

**La storia.** La cantina marchigiana La Staffa guidata da Riccardo Baldi vende all'estero il 60% della produzione

# Il millennial che affascina la California

## NICCHIA DI ECCELLENZA

Nel mondo le superfici coltivate a viti senza pesticidi sono quintuplicate negli ultimi quattordici anni e l'Italia è in prima fila

**Micaela Cappellini**

VERONA

■ Ha un'aria vagamente californiana, lo stand del **Vinitaly** che ospita Riccardo Baldi e la sua cantina La Staffa: verde e giallo alle pareti, ambiente informale, tanti giovani ai tavoli e un'insegna collettiva che riunisce dieci produttori sotto il motto "Piccoli, indipendenti e sinceri". Nonostante possa contare solo su una decina di ettari e su una produzione di neanche 45 mila bottiglie di Verdicchio dei Castelli di Jesi, Riccardo Baldi - che ha solo 27 anni ma le idee molto chiare - è un esportatore sopra la media e riesce a piazzare all'estero il 60% di quanto ha in cantina: Svezia, Norvegia, Finlandia e Stati Uniti, soprattutto l'evoluto mercato della California, dove nel suo piccolo riesce a essere competitivo. La sua carta vincente? Aver puntato tutto sul bio. «Quando ho cominciato, otto anni fa, Staffolo era un paesino marchigiano con 2 mila abitanti e ben 18 aziende vinicole, ma solo una produceva senza pesticidi. Oggi invece quasi la metà delle cantine si è convertita al biologico».

Il vino bio ha costi di produzione più elevati. Ma nonostante si presenti sugli scaffali delle enoteche con un prezzo sopra la media (il Verdicchio della Staffa, per esempio, si vende tra i 12 e i 20 euro) il vino biologico si sta imponendo come uno dei trend del momento. Il futuro, secondo Nomisma **Wine Monitor**, vede infatti il biologico al secondo posto delle preferenze dei consumatori con il 20%, preceduto solo dalla ritrovata attenzione per i vitigni autoctoni (25%).

I numeri sono ancora bassi, perché il vino bio rappresenta solo l'1,6% della produzione italiana. Ma cresce a un vigoroso ritmo del 40% e, soprattutto, piace parecchio ai consumatori esteri, Stati Uniti e Canada soprattutto, vale a dire quelle che il Made in Italy del vino considera tra le mete più strategiche per l'export.

Il fenomeno non è soltanto italiano: «Negli ultimi dieci anni la viticoltura biologica è esplosa a livello mondiale - spiega Roberto Pinton, consigliere delegato di Federbio - nel mondo le superfici coltivate a viti senza pesticidi sono quintuplicate negli ultimi quattordici anni e il nostro Paese oggi da solo possiede un quarto dei vigneti bio di tutto il mondo». In Italia la prima regione a produzione biologica è la Sicilia, dove si trova il 38% di tutte le vigne senza pesticidi. Per intensità, invece, al primo posto c'è la Cala-

bria, dove le viti bio rappresentano la metà di tutti i filari coltivati nella regione.

Per il suo impegno nel biologico, e un po' per la sua giovane età, al **Vinitaly** Riccardo Baldi si è anche aggiudicato il Premio Angelo Betti 2018 dedicato ai benemeriti della viticoltura. Nella sua regione il suo, però, non è un caso isolato: le Marche sono fra le aree di Italia dove il biologico sta crescendo di più e dove rappresenta un terzo di tutte le superfici coltivate. Tra le 45 aziende del Consorzio tutela Vini Piceni, per esempio, due terzi sono costituiti da produttori bio: «Molto lo dobbiamo alla nuova generazione di viticoltori che ha rilevato le vigne di famiglia e si è affacciata sul mercato con una nuova consapevolezza del recupero dei vitigni autoctoni e dei metodi di coltivazione naturali» racconta Giorgio Savino, che è presidente del Consorzio ma anche produttore di vigne certificate senza pesticidi, che coltiva negli oltre 70 ettari della sua azienda agricola Santa Liberata a Fermo. «Mi sono riconvertito al biologico cinque anni fa, e nonostante la produzione delle vigne da allora sia comunque rimasta più bassa del 10-15%, il fatturato non ne ha risentito. Tanto che l'anno prossimo aumenterò il numero delle mie etichette certificate bio, che sono soltanto tre su otto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



### Classe 1991.

Riccardo Baldi, 27 anni, tra le vigne che generano il vino biologico della sua cantina a Staffolo, in provincia di Ancona. Dieci ettari in totale per una produzione di circa 45 mila bottiglie

