti i soggetti interessati nei Forum. E' dunque una procedura, fortemente adattabile alle caratteristiche locali e “personalizzabile” in funzione dei processi decisionali, dei livelli tecnologici delle problematiche specifiche. L'implementazione di Agenda 21 Locale nell'entroterra Iseano, è stata definita dal C.N.E.L. (Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro) come un progetto con caratteri peculiari e innovativi, il territorio, infatti, è caratterizzato da una massiccia presenza di risorse naturalistiche e di alcune particolari aree di rilevanza ambientale, che lo distinguono da un ambiente urbano, tipico di una qualsiasi grande città. Questo progetto, nato con il nome di Progetto Entroterra Lago Iseo Sviluppo Ecologicamente Orientato (o progetto E.L.I.S.E.O.) nel 2002 e successivamente pubblicato nel Settembre 2003, è stato attivato da quattro comuni ubicati nelle immediate vicinanze del Lago

d'Iseo: Corte Franca, Provaglio d'Iseo, Iseo e Sulzano. Durante l'analisi, il territorio è stato considerato come un sistema unitario, all'interno del quale, sono stati focalizzati gli obiettivi da raggiungere nel suo processo di evoluzione. "Per identificare tali obiettivi, il progetto ha seguito una linea innovativa, che prende in considerazione due parametri assai interessanti e innovativi:

1. l'integrazione orizzontale, che all'interno delle amministrazioni locali, produce il coinvolgimento attivo di tutti i settori;
2. l'integrazione verticale, che permette di individuare il grado di integrazione tra i vari livelli amministrativi, in modo da verificare, quanto le azioni attivate localmente siano condivise anche ai livelli superiori di governo."(Agenda 21 Locale, Progetto E.L.I.S.E.O., 2003).

## **4. IL MONDO IMPRENDITORIALE: VISIONI A CONFRONTO**

### **4.1. Il Satèn, una storia unica**

Il Franciacorta, è un vino DOCG, la cui produzione è consentita in provincia di Brescia.

La UE, riconosce al “Franciacorta” insieme all’Asti e al Marsala, (gli unici 3 casi italiani) la possibilità di indicazione senza altri termini qualificativi: pertanto, è più corretto/legittimo dire “Franciacorta” e non “spumante Franciacorta”, esattamente come accade da secoli, per lo Champagne.

La caratteristica fondamentale del Franciacorta, è che l’unico metodo ammesso per la presa di spuma è quello tradizionale, ovvero la rifermentazione in bottiglia (quella utilizzata da 3 secoli in Champagne), detto anche metodo classico.

La zona di produzione, comprende l’intero territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d’Iseo, Cellatica, Gussago e parte dei comuni di Coccaglio, Cologne, Rovato, Cazzago San Martino, tutti in provincia di Brescia.

Il disciplinare della DOCG Franciacorta, prevede tre versioni di spumante: bianco, rosé, satèn. Una versione di Franciacorta, unica al mondo nel genere, è quella Satèn. In origine, quando non era ancora DOCG, si definiva cremant, cremoso, per la produzione più bassa di CO<sub>2</sub>. Il Satèn, con la minore percezione della pungenza, dà una sensazione più morbida, setosa, rotonda.

Il marchio, è stato registrato dal Consorzio per la tutela del Franciacorta nel 1995, per individuare questa particolare tipologia di prodotto. Il nome, poteva essere usato dai soli produttori associati al Consorzio. Col Disciplinare pubblicato in G.U. il 7 luglio 2008, il *Franciacorta Satèn* diventa a tutti gli effetti una nuova tipologia, che può essere prodotta da tutti i fruitori della Denominazione, associati e non al Consorzio.

L'uvaggio, è composto prevalentemente da uve Chardonnay e Pinot bianco, fino ad un massimo del 50%. La sua unicità sta nel fatto che, rispetto agli altri Franciacorta, è caratterizzato da una minore pressione in bottiglia, inferiore a 5 atmosfere, che ne determina la peculiare morbidezza gustativa. È consentita l'immissione al consumo, esclusivamente nella tipologia "brut".

Per il satèn, si possono al massimo aggiungere 20 gr/litro di zucchero, all'atto della presa di spuma.

“Tempi di affinamento sui lieviti” (dall'imbottigliamento alla sboccatura):

- Franciacorta Satèn: 24 mesi
- Franciacorta Satèn millesimato: 30 mesi
- Franciacorta Satèn riserva: 60 mesi



## **4.2. Il vino Biologico e il Franciacorta**

Negli anni '60 e '70, alcuni viticoltori svilupparono una “rivoluzione verde”, un approccio ecologicamente orientato in controtendenza rispetto all'agricoltura generale, che prediligeva varietà ad alto rendimento e la protezione delle piante con prodotti chimici di sintesi. Questo momento rappresenta l'origine della moderna viticoltura ecologica, si riconosce la necessità di un certo grado di organizzazione ufficiale, successivamente si fondano varie associazioni di agricoltura biologica. Agli inizi degli anni '80, la viticoltura biologica è stata regolata dalle diverse associazioni mediante disciplinari di produzione. Dal 2012 la gestione della cantina e la vinificazione biologica, sono stati regolamentati a livello europeo, le attuali linee guida delle associazioni sono (al 2013) conformi al Regolamento di Esecuzione (UE) N. 203/2012 della Commissione Europea dell'8 marzo 2012, che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico. Dal 1 Agosto 2012, i vini biologici, possono riportare in etichetta il termine “biologico”, con il logo biologico UE, dunque il vino può essere identificato come prodotto biologico e completamente integrato nella legislazione comunitaria. La produzione di vino biologico, sia in vigna che in vinificazione, può essere pienamente riconosciuta come ecologicamente, economicamente e socialmente sana consolidando ulteriormente lo sviluppo del settore, con l'aumento della produzione e nuove iniziative in tutta Europa. In passato, i vini potevano essere etichettati solo come ottenuti “da uve biologiche”, con il nuovo quadro legislativo, istituito dal Regolamento (CE) N. 834/2007 completato dal Regolamento (CE) N. 203/2012, stabilisce norme dettagliate sulla vinificazione biologica, aprendo così la porta al vino

biologico in Europa. Molti produttori di vino, hanno iniziato a riconoscere che l'alta qualità organolettica, può essere raggiunta solo utilizzando metodi di viticoltura biologica e hanno cominciato a convertire le loro produzioni; questa tendenza è confermata dalla crescita della superficie vitata condotta con metodo biologico in tutte le regioni vinicole d'Europa. La viticoltura biologica, presta l'attenzione verso la tutela dell'equilibrio naturale del vigneto e dell'ambiente circostante; il mantenimento della fertilità del suolo risulta fondamentale. Vengono utilizzati processi naturali biologici e sistemi prevalentemente chiusi, con l'obiettivo di sviluppare la monocoltura del vigneto all'interno di una policoltura promuovendo la biodiversità<sup>56</sup>. L'Italia, è uno dei maggiori paesi europei che produce ed esporta il vino biologico, questo regolamento va a colmare un vuoto legislativo, che aveva lasciato per circa vent'anni senza alcuna definizione il vino prodotto da agricoltura biologica. Il regolamento stabilisce le pratiche enologiche ammesse, identifica l'uso di taluni prodotti e sostanze autorizzate per il vino biologico ed inoltre chiarisce che il vino biologico, si fa solo con uve biologiche.

Per quanto riguarda le pratiche enologiche sono vietate:

- a) la concentrazione parziale a freddo;
- b) l'eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici;
- c) il trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino;
- d) dealcolizzazione parziale del vino;
- e) trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino.

---

<sup>56</sup> biodiversità: si intende l'insieme di tutte le forme viventi geneticamente diverse e degli ecosistemi ad esse correlati. Implica tutta la variabilità biologica: di geni, habitat ed ecosistemi.

L'uso delle pratiche, dei processi e dei trattamenti enologici seguenti è consentito alle seguenti condizioni:

a) per i trattamenti termici la temperatura non può superare i 70 °C;  
b) per la centrifugazione e la filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, la dimensione dei pori non può essere inferiore a 0,2 micrometri. Per i lieviti enologici, è obbligatorio l'uso di singoli ceppi ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili; negli altri casi si può ricorrere a lieviti selezionati convenzionali, purché non OGM<sup>57</sup>. L'Allegato VIII bis, del citato regolamento<sup>58</sup> fissa il tenore massimo di Anidride solforosa SO<sub>2</sub>, per il vino rosso a 100 mg/l, purché il tenore di zuccheri residui sia inferiore a 2 g/l, per i vini bianchi e rosè a 150 mg/l, purché il tenore di zuccheri residui sia inferiore a 2 g/l; il limite massimo per il vino convenzionale, come richiesto nel Regolamento (CE) N. 606/2009 risulta maggiorato, per il vino rosso a 150 mg/l, purché il tenore di zuccheri residui sia inferiore a 5 g/l, per i vini bianchi e rosè a 200 mg/l, purché il tenore di zuccheri residui sia inferiore a 5 g/l; vi è inoltre, la possibilità di aumentare il contenuto dei solfiti, previa approvazione dell'autorità competente, in annate particolarmente difficili, con le condizioni climatiche estreme rendessero necessario l'uso di quantitativi supplementari di solfiti nell'elaborazione del vino, per raggiungere la stabilità del prodotto finito di quell'annata.

All'avanguardia tra i produttori franciacortini, vi è senza dubbio “Barone Pizzini”, che ha scelto di applicare i metodi della viticoltura biologica, in

---

<sup>57</sup> *OGM: organismo geneticamente modificato, è un essere vivente che possiede un patrimonio genetico modificato tramite tecniche di ingegneria genetica che consentono l'aggiunta, l'eliminazione o la modifica di elementi genici*

<sup>58</sup> Regolamento di esecuzione (UE) N. 203/2012 Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea del 09.03. 2012 - ALLEGATO VIII bis – Prodotti e sostanze di cui è autorizzato l'utilizzo o l'aggiunta ai prodotti biologici del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 29 *quater*

conseguenza dell'attenzione che l'azienda ha sempre dimostrato per la salute delle persone. Il tutto attraverso alti livelli qualitativi<sup>59</sup>.

Questo a partire dal vigneto, dove si incoraggia la biodiversità, lasciando l'erba tra i filari e favorendo in questo modo la presenza di insetti, tendenti a eliminare i parassiti. Altro passaggio è il nutrimento del suolo attraverso batteri benefici, senza dimenticare i trattamenti effettuati solo con zolfo e rame nelle loro composizioni più semplici, mentre contro gli insetti nocivi si utilizzano solo derivati naturali presi da piante o batteri<sup>60</sup>.

Questi passaggi hanno permesso al Barone Pizzini di essere la prima azienda al mondo a produrre spumanti bio<sup>61</sup>.

Questo ha permesso all'azienda di ottenere nel 2008 il titolo di miglior vino biologico del mondo, *con il proprio rosè, l'IWC Organic Trophy dell'International Wine Challenge di Londra*<sup>62</sup>, oltre all'Italian Sparkling Trophy, riservato al miglior vino effervescente italiano. Barone Pizzini non è l'unica azienda franciacortina a produrre vino biologico, anche l'azienda Fratus di Cologne ha applicato la metodologia innovativa. Queste le parole tratte dal sito aziendale: *“La scelta aziendale di convertire integralmente la produzione delle proprie uve della Franciacorta alla coltivazione biologica deriva da una volontà decisa nell'associare i criteri di qualità a quelli di integrità dei propri vini con uno spirito di grande considerazione dei principi etici propri dei rapporti umani.*

*La nostra impostazione enologica è sempre più rivolta al rispetto delle caratteristiche esclusive delle nostre uve della Franciacorta con un progressivo contenimento degli interventi chimici; anche in campo, quindi, è prioritario l'impegno per il rispetto nei confronti del naturale in una*

---

<sup>59</sup> AA.VV., Franciacorta, *vigneti e cantine di eccellenza, Lago d'Iseo e il basso Garda*, Touring 2012, p. 63

<sup>60</sup> [www.baronepizzini.it/](http://www.baronepizzini.it/)

<sup>61</sup> <http://fabiodelamarta.wordpress.com/2013/12/08/barone-pizzini-satèn-2009-franciacorta-docg>

<sup>62</sup> <http://www.internationalwinechallenge.com/trophy-winners.html>

*attività che si fonda sulla salvaguardia della complessità biologica. Si tratta di un percorso impegnativo per il quale sono indispensabili preparazione tecnica e consapevolezza degli operatori”*<sup>63</sup>.

A questo cammino verso il biologico, si sono aggiunte anche aziende di piccole dimensioni come “La costa di Ome”, la cantina “La fiòca” di Nigoline di Corte Franca.

Ma è proprio sul contesto biologico che Silvano Brescianini, direttore generale di Barone Pizzini, si esprime in tal senso: *“il biologico deve essere qualcosa che si possa accertare con gli strumenti della legge, come la DOC, se il tuo vino può essere definito DOC significa che hai rispettato le regole minime che stanno alla base di quella denominazione”*<sup>64</sup>.

Al momento, l'unica certezza in fatto di biologico è la coltivazione dei vigneti, ovvero la produzione di una materia prima biologica, l'uva. L'uva biologica, si ottiene da vigneti in cui non si usano prodotti chimici e di sintesi, né nella concimazione né nei trattamenti sanitari. La biologicità è accertata da un ente terzo di certificazione, che analizza la produzione e se conforme emette un certificato. Fino a poco tempo fa, sull'etichetta dei vini ottenuti da agricoltura biologica – come nel caso di Barone Pizzini – si poteva mettere il marchio europeo dei prodotti biologici con la dizione: “vino ottenuto da agricoltura biologica”. Dal 1 Agosto 2012, i vini biologici possono finalmente riportare il termine “biologico” in etichetta, con il logo biologico UE; per i vini prodotti, prima della suddetta data, secondo il metodo dell'agricoltura biologica, il produttore può apporre in etichetta la dicitura “vino da uve biologiche” ma non è autorizzato ad usare il logo, se invece il produttore può garantire, tramite adeguata documentazione, che il vino è stato prodotto in accordo alle nuove

---

<sup>63</sup> <http://www.fratusfranciacorta.com/>

<sup>64</sup> <http://webwinefoof.corriere.it/>

regolamentazioni del 2012 (e che il prodotto è stato controllato e certificato da un ente di certificazione), può etichettarlo come “biologico” ed apporre il logo UE.

C'è stato un lungo dibattito, per addivenire ad una legge che disciplinasse il vino biologico, dalla trasformazione delle uve (materia prima) attraverso un procedimento di fermentazione, ottenendo un prodotto finito, il vino biologico. Alla costruzione di una proposta di legge europea per il biologico, hanno lavorato in molti. Alcuni aspetti erano chiari a tutti, quindi: niente prodotti di sintesi, niente aggiunte chimiche, solo eventuali aggiunte di prodotti naturali. Il vero scoglio sulla strada della legge europea per il vino biologico è l'SO<sub>2</sub>, l'anidride solforosa, lo strumento principale per stabilizzare il vino; si tratta di un antiossidante e un antisettico/antimicrobico che si lega alla molecola dell'acetaldeide<sup>65</sup>. La solforosa, è impiegata per prevenire lo sviluppo di animali microscopici indesiderati ed è impiegata anche durante l'invecchiamento dei vini, per proteggere il prodotto dall'ossidazione e dal possibile sviluppo di microrganismi. I viticoltori biologici cercano di ridurre al minimo le dosi di impiego, le regole dell'Unione Europea riguardo la produzione di vino biologico, impongono dei limiti di concentrazione della solforosa più bassi rispetto a quelli previsti per i vini convenzionali.<sup>66</sup> La nuova legislazione comunque, sosterrà il miglioramento progressivo in quanto prevede la possibilità di revisione nel 2015 dell'uso di alcune sostanze e delle tecniche di produzione del vino biologico, fornendo ai produttori, il tempo di testare concretamente anche tramite progetti di ricerca e sviluppo le

---

<sup>65</sup> Acetaldeide: è un importante reattivo impiegato nelle sintesi industriali organiche, noto anche come aldeide acetica, formula chimica CH<sub>3</sub> CHO, a temperatura ambiente è un liquido incolore volatile e infiammabile dall'odore pungente e irritante; è una sostanza tossica, probabilmente cancerogena.

<sup>66</sup> Anidride solforosa SO<sub>2</sub>, il limite massimo per il vino convenzionale, come richiesto nel Regolamento (CE) N. 606/2009 risulta per il vino rosso a 150 mg/l, purché il tenore di zuccheri residui sia inferiore a 5 g/l, per i vini bianchi e rosé a 200 mg/l, purché il tenore di zuccheri residui sia inferiore a 5 g/l;

nuove norme e di acquisire l'esperienza che permetta loro, di fornire validi suggerimenti al processo di revisione. Il Regolamento N. 203/2012, va visto quindi, come una partenza per riuscire a promuovere e ampliare un segmento del mondo del vino, che attira sempre più l'interesse dei consumatori, enoappassionati, addetti al settore e critici. Lavorare, per mantenere e consolidare la posizione di leader mondiale dell'Italia in questo settore, è un dovere, per offrire a piccole e medie aziende vitivinicole, la possibilità di affrontare e superare con successo la crisi.

### **4.3. La sensibilità imprenditoriale verso l'Ecosistema**

Agli inizi degli anni settanta, la sostenibilità è diventata un argomento primario nelle discussioni e nelle analisi sul consumo incontrollato di risorse del pianeta. Le società post-industriali erano basate quasi esclusivamente sul profitto tralasciando il rapporto con l'ambiente; l'Unione Europea, supportata da prove scientifiche, spinta dalla necessità di cambiamento e dalla volontà politica diffonde nelle società, un atteggiamento di responsabilità, sensibilizzando al minore consumo di energie e la riduzione di materie prime del sottosuolo. Nel 1987, fu pubblicato dalla Commissione Indipendente sull'Ambiente e lo sviluppo, presieduta dal Primo ministro norvegese Gro Harem Brundtland, il noto "Rapporto Brundtland" nel quale si definiva lo Sviluppo Sostenibile: *"Lo Sviluppo Sostenibile è uno sviluppo che soddisfa i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri bisogni"*<sup>67</sup>. Gli obiettivi principali della sostenibilità ambientale, che

---

<sup>67</sup> Rapporto Brundtland, 1987, Nel 1987 fu pubblicato dalla Commissione Indipendente sull'Ambiente e lo Sviluppo, nata in ambito ONU e presieduta dall'allora Primo ministro norvegese Gro Harem Brundtland,

il mondo imprenditoriale e politico devono custodire sono: preservare la vita e la salute dell'uomo, conservare le risorse del pianeta e contrastare i cambiamenti climatici.

La Sostenibilità può essere nel medesimo tempo un'idea, uno stile di vita e un modo di produrre. La società si deve organizzare in modo tale, che ogni uomo possa realizzare al meglio le sue potenzialità nello sviluppo del bene comune. A questo proposito, si giunge a una riflessione importante, parlando di sostenibilità e sviluppo sostenibile, si deve considerare la parola etica come l'inizio su cui muovere tutto il processo ideologico, alla base di questa grande rivoluzione epocale. In questi anni, nel mondo imprenditoriale, politico e bancario, tutti sembrano più attenti e stimolati a perseguire il proposito richiesto dal Rapporto Brundtland basato sul trinomio: Economia, Etica e Sviluppo Sostenibile. Il principio di bene comune prevale e crea un collante fra questi tre elementi, la società globale si è posta un obiettivo, tale che, ogni uomo possa esprimere le proprie potenzialità, senza però impedire agli altri di realizzare le loro; per questo motivo occorre l'impegno di tutti, in primis, la sfera politica che deve orientarsi verso una duplice radice: l'etica e l'economia funzionale. L'etica si fonda sulla dignità di ogni essere umano, i principi politici devono essere rivolti verso la costruzione di un mondo, in cui ogni uomo, possa vivere una vita pienamente umana; l'economia funzionale invece deve essere consapevole che lo sviluppo non globale, risulta inutile e crea forti squilibri tra i paesi più avanzati e quelli meno sviluppati del Pianeta.

La sostenibilità, si inserisce nella filiera vitivinicola, come nuovo valore etico, come fattore critico di successo in grado di diversificare le produzioni e proporre soluzioni ecologicamente virtuose. Il comparto

---

il noto "Rapporto Brundtland", nel quale viene fornita la prima importante definizione di Sviluppo Sostenibile.



vitivinicolo italiano è costituito da molteplici condizioni di produzione, in regioni diverse, con vigneti posti in ambienti estremamente diversificati, dalle pianure fino alle notevoli altitudini e pendenze. Questa offerta così diversificata, comprende una folta comunità di operatori, nella quale è impossibile riconoscere una sola filiera. Il comparto vitivinicolo italiano risulta costituito da numerose filiere, che operano con livelli di professionalità e rapporto con il mercato, modelli di integrazione, costi di produzione e filosofie produttive molto diverse. La filiera del vino professionale, si può descrivere in modo sintetico in: superfici, volumi, attori, scambi intermedi. La struttura produttiva del comparto vitivinicolo italiano, conta più di 300 mila operatori professionali, posti a tre livelli tipici della filiera produttiva: produzione dell'uva, trasformazione dell'uva in vino, imbottigliamento. La trasformazione dell'uva in vino, è effettuata da molti operatori professionali e da tre tipologie di unità produttive:

- cantina agricola, che vinifica uve proprie eventualmente integrate da uve acquistate sul mercato intermedio;
- cantina industriale, che vinifica esclusivamente uva acquistata sul mercato intermedio e/o nell'ambito di relazioni contrattuali e/o accordi con i produttori viticoli a monte;
- cantina consortile e cooperativa, che vinifica uva conferita dai produttori associati e/o acquistata sul mercato intermedio;



Il livello della filiera più ricco di operatori è quello della produzione dell'uva<sup>68</sup>, con 240 mila produttori, che coltivano una superficie dichiarata di circa 540.000 ettari; circa la metà di questi risulta associato a cooperative, coltivando, però, solo il 42% circa della superficie, con una superficie media di 1,8 ettari, contro i 3 ettari dei viticoltori indipendenti. Gli imbottiglieri, rappresentano la categoria meno numerosa all'interno della struttura produttiva, essi costituiscono un gruppo molto eterogeneo in termini di integrazione, continuità e capacità operativa. L'anello più debole delle filiere italiane, risulta quello dei produttori di uva che, per dimensione e deperibilità del prodotto, hanno il più basso potere negoziale; ciò spiega la riduzione della superficie vitata nel tempo, che è avvenuta spesso anche senza sovvenzioni. Per questo motivo, oggi risulta importante agire tempestivamente sul fronte dei costi e dei ricavi, salvaguardando e rendendo ragionevoli i redditi dei produttori di uva, riconoscendo e premiando la qualità dell'uva, anche in ambito cooperativo e mettendo a disposizione degli operatori modelli statutari e di governance flessibili e adattabili.

#### **4.4. L'Osservatorio economico Franciacorta e il Marketing**

In un mercato delle bollicine già positivo (+4,7%), la crescita del Franciacorta raggiunge il 16,7% nelle vendite, con un prezzo medio più alto rispetto ai concorrenti e con un'ulteriore previsione di incremento; posizione dominante in numero di bottiglie (11,60 mln) rispetto al livello di produzione nel metodo classico nel complesso (25,81 mln); buone

---

<sup>68</sup> [http://www.agriregionieuropa.univpm.it/dettart.php?id\\_articolo=866](http://www.agriregionieuropa.univpm.it/dettart.php?id_articolo=866)

performance anche all'estero con una progressione soprattutto negli ultimi due anni (numero di bottiglie vendute 2009, 7%; 2010, 7,5%; 2011, 8% ): questi sono i principali dati emersi dalla ricerca svolta da Cermes – Bocconi<sup>69</sup> sul mercato delle *bollicine* (metodo rifermentazione in bottiglia e charmat)<sup>70</sup> .

Il Consorzio Franciacorta a più di 50 anni dalla prima bottiglia<sup>71</sup>, si è impegnato in termini di investimenti, con un forte coinvolgimento delle aziende socie, per delineare la fotografia della Franciacorta oggi nel panorama italiano delle *bollicine*. Obiettivo dell'operazione, è porre le basi per intraprendere una strategia di business coerente e unitaria, che permetta di proseguire nella crescita non solo dimensionale, ma anche qualitativa.

Per completare il quadro sul Franciacorta tra giugno e luglio 2011 Astra Ricerche<sup>72</sup> ha condotto, per conto del Consorzio, un'indagine sulla percezione degli italiani rispetto al mondo delle *bollicine*, con focus sull'immagine del Franciacorta. Il maggior apprezzamento riguarda la qualità del prodotto, segue il prestigio, unico punto di debolezza segnalato,

---

<sup>69</sup> <http://www.cermes.unibocconi.it>

<sup>70</sup> Il Metodo Martinotti permette di ottenere spumanti, spesso dolci, dalle caratteristiche note fruttate, per mezzo di recipienti a tenuta stagna tipo autoclave. Questo metodo ha trovato larga diffusione in quanto più idoneo alla produzione di vini spumanti utilizzando vitigni aromatici o fruttati. Infatti la lunga sosta su lievito tipica del metodo champenoise nuocerebbe all'espressione del profumo dei vini derivati dai suddetti vitigni.

Sia per la relativa facilità produttiva rispetto al Metodo classico sia per la maggior fruibilità e immediatezza dei prodotti, è un fatto noto che sia in Italia che nel resto del mondo, la stragrande maggioranza di bottiglie di spumante è di tipo martinotti. Comunque, l'enorme successo commerciale, i prezzi decisamente minori e la massiccia preferenza "popolare" non devono far dimenticare che esistono grandissime espressioni di spumanti charmat.

Il francese Eugène Charvat intorno al 1910 costruì e brevettò tale attrezzatura, da qui il doppio nome, metodo Martinotti-Charvat. In sostanza il metodo prevede una seconda fermentazione del vino in grandi contenitori, di solito in acciaio, pressurizzati, dette appunto autoclavi. Questa la differenza principale dal metodo Champenoise in cui la fermentazione viene effettuata in bottiglia.

<sup>71</sup> Nel 1961 vengono elaborate le prime 3.000 bottiglie di spumante Franciacorta, con la tecnica del metodo classico, che hanno le caratteristiche volute da Ziliani, l'enologo di Berlucchi; lo battezza "Pinot di Franciacorta" ed è la prima volta che il nome geografico della zona appare sull'etichetta di un vino. La base era costituita da pinot bianco allora molto diffuso nella zona per la produzione di vini bianchi fermi di consumo corrente.

<sup>72</sup> <http://www.astraricerche.it/>

il prezzo. Per quanto concerne le occasioni di consumo, aperitivo, feste o ricorrenze, come anche il regalo, rappresentano i momenti più indicati. In termini di prestigio, lo Champagne supera il Franciacorta di pochissimo e viene preferito nelle occasioni importanti, mentre il Franciacorta risulta insuperato per profumo, colore, originalità distintiva. Particolare influenza, viene attribuita alle citazioni e ai riconoscimenti ricevuti dalle principali guide sul vino.

Il Franciacorta nel 2012, consolida la sua posizione con una performance positiva e in controtendenza, che fa registrare una crescita dei volumi del 25% rispetto al 2011, un valore al consumo di quasi 270 milioni di euro (prezzo medio bottiglia 19,41 euro, Iva inclusa) e circa 14 milioni di bottiglie vendute<sup>73</sup>.

*“Siamo soddisfatti dei risultati ottenuti quest’anno, la crescita è aumentata in maniera coerente nei volumi e nei valori, mantenendo costante il prezzo medio per bottiglia”* dichiara Maurizio Zanella,<sup>74</sup> Presidente del Consorzio Franciacorta, commentando i dati relativi al 2012 ottenuti dall’Osservatorio Economico, lo strumento di rilevazione istituito da oltre un anno all’interno del Consorzio Franciacorta, che raccoglie dati certi delle aziende associate.

Sul mercato, inoltre, la domanda ha espresso un consenso crescente verso il Rosé, che fa rilevare un incremento del 50% e sul Satèn, che corrisponde a circa il 10% della produzione totale.

Dall’elaborazione dei dati, emerge che il Franciacorta ha avuto un forte incremento nel numero di bottiglie vendute nel centro Italia, in particolare Lazio e Campania, sebbene il Nord Italia mantenga ampiamente il primato di vendita con un + 19%.

---

<sup>73</sup> In merito a questi dati si veda l’innovazione delle cantine Franciacorta che dichiarano i dati di vendita, al pari dello Champagne e a differenza di molte aziende vinicole italiane. Vedi a questo proposito: <http://www.lemillebolleblog.it/>

<sup>74</sup> [www.franciacorta.net](http://www.franciacorta.net)

All'estero il Franciacorta mantiene il suo appeal. L'incidenza dell'export sul totale delle bottiglie vendute è pari all' 8%. Il principale mercato si conferma il Giappone, a seguire Germania, Svizzera e Nord America. Sbocchi interessanti si dimostrano Inghilterra e Nord Europa.

Nel 2013 sono state pianificate nuove attività di comunicazione, con l'obiettivo di promuovere il Franciacorta e la Franciacorta anche in questi mercati.

*“In Italia cercheremo di sviluppare ulteriormente la penetrazione in alcune aree, principalmente nel sud Italia; la prima data dei Festival itineranti sarà infatti il 22 aprile 2013 a Bari. Per l'estero abbiamo programmato iniziative promozionali in Germania negli Usa, UK , Nord Europa e Giappone”*, conclude Maurizio Zanella<sup>75</sup>.

*“Il 2013 è stato un anno intenso che ci ha visti impegnati su vari fronti, soprattutto all'estero, per diffondere la cultura del Franciacorta. I risultati ottenuti gratificano il nostro lavoro e ci stimolano a proseguire nel solco tracciato”*, dichiara sempre Maurizio Zanella, commentando i dati relativi al 2013.

*“La crescita nei volumi è stata coerente alle aspettative, anche in considerazione della difficile congiuntura economica particolarmente grave in Italia, consentendo di mantenere il prezzo medio di vendita per bottiglia in linea con quello del 2012”*, conclude Zanella.

Esaminando i suddetti dati, nel complesso esprimono una performance straordinaria e totalmente in controtendenza nei confronti di tantissime denominazioni italiane (non solo quelle “bollicinare”), dove già mantenere le posizioni o contenere le perdite rappresenta un ottimo risultato..

---

<sup>75</sup> [www.franciacorta.net](http://www.franciacorta.net)

#### 4.5. Il richiamo turistico

Analizzando gli arrivi e le presenze, dei turisti italiani e stranieri sul territorio negli anni 2009 e 2010, grazie ai dati forniti dall'assessorato al turismo della Provincia di Brescia, emergono dei dati interessanti.

I dati comprendono la fruizione diversificata, tra turisti italiani e stranieri.

Rispetto al 2009, nel 2010, gli arrivi di Italiani sul territorio della Franciacorta, sono incrementati di circa un 8% mentre le presenze sono diminuite di un 5%. Lo stesso trend hanno avuto gli arrivi di stranieri, cresciuti del 2% mentre hanno subito un decremento di presenze pari al 4%<sup>76</sup>.

Gli ospiti italiani che nel 2009 e nel 2010 hanno fruito maggiormente del territorio franciacortino, provengono non solo dalla Lombardia e dalle regioni limitrofe come Veneto, Piemonte ed Emilia Romagna, ma anche da Toscana, Lazio e Campania. Gli ospiti stranieri, invece, sia nel 2009 che nel 2010, provengono soprattutto da Francia, Germania Paesi Bassi, Romania, Russia e Svizzera. Le presenze e gli arrivi, sia di turisti italiani che stranieri, sono abbastanza costanti nell'arco dell'anno con picchi in agosto, settembre ed ottobre. Dal 2009 al 2011, vi è stata una lieve flessione nelle presenze, mentre gli arrivi sono incrementati anche se di poco<sup>77</sup>.

Le tipologie di strutture più frequentate durante i soggiorni, sono soprattutto hotel di livello, agriturismi e B&B, mentre una minoranza

---

<sup>76</sup> Masserdotti Silvia, *La Franciacorta e il Franciacorta: la perfetta sintesi tra il territorio e il suo modo di essere*, Tesi di Laurea, anno 2010/2011. Università Statale di Brescia, p. 63

<sup>77</sup> <http://web.provincia.brescia.it/turismo/statistiche/>

soggiorna in strutture a 2 e 3 stelle. I soggiorni, segnano in modo evidente la ricerca del lusso o del contatto forte con il territorio.<sup>78</sup>

Sicuramente i dati turistici si sono implementati, anche grazie a fattori quali il numero di cantine e la qualità ricettiva di queste. A tal proposito, l'apertura delle cantine richiama turisti anche dall'estero, specialmente le cantine più famose, come Ca' del Bosco, Berlucchi e Barone Pizzini<sup>79</sup>.

Va ricordato inoltre, il percorso della Strada del Franciacorta, tragitto culturale ed enogastronomico, che unisce il piacere degli occhi a quello della gola<sup>80</sup> tra le magnifiche architetture e la splendida campagna, che si estende con le sue soleggiate colline moreniche a sud del lago d'Iseo fino a Brescia, in Lombardia. In questo itinerario è possibile visitare, oltre ai luoghi naturalistici già elencati all'inizio della ricerca, anche monumenti come i vari monasteri cluniacensi che hanno dato il nome alla località, senza dimenticare il lago, con Iseo e soprattutto Montisola, meta sempre maggiore di turisti<sup>81</sup>.

Anche la cucina ha avuto la sua parte, infatti si sono rivalutati e pubblicizzati piatti come il manzo all'olio di Rovato e la tinca al forno del lago d'Iseo<sup>82</sup>.

---

<sup>78</sup> Masserdotti Silvia, *La Franciacorta e il Franciacorta: la perfetta sintesi tra il territorio e il suo modo di essere*, Tesi di Laurea, anno 2010/2011. Università Statale di Brescia, p. 64

<sup>79</sup> <http://www.franciacorta.net/it/banner-apertura-cantine/>

<sup>80</sup> AA. VV. *Paesaggi di Franciacorta*, Ed. Grafo, 2012, p. 56

<sup>81</sup> <http://www.arnaldodabrescia.com/>

<sup>82</sup> Giovanna Ricci Curbastro, *La Franciacorta in cucina*, Ed. La Compagnia della stampa, 2006, p. 8.





## 5. CONCLUSIONI

Iniziando a sviluppare la tesi, mi ero prefissato alcuni obiettivi, volevo conoscere maggiormente la Franciacorta, negli aspetti positivi e negativi di questa zona e approfondire le informazioni riguardanti il mondo fantastico del vino. Dalle mie ricerche effettuate, purtroppo, ho riscontrato che il territorio della Franciacorta è stato negli anni deturpato e inquinato, da molteplici discariche riempite di sostanze altamente tossiche, ad insaputa di molti cittadini e abitanti della zona.

Con il trascorrere dei decenni, la Franciacorta grazie al vino e al conseguente turismo, è stata apprezzata e valorizzata da molti visitatori italiani e stranieri, restituendo ai comuni della zona ed agli abitanti il giusto riconoscimento economico e turistico, legato soprattutto alla rivalutazione dell'ambiente paesaggistico circostante.

La storia del vino è legata al territorio, la vite ha radici reali e origini antichissime e rappresenta un tassello importante della nostra cultura e per l'economia.

Il vino è un prodotto complesso che richiede attenzione, amore e passione, tutte qualità insite nelle persone che da sempre lo coltivano, lo vendemmiano, lo vinificano e lo consumano.

Nel secondo dopoguerra, nel mondo del vino, sono state introdotte tecniche e metodi propri dell'agricoltura intensiva, che lentamente lo hanno rivoluzionato. Con il trascorrere del tempo, questi metodi hanno portato i produttori vitivinicoli di tutto il mondo, a ricercare un'alternativa che fosse ecologicamente compatibile, socialmente equa ed economicamente valida. Dopo vari tentativi, si sono realizzati metodi di produzione con buoni guadagni, sostenibili per l'ambiente e per la società.

Oggi le persone cercano un vino prestigioso e di alta qualità, queste caratteristiche le possono riscontrare nel vino italiano, frutto di una tradizione plurisecolare, che pochi altri paesi possono eguagliare.

La sostenibilità nel settore vitivinicolo è un'esigenza reale, che richiede investimenti iniziali elevati per salvaguardare l'ambiente, ma essa è pienamente realizzabile e assicura all'impresa un rientro in termini d'immagine e un grande vantaggio competitivo.

I consumatori, non devono ignorare l'utilizzo indiscriminato di sostanze chimiche di sintesi, dannose per l'ambiente e per l'uomo, ma possono considerare il vino sostenibile come l'alternativa naturale al cambiamento.

Le associazioni e le aziende interessate, devono informare il consumatore, creando autonomamente piani strategici che hanno la necessità di essere sostenuti da politiche di marketing mirate, per mantenere la quota di mercato e la redditività.

Alcune cantine vitivinicole, piccole e medie, che applicano da tempo la sostenibilità, hanno nel loro organico, personale formato e competente in relazione al marketing, utilizzando e sfruttando la potenzialità che internet può offrire, sul fronte dell'enoturismo e della comunicazione.

L'enoturista entrando nella cantina di un'azienda, che pratica la sostenibilità, trova i dipendenti soddisfatti, perché essi sono i primi ambasciatori dei valori aziendali che trasmettono ai visitatori; il paesaggio è gestito con sistemi agronomici non invasivi e risulta pastorale e libero.

Il vigneto è un ambiente vitale e salubre, con un equilibrio naturale senza l'utilizzo di sostanze chimiche, che l'enoturista ricerca. Il consumatore diventa consapevole nei confronti del vino sostenibile ed apprezza la cantina promotrice, aumentando le vendite sia dell'impresa specifica che dell'intero settore della "viticoltura sostenibile". Nel contesto di conoscere direttamente dai produttori, alcune dinamiche relative al legame territorio,

vino e sostenibilità, ho creato un questionario da proporre ad alcune aziende vitivinicole della Franciacorta; un altro questionario invece, è stato proposto ad alcuni membri delle amministrazioni locali della zona, al fine di conoscere il legame, che unisce i cittadini e le istituzioni al vino e alla Franciacorta.

Ho analizzato sette aziende nate tra il 1836 e il 1975, che producono una media annua di bottiglie da 0,75 l, tra 70.000 e 250.000 bottiglie; la produzione di queste aziende risulta diversificata e coinvolge molte tipologie di vini tipici della Franciacorta, come ad esempio, il Franciacorta Brut Satèn Millesimato, Curtefranca Bianco Doc “Campolarga”/rosso, Franciacorta Rosé Pas Dosé “Parosé” Millesimato, IGT Sebino Passito “Sulif”, Franciacorta Extra Brut EBB Millesimato, Curtefranca Rosso Doc “Fontecolo”. Dal punto di vista commerciale, le aziende esportano i loro prodotti in molti paesi del mondo come Austria, Belgio, Germania, Giappone, Norvegia, UK, Lussemburgo, U.S.A. e Australia.

Con le prime domande, ho sondato se il Consorzio Franciacorta aveva portato alle piccole e medie aziende vitivinicole, un ritorno di immagine e vendite, la risposta è stata molto positiva, la cantina Mosnel di Camignone di Passirano (BS) riporta i vantaggi riscontrati *“Assistenza negli aspetti tecnici viticoli e vinicoli, Formazione, Promozione sia in Italia che all'estero, Tutela del marchio Franciacorta”*, confermato anche dalle aziende Castelveder di Monticelli Brusati (BS) e Mirabella di Rodengo Saiano (BS). Il Franciacorta viene esportato in tutto il mondo, è presente all'interno dei grandi marchi enogastronomici italiani e risulta sicuramente, uno dei più tutelati da eventuali frodi o falsificazioni. L'accoglienza e le pubbliche relazioni di queste aziende, sono di notevole importanza; riguardo al turismo, si riscopre la volontà di dedicare

attenzione al turista, come conferma la cantina Castelveder “Ricerca di un turismo più mirato e interessato all’eno-gastronomia locale”.

Nel questionario alle cantine, ho chiesto loro se conoscevano il progetto Ita.Ca., l’azienda Castelveder ha risposto “Ne abbiamo sentito parlare, ma non lo conosciamo approfonditamente” segno evidente, che il progetto è stato rivolto alle aziende di medio livello con vari dipendenti.

Con il questionario rivolto ai comuni e istituzioni, ho puntato principalmente sulla sensibilità dei franciacortini, nei confronti dell’ecosistema e della sostenibilità ecologica.

Il Dott. Francesco Esposto della Fondazione Cogeme Onlus, ha così risposto alla tematica: *“La sensibilità dei cittadini negli ultimi anni è aumentata notevolmente verso le problematiche ambientali, che sentono più incombenti, magari senza avere una visione d’insieme della Franciacorta, ma nella consapevolezza di tutelare ciò che li circonda”*; risultano concordi alla risposta del dottor Esposto, anche il Sindaco e l’assessore all’ambiente di Castegnato, segno che la volontà dei comuni e delle istituzioni locali, hanno sensibilizzato positivamente i cittadini rispetto alle tematiche ambientali e alla salvaguardia del territorio della Franciacorta.

Spero che nei prossimi anni, gli sforzi compiuti per valorizzare e pubblicizzare il territorio, possano portare a un incremento della domanda turistica; la Franciacorta per diventare più competitiva, dovrà porsi come obiettivo, la migliore valorizzazione dei propri prodotti, tutelando maggiormente l’ambiente e il territorio circostante.

## 6. BIBLIOGRAFIA

AA. VV., *Franciacorta, vigneti e cantine di eccellenza, Lago d'Iseo e il basso Garda*, Touring 2012, p. 63.

AA. VV., *Paesaggi di Franciacorta*, Ed. Grafo, 2012, p. 56.

B. Anderson, *Franciacorta*, Giorgio Mondadori, 1999, p. 12.

Francesco Arrigoni, *Franciacorta, storia di vini, di vigne e di uomini*, Ed. Grafo, 2008, p. 24.

Luisa Astori, Maria Bordoni, Antonio Fappani, Angelo Veraldi, *Alla scoperta della Franciacorta*, II Ed. 1973, (pp. 24-28).

Adriano Baffaelli, *Franciacorta e l'incanto delle Torbiere*, ed. BHW Communication, 2013, p. 15.

Carlo Cocchetti, *Storia di Brescia e la sua provincia*, 1973, ed. Il Giornale di Brescia, p. 89.

Silvia Masserdotti, *La Franciacorta e il Franciacorta: la perfetta sintesi tra il territorio e il suo modo di essere*, Tesi di Laurea, anno 2010/2011. Università Statale di Brescia, (pp. 63-64).

Angelo Nava, *Sostenibilità e produzioni agroalimentari di qualità: il caso Franciacorta*, tesi di laurea anno accademico 2011/12, Università C.del S.C, Facoltà di Agraria, p.65, (pp.82-92).

Giovanna Ricci Curbastro, *La Franciacorta in cucina*, Ed. La Compagnia della stampa, 2006, p. 8.

Giusi Villari, *Castelli e residenze fortificate nel Bresciano: note storico descrittive sui fortificati di Brescia e del suo territorio*, ed. Giornale di Brescia, 1989.

## **7. SITOGRAFIA**

<http://fabiodelamarta.wordpress.com>

<http://web.provincia.brescia.it/turismo/statistiche/>

<http://webwinefood.corriere.i>

<http://www.a2acicloidrico.eu>

<http://www.agenda21.it>

[http://www.agriregionieuropa.univpm.it/dettart.php?id\\_articolo=866](http://www.agriregionieuropa.univpm.it/dettart.php?id_articolo=866)

<http://www.antinocivitas.org>

<http://www.arnaldodabrescia.com/>

<http://www.baronepizzini.it/>

<http://www.bresciaoggi.it>

<http://www.bresciatourism.it>

<http://www.bsnews.it>

<http://www.camera.it>

<http://www.circoloilariaalpi.org>

<http://www.comune.cortefranca.bs.it>

<http://www.ecodellevalli.tv>  
<http://www.franciacorta.net>  
<http://www.fratusfranciacorta.com/>  
<http://www.giornaledibrescia.it>  
<http://www.groane.it>  
<http://www.gussagonews.it>  
<http://www.iccoccaglio.it>  
<http://www.infranciacorta.com>  
<http://www.internationalwinechallenge.com>  
<http://www.lacostadiome.it>  
<http://www.lafioca.com>  
<http://www.meetup.com>  
<http://www.pagurino.it>  
<http://www.parks.it>  
<http://www.pdregionelombardia.it>  
<http://www.quibrescia.it>  
<http://www.terrauomocielo.it>  
<http://www.wikipedia.org>