

# espansione

L'ESSENZA DELLE COSE



COVER

## SOLDI PER UN'IDEA

C'è chi scommette milioni sulle startup  
C'è chi il capitale lo ha trovato sulla Rete  
E chi ha avuto il coraggio di quotarsi in Borsa



## COVER STORY **20** Soldi dal business angel

- 24 Soldi dalla Rete
- 29 Soldi da Piazza Affari

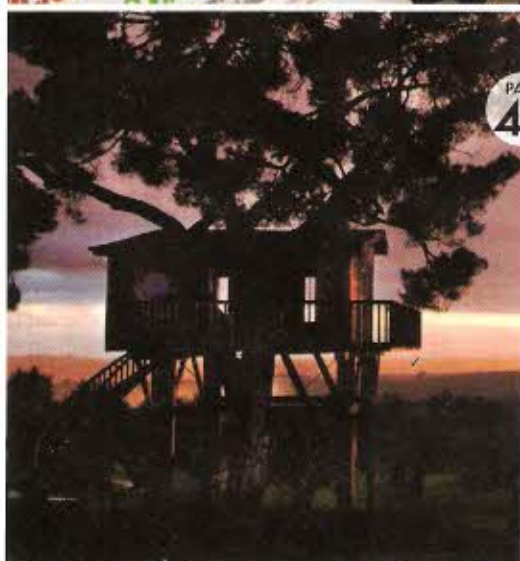
## BUSINESS LIFE **33**

- VENDERE **34** Marketing 3.0
- VENDERE /2 **38** Cliccare il mondo reale
- VENDERE/3 **42** Mystery Selling
- VACANZE **44** Un weekend sugli alberi
- NAUTICA **48** Meno yacht, più cannoniere
- BERE **52** Bollicine verdi in Franciacorta
- EUROCARROZZONI **56** Quanto ci costa l'Efsa
- MANGIARE **58** Passione italiana

## PERSONAL LIFE **61**

- ALDO SUTTER **62** Comprate ricariche, non flaconi
- ALESSANDRO ROSSO **67** Far viaggiare coccolati
- VERONICA DIQUATTRO **70** La trentenne al timone di Spotify

- ### RUBRICHE
- 3 Editoriale
  - 8 Diecirighe
  - 10 Fare sistema
  - 12 Contributi
  - 14 Vicini di casa
  - 16 Barometro crisi
  - 18 Identità digitale
  - 73 Una scossa alla città
  - 74 A ruota libera
  - 78 Comunicare
  - 82 Futuro imperfetto

PAG. **20**PAG. **44**PAG. **62**

**espansione**  
L'ESSENZA DELLE COSE

VIENI A DIRE LA TUA SU [WWW.ESPANSIONEONLINE.IT](http://WWW.ESPANSIONEONLINE.IT)



# BRINDIAMO ALL'AMBIENTE

In Franciacorta si misura l'impatto ambientale della produzione del vino, dalla vite alla bottiglia. Per tutelare gusto e biodiversità, con un occhio ai costi di produzione

di ANNA PIERA FRANINI

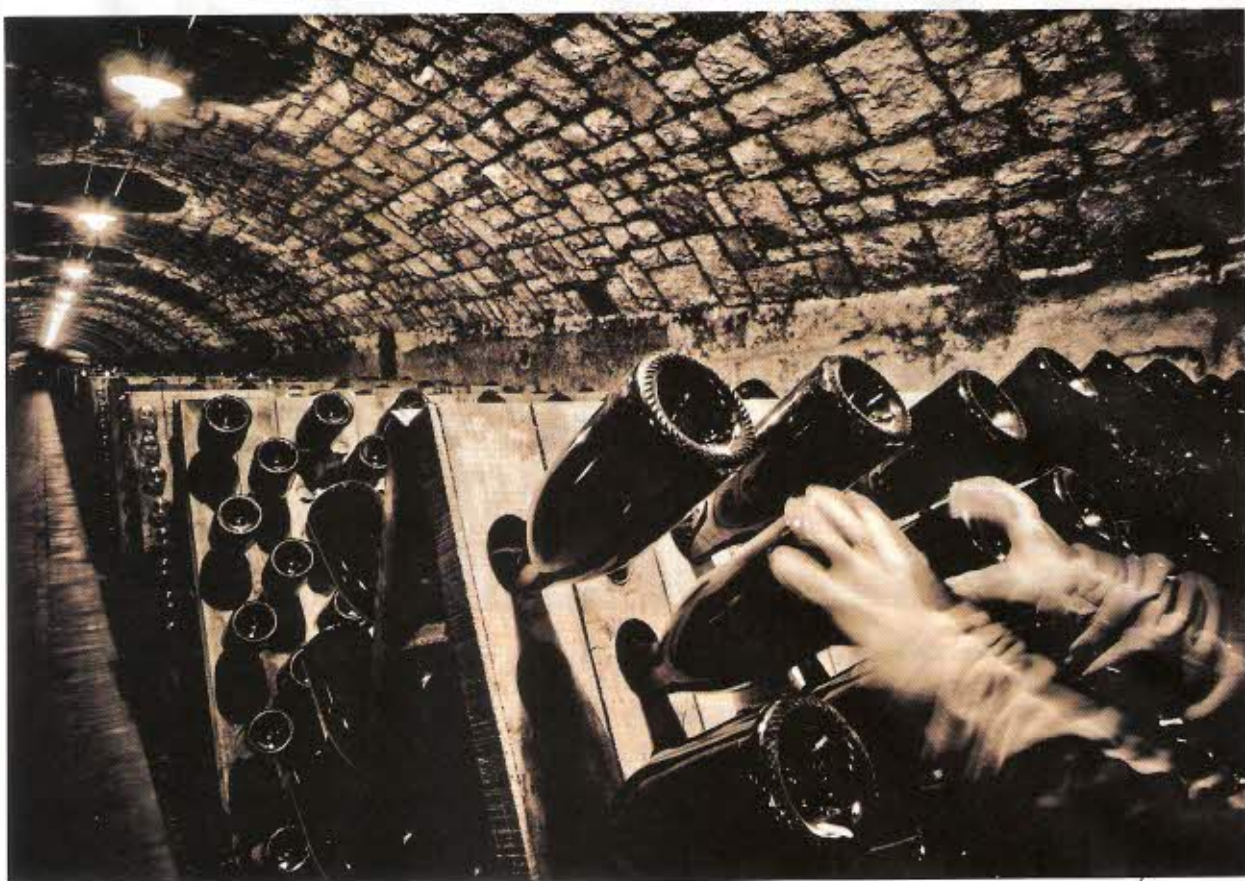
«Il nostro vino si chiama Franciacorta» è il mantra di Maurizio Zanella, presidente del Consorzio Franciacorta. Altro che "Bollicine", il nomignolo evocativo dell'effervescenza che si libera nella flute... o nella coppa, che nel frattempo è stata di nuovo sdoganata dal bon ton del gourmet. Mai pronunciare il nome bollicine nel verde West di Brescia, o peggio, guai a chiamarlo 'spumante': è semplicemente fuori luogo. Il Consorzio vuole conquistare lo status di vero e proprio marchio grazie a

«un'economia condivisa, uno spirito collettivo che si basa sull'unità di intenti» dice ancora Zanella. «L'idea è quella di avere un territorio che, anche visivamente, dia la stessa percezione del bicchiere di vino».

Ha spinto molto perché nascesse una forma di aggregazione sovracomunale, certo in controtendenza con l'Italia dei campanili, degli interessi singoli e spiccioli.

Già l'anno scorso è stato siglato l'accordo tra i 18 Comuni della Franciacorta che stanno elaborando un progetto condiviso di sviluppo socio-economico. «Sono convinto che la strada per uscire dalla crisi riposi nella valorizzazione del 'sistema Franciacorta' inteso come paesaggio e beni culturali in grado di produrre valore. Il punto di partenza è un'economia basata sulla qualità della vita, per chi vive o sceglie di soggiornare nelle nostre località», spiega Antonio Venzi, presidente dei 18 Sindaci, e dunque di un territorio di 262 kmq, con oltre 146.000 abitanti.

Proprio in questo contesto, nel 2010, è decollato Ita.Ca (Italian wine carbon calculator), un programma di misurazione dell'impronta carbonica e dunque dell'impatto delle attività vinicole sull'ambiente. Un progetto di misurazione unico in Italia, i cui risultati sono stati diffusi ora. O meglio, ci sono cantine italia-



ne che misurano la propria impronta ambientale, ma come entità singole. Manca insomma una concertazione a livello di territorio assimilabile a quanto accade nell'area bresciana.

### PIÙ VITI, MENO GAS SERRA

Ita.Ca è il primo calcolatore italiano di emissioni di gas ad effetto serra elaborato ad hoc per la filiera vitivinicola. È stato messo a punto a Brescia dallo Studio agronomico Sata in collaborazione con l'Università di Milano e dopo un confronto con l'australiana Wfa (Winemakers' Federation of Australia).

«L'analisi ha preso in esame 1.500 ettari di superficie vitata, pari a circa il 60% di tutta la Docg» spiega l'agronomo Pierluigi Donna. Con Ita.Ca si riesce a misurare l'effetto virtuoso della fotosintesi di un contesto viticolo. L'anidride carbonica dell'atmosfera viene infatti fissata nella sostanza organica al suolo e nelle strutture legnose permanenti. «Più carbonio viene bloccato permanentemente nel suolo sotto forma di sostanza organica, e quindi viene sequestrato, meno ne rimane in atmosfera sotto forma di gas ad effetto serra», dice ancora Donna. E secondo le indagini, «I modelli viticoli franciacortini possono immobilizzare almeno 15 tonnellate per ettaro di CO<sub>2</sub> all'anno. Considerando la media delle emissioni è stato stimato un credito di quasi 12 tonnellate per anno relative alla sola attività di campo».

«È un obbligo avere questo credito per chi opera nel

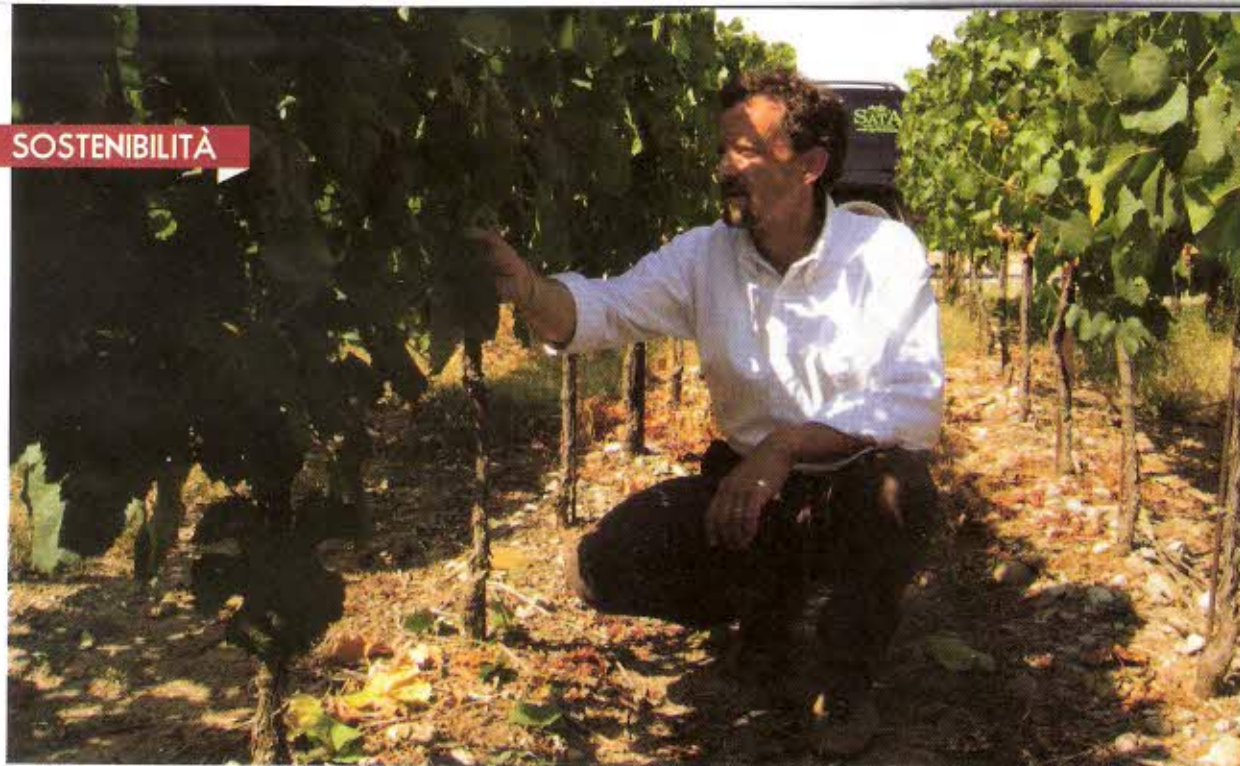
settore dell'agricoltura», reclama Silvano Bresciani, vicepresidente del Consorzio, e fra gli artefici di un percorso di sostenibilità «avviato almeno dieci anni fa. Ita.Ca è una naturale conseguenza di questo e ci spinge ancora di più a intensificare una serie di azioni sostenibili, come l'autoproduzione di energia, forme di risparmio energetico, razionalizzazione degli spazi. Ora bisognerà prestare sempre più attenzione all'imballaggio considerato che questo processo assorbe il 30% delle emissioni» osserva.

Il ruolo virtuoso della vegetazione terrestre è ben noto, «ma finora è stato riconosciuto solamente alle superfici forestali», rimarca Andrea Pitacco, dell'Università di Padova. «Come qualsiasi attività produttiva, anche la filiera vitivinicola è innanzitutto un produttore di gas ad effetto serra: dietro a ogni fattore tecnico della produzione, dall'antiparassitario utilizzato in vigneto, al combustibile consumato negli interventi colturali, ai materiali e all'energia impiegati in cantina, c'è il rilascio di anidride carbonica e altri gas. Tuttavia, poiché la materia prima della filiera, quindi l'uva, è il risultato ultimo di un processo fisiologico in cui l'anidride carbonica viene assorbita, appare evidente come questo settore possa anche vantare un ruolo di assorbitore di gas serra».

Il protocollo Ita.Ca è l'unico in Italia a essere in sintonia con i protocolli di paesi come Australia, Nuova Zelanda, Sudafrica e California. Anche la Francia brilla per sensibilità in tema di sostenibilità aderendo,

### LE VIGNE COME LE FORESTE

È noto da tempo che la vegetazione assorbe i gas serra, «ma questo ruolo virtuoso finora è stato riconosciuto solo alle foreste», dice Andrea Pitacco dell'Università di Padova.



#### VIGNAIOLI E SCIENZIATI

Maurizio Zanella, presidente del consorzio Franciacorta, e il vicepresidente Silvano Brescianini.

In alto l'agronomo Pierluigi Donna al lavoro: «Le vigne della Franciacorta possono sequestrare 15 tonnellate di gas serra per ettaro all'anno», spiega.

con gli altri Paesi, al programma dell'Onu del vino, ovvero l'OIV (Organizzazione mondiale della Vigna e del Vino), con sede a Parigi. «Tuttavia l'Australia ha rappresentato per noi il modello più interessante per disponibilità a collaborare e condividere lo stesso progetto. In Australia un produttore che non abbia condotto analisi sull'impronta carbonica non può esportare. In Italia stiamo conducendo un'iniziativa volontaria, mancano, ad oggi, criteri e disposizioni nazionali».

La vitivinicoltura sostenibile costa di più? Lo abbiamo chiesto a Le due Querce, una delle cantine più giovani dell'area, ma sempre attenta alla tutela dell'ambiente. «Progetti come questo di Ita.Ca comportano un investimento di energie e costi in più. Costi legati alla rilevazione e certificazione di tutti i dati. Credo nella sostenibilità, credo in Ita.Ca, ma è ovvio che ci sarà un lavoro burocratico aggiuntivo», spiega Paolo Mensi, il creatore della cantina.

#### QUALITÀ, NON QUANTITÀ

«La tutela della biodiversità» prosegue Donna «oggi è una pratica che comporta dei costi che potranno essere recuperati in tempi medi: per esempio, i parassiti fanno meno danni in un ambiente più ricco di variabilità. Più veloce è il vantaggio in termini del contenimento delle emissioni, perché si riflette direttamente sul consumo energetico con una riduzione dei costi. Le fonti energetiche fossili scarseggeranno sempre di più: bisogna imparare a economizzarle».

In Italia, il protocollo Ita.Ca è decollato in Franciacorta e non altrove «perché qui si coltivano interessi comuni. In altre aree operano tre attori separati: vi sono i viticoltori, le cantine sociali e quelle industriali. I vi-

coltori lavorano con l'idea di aumentare la quantità di uva, le cantine sociali entrano in lizza con quelle industriali cui tentano di strappare clienti. Da noi i tre segmenti coincidono» spiega Zanella. Che nel frattempo si gode i risultati (in controtendenza) del vino Franciacorta, che nel 2012 ha registrato una crescita dei volumi del 25% rispetto al 2011 per un valore al consumo di quasi 270 milioni di euro (prezzo medio bottiglia 19,41 euro, iva inclusa) con quasi 14 milioni di bottiglie vendute. L'incidenza dell'export sul totale delle bottiglie vendute è pari all'8%. In testa ai mercati esteri spicca il Giappone, e a seguire Germania, Svizzera e Nord America. Bisogna riconoscere che quella dei vini Franciacorta è una realtà che sta esplodendo in questi ultimi anni e dunque può contare su lauti margini di crescita. Diverso il caso del secolare Champagne, per esempio.

Il prossimo obiettivo di Zanella è ampliare il mercato straniero, anche data la magrezza dell'economia italiana, e allargare Ita.Ca a quel 40% di aziende di Franciacorta ancora estranee all'operazione. Perché quattro aziende su dieci non hanno aderito al protocollo? «Siamo molto giovani, siamo nati nel 1961, e il 30% delle cantine ha meno di dieci anni. Quindi è come se fossimo all'asilo, dobbiamo ancora crescere, cosa che riguarda anzitutto quel 40%», ammette. In tal senso, le scuole di settore non sempre sono di grande aiuto. Continuano a erogare una formazione per certi aspetti scollata dalle ultime tendenze.

«La prima cosa che facciamo con i giovani diplomati è quella di smontare certi dogmi. E il primo è quello della quantità. A scuola insegnano qual è il portainnesto più produttivo. Insomma, si punta ancora al chilo», lamenta Brescianini. ■

## PIÙ BIODIVERSITÀ, MENO DANNI DA PARASSITI