

## Sommaro Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica Montalbera</b>			
	FOODAY.IT	23/02/2026	<i>DAZI: Franco Morando (MONTALBERA), 'Impatto imprevedibile su mercato vini, siamo oltre immaginazione</i>	2
	Grandistoriedipiccoliborghiblogspot.com	22/02/2026	<i>DAZI: FRANCO MORANDO (MONTALBERA), 'IMPATTO IMPREVEDIBILE SU MERCATO VINI, SIAMO OLTRE IMMAGINAZIONE</i>	3
	Igrandivini.com	21/02/2026	<i>Dazi USA, Morando (Montalbera): impatto imprevedibile sul mercato del vino</i>	4
	Vinievino.com	21/02/2026	<i>rassegna stampa vino di sabato 21 febbraio 2026!</i>	6
	Pegasonews.info	19/02/2026	<i>QUANDO LA CUCINA DIVENTA VIAGGIO: JUAN CAMILO QUINTERO DA EATALY SMERALDO</i>	9
	Gdapress.it	14/02/2026	<i>San Valentino da Montalbera per tutto il mese di febbraio 2026</i>	10
44	Liberta'	08/02/2026	<i>Suppe'ra d'Argint Masterchef alla piasinteina</i>	11
	Msn.com/it	06/02/2026	<i>Cosi' e' cambiata la dieta degli animali domestici</i>	13
	Msn.com/it	06/02/2026	<i>Nel settore pet food da oltre settant'anni</i>	15
176/80	Foster	01/02/2026	<i>Monferrato, terra di Barbera</i>	16
	Corrieredelvino.it	28/01/2026	<i>Tra le colline di Asti: Montalbera, Ruche', ed elegante enoturismo</i>	21
	Iltorinese.it	21/01/2026	<i>Cantine d'Italia 2026</i>	25
	Eventi.news	16/01/2026	<i>Identita' e rinascite nel cuore del Monferrato</i>	26
	ABSTYLEMAGAZINE.IT	29/12/2025	<i>Brindisi di Capodanno: 5 spumanti per festeggiare</i>	28
	ABSTYLEMAGAZINE.IT	18/12/2025	<i>Vini di Natale: i migliori da regalare o portare in tavola</i>	34



# DAZI: Franco Morando (MONTALBERA), 'Impatto imprevedibile su mercato vini, siamo oltre immaginazione'

È un'incertezza che pesa sull'intero sistema

📅 23/02/2026 📁 Categoria: [Vino](#)



"L'imprevedibilità attuale la fa da padrona. Non riusciamo nemmeno a esultare perché non sappiamo quali saranno le conseguenze secondarie.

È un'incertezza che pesa sull'intero sistema: stiamo vivendo in una condizione di instabilità continua a partire da Aprile 2025, comunque questa di oggi è un'ottima notizia sempre che l'amministrazione Trump non utilizzi vie secondarie per continuare ad attuare i dazi. A questo punto può accadere di tutto, c'è qualcosa di incredibile in quello che sta succedendo".

Lo ha dichiarato Franco Morando, direttore generale di Tenuta Montalbera, commentando la decisione della Corte americana di bocciare i dazi di Trump.

Condividi



Ti piace?



PRECEDENTE

Birra del Borgo apre le porte al pubblico: A marzo torna l'OYSTER DAY

SEGUENTE

Parizza+Gusto, dalla fiera al mercato: il caso de l'Antica Pizzeria Da Michele in the world



Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

DOMENICA 22 FEBBRAIO 2026

DAZI: FRANCO MORANDO (MONTALBERA), 'IMPATTO IMPREVEDIBILE SU MERCATO VINI, SIAMO OLTRE IMMAGINAZIONE'



"L'imprevedibilità attuale la fa da padrona. Non riusciamo nemmeno a esultare perché non sappiamo quali saranno le conseguenze secondarie. È un'incertezza che pesa sull'intero sistema: stiamo vivendo in una condizione di instabilità continua a partire da Aprile 2025, comunque questa di oggi è un'ottima notizia sempre che l'amministrazione Trump non utilizzi vie secondarie per continuare ad attuare i dazi. A questo punto può accadere di tutto, c'è qualcosa di incredibile in quello che sta succedendo". Lo ha dichiarato Franco Morando, direttore generale di Tenuta Montalbera, commentando la decisione della Corte americana di bocciare i dazi di Trump.

on febbraio 22, 2026



Nessun commento:

Posta un commento

## Browser non supportato

Il browser che stai utilizzando non può eseguire Blogger. Assicurati che il browser sia completamente aggiornato oppure prova a usare un altro.

[Ulteriori informazioni sui browser](#)

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

[andrea de franceschi](#)

[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2026 (298)

▼ febbraio (144)

[XXV Giochi Olimpici Invernali Chiude Casa I...](#)

[Slow Wine Fair e SANA Food al via! Parte da Bologn...](#)

[DAZI: FRANCO MORANDO \(MONTALBERA\), 'IMPATTO IMPREV...](#)

[ZEHRA DOĞAN Io, Testimone a cura di Francesca Gu...](#)

[Il Museo Civico San Domenico di Forlì annuncia la ...](#)

[Il Barolo e il Derthona vanno in scena a Milano – ...](#)

[Ad Argenta rinnovato lo scaricatore della cassa Va...](#)

[CARNEVALE AMBROSIANO 2026: TORNA 'L'ARENA DI CYRA...](#)

[DIVENTARE SOMMELIER: LUNEDÌ 23 FEBBRAIO 2026 A GEN...](#)

[Museo Villa Bassi Rathgeb annuncia ULTIME SETTIM...](#)

[Non c'è prevenzione senza manutenzione: si riprist...](#)

[COLLIO EVOLUTION 2026: Oltre il vitigno – Dalla te...](#)

[Tallulah Studio Art presenta Phillip Toledano...](#)

[Vino, oltre 160 giornalisti a Chianti Lovers & Ros...](#)

[UMBRIA TOP ALLA SLOW WINE FAIR 2026: QUARTA PART...](#)

["PIERO PELÙ. RUMORE DENTRO" DI FRANCESCO FEI](#)

[Agroalimentare: Udicon, Bene Ddl](#)

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

Home &gt; News

# Dazi USA, Morando (Montalbera): “impatto imprevedibile sul mercato del vino”

NEWS

By **Redazione**

| 21 Febbraio 2026



Dazi USA, Morando (Montalbera): “impatto imprevedibile sul mercato del vino”

21 FEBBRAIO 2026

Bevertech e IPACK-IMA: parte dall'Africa occidentale il programma di incoming buyer

21 FEBBRAIO 2026

Fantini Wines al Festival di Sanremo 2026 con Don Camillo Gold Collection

20 FEBBRAIO 2026

Dazi USA, UIV: la Corte boccia le tariffe ma resta l'incertezza per il vino italiano

20 FEBBRAIO 2026

Brunello di Montalcino: riparte dagli USA tra New York e debutto in Texas

20 FEBBRAIO 2026

L'effetto della **bocciatura dei dazi da parte della Corte americana**, per il vino, non si traduce automaticamente in un ritorno alla normalità. A dirlo è **Franco Morando**, direttore generale di **Tenuta Montalbera**, che definisce la fase attuale “oltre l'immaginazione” per volatilità e possibili conseguenze indirette.

## “Non riusciamo nemmeno a esultare”

Secondo Morando, l'elemento dominante resta l'incertezza: “L'imprevedibilità attuale la fa da padrona. Non riusciamo nemmeno a esultare perché non sappiamo quali saranno le conseguenze secondarie”. Un clima che, a suo avviso, pesa sull'intero sistema vino, tra ordini rinviati, pianificazione più difficile e mercati in attesa di segnali chiari.

## Instabilità dal 2025 e timore di “vie secondarie”

Morando colloca l'inizio della fase di instabilità a partire da **aprile 2025**, sottolineando come la notizia odierna sia positiva “a patto” che non si aprano percorsi alternativi per reintrodurre misure tariffarie: “È un'ottima notizia sempre che l'amministrazione Trump non utilizzi vie secondarie per continuare ad attuare i dazi”.

### ULTIMI ARTICOLI



**Bevertech e IPACK-IMA: parte dall'Africa occidentale il programma di incoming buyer**



**Fantini Wines al Festival di Sanremo 2026 con Don Camillo Gold Collection**



**Dazi USA, UIV: la Corte boccia le tariffe ma resta l'incertezza per il vino italiano**

&lt; &gt;



## “Può accadere di tutto”

Il punto, per Montalbera, è la mancanza di prevedibilità: “A questo punto può accadere di tutto”. Un messaggio che fotografa la preoccupazione di molte aziende esportatrici: anche quando una decisione giudiziaria sembra favorevole al commercio, il rischio di nuove mosse regolatorie o politiche mantiene alto il livello di esposizione del settore.



**Chi siamo**

**Abbonati**

**Servizi**

**Contatti**

**I GRANDI VINI**

Via Toscana 50/3

53035 - Monteriggioni (SI)

0577 1606999

**Invia i tuoi contenuti e contattaci:**

[info@igrandivini.com](mailto:info@igrandivini.com)

[Privacy Policy](#)

igrandivini.com 2020 - Direttore responsabile: Elisa Berti - Wom srl P.Iva 01451370520 - Testata registrata presso il Tribunale di Siena: autorizzazione: n° 5 del 29/10/2020



**Lerma, in vendita la cantina di montagna dopo il fallimento** Un progetto pubblico da circa 1 milione di euro, nato per valorizzare la viticoltura locale, si chiude con la messa in vendita della struttura dopo il default del 2019.

**Nasce “Fuori Carta” di Pasqua Vini** Presentato a Parigi il progetto legato al Passito di Pantelleria “Sangue d’Oro”, con Carole Bouquet partner dell’iniziativa: rilettura culturale e gastronomica di un grande vino dolce italiano.

**Ronco della Chiesa, vigneto simbolo del Collio a rischio** Il celebre cru di Borgo del Tiglio minacciato dagli interventi di messa in sicurezza dopo la frana di Brazzano. Un tema che intreccia tutela del territorio, memoria viticola e sicurezza ambientale.

Vino italiano ed enologia italiana

**Export Made in Italy: record storico nel 2025** Secondo Istat, export a 643 miliardi (+3,3%). Il “bello e ben fatto” italiano tiene anche sui mercati extra-UE, superando – per ora – l’effetto dei dazi USA.

**Dazi USA: stop della Corte Suprema, ma l’incertezza resta** Per Unione Italiana Vini e il presidente Lamberto Frescobaldi, il settore non può festeggiare: possibili reintroduzioni delle tariffe e clima instabile nei rapporti UE-USA. Posizioni simili da Montalbera e Bottega.

**NoLow vs vino: il confronto non è ideologico** Il quadro normativo UE apre ufficialmente ai vini dealcolati e parzialmente dealcolati. Categoria legittima, ma non sovrapponibile al vino tradizionale: il tema è culturale, di posizionamento e di mercato.

**I migliori bianchi della Riviera di Ponente** Gambero Rosso accende i riflettori su Vermentino e Pigato tra Imperia e Savona, confermando la forza identitaria dei bianchi liguri.

Internazionale

**Il vino italiano deve “fare squadra” come lo sport** Messaggio chiaro dal talk sullo “spirito olimpico”: diversificare i mercati oltre USA ed Europa, lavorando in sinergia tra imprese, istituzioni e grandi piattaforme come Vinitaly e ICE.

**Wine Paris 2026: sei trend chiave dal cuore del mercato globale** La fiera parigina conferma il suo ruolo centrale: leggerezza, reinterpretazione dei classici, nuovi stili di consumo. Numeri record per visitatori, espositori e incontri business.

**Road show “Wine Experience”: Londra, poi Vietnam e Messico** Nuova piattaforma internazionale per il vino italiano, con debutto ad aprile a Londra e focus su mercati emergenti ad alto potenziale.

**Montalcino rilancia sugli Stati Uniti** Il Consorzio del Brunello torna a investire sugli USA con Benvenuto Brunello a New York e masterclass in Texas, confermando l’importanza strategica del mercato americano.

Eventi enologici

**Sostenibilità misurabile: convegno LIFE VitiCaSe a Siena (27 febbraio)** Viticoltura rigenerativa, carbon farming e crediti di carbonio al centro dell’incontro promosso dall’Unione Agricoltori di Siena.

**Corso di avvicinamento al vino a Villanova Mondovì** Quattro lezioni con degustazioni guidate per imparare metodo, linguaggio e consapevolezza nel calice.

**Sannio Top Wines 2026 a Benevento (25 febbraio)** In passerella le etichette premiate dalle guide e dai concorsi internazionali: Falanghina e Aglianico restano i fari di un territorio in crescita.

**Le Grandi Verticali delle Città del Vino – tappa a Palazzolo dello Stella** Abbinamenti insoliti e vini autoctoni protagonisti alla Tenuta Aganis, nel segno della scoperta



**BERE, MANGIARE E DORMIRE**

DOVE DEGUSTARE VINI

DOVE MANGIARE

DOVE DORMIRE



territoriale.

**Slow Wine Fair 2026 a Bologna (22-24 febbraio)** Ampia presenza regionale: Piemonte, Abruzzo e Umbria portano in fiera il tema del vino "buono, pulito e giusto", tra sostenibilità, giustizia sociale e filiera.

**Vinifera diventa FuoriVinifera a Mezzocorona (21-22 marzo)** Evento diffuso nella Piana Rotaliana per raccontare i vini dell'arco alpino in modo più intimo e coerente con lo spirito artigianale della rassegna.

**Agri-aperitivo sui Colli Euganei da Cà Vendalis** Convivialità, vino di casa e prodotti semplici: un ritorno alla lentezza come valore esperienziale.

Grazie per l'ascolto. La rassegna stampa vino di oggi è stata offerta da WINEIDEA.IT. A risentirci domani.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

21/02/2026



Facebook



Twitter



Pinterest

News/eventi correlati

@vinievino.it. All rights reserved. - Privacy

Il portale del vino vinievino.it vuol essere un aiuto agli amanti del vino italiano, dove potranno cercare i migliori vini italiani, le cantine, i ristoranti e le enoteche. ogni utente può votare il vino che gli piace di più, Spumanti, vini rossi, vini bianchi e rosati: quali scegliere per un pranzo o una cena, come degustarli, come abbinarli ai primi, ai secondi, ai dolci. Una guida degli utenti alla degustazione con descrizioni tecniche e video-presentazioni. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCg italiane, tantissime le etichette consigliate. Dove non indicato le immagini e i loghi pubblicati sono copyright dei legittimi proprietari

Vini e Spumanti made in Italy. Un'ampia selezione di etichette dall'Italia. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCC italiane, tantissime le etichette consigliate. Benvenuto nel portale vini e vino! Il portale comprende una selezione di oltre 900 etichette e oltre 9000 cantine, ristoranti ed enoteche: articoli, news, top 10, l'esperto, forum, blog, store e schede dei migliori vini italiani, comodamente da casa tua via internet non mai stato così facile avere una guida online di informazione enogastronomica! Sfoglia il nostro catalogo di pregiati vini rossi, vini bianchi, vini rosati, vini spumanti e vini da dessert; naviga per regione, produttore, denominazione, annata, oppure usa la ricerca prodotti per trovare il tuo vino ideale in maniera facile e veloce!

QUIDQUID Srls Unipersonale  
P.I., C.F.TV-BL. N. 05380650266  
mail: info@quidquid.eu - www.quidquid.eu  
PEC quidquid@lamiapec.it  
REA TV-439499



## QUANDO LA CUCINA DIVENTA VIAGGIO: JUAN CAMILO QUINTERO DA EATALY SMERALDO

Whatsapp C'è una certa magia nel sedersi a tavola senza sapere esattamente dove ti porterà la serata. Da Eataly Smeraldo, il ciclo Giovani Talenti ha il merito di costruire ogni volta questa aspettativa e il 18 febbraio l'ha mantenuta con generosità, grazie a Juan Camilo Quintero: uno chef che giovane lo è ancora anagraficamente, ma che porta in cucina il peso specifico di chi ha già costruito qualcosa di solido. Colombiano di Bogotà, classe 1989, Quintero arriva in Italia nel 2010 per studiare all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e da lì non smette più di muoversi: Spagna, Belgio, New York, collaborazioni con Massimo Bottura e Arzak, poi la stella Michelin conquistata nel 2020 al Poggio Rosso del Borgo San Felice sotto l'egida di Enrico Bartolini, e nel 2022 la Stella Verde per il suo impegno nella sostenibilità. Oggi è al lavoro su un nuovo progetto firmato Bartolini nel cuore di Roma. Una serata da Eataly Smeraldo, in questo contesto, ha il sapore di un incontro raro. Il suo menu è stato, prima di tutto, una questione di equilibri. Non la cucina fusion che mescola per stupire, ma qualcosa di più sottile: radici e contaminazioni che dialogano alla pari, con quella capacità che in pochi possiedono davvero di far sì che due culture gastronomiche non si sommino soltanto, ma si moltiplichino. Il classico caso in cui due più due fa cinque. Si comincia con un tiradito di calamaro con frutta esotica e alloro: un ingresso che apre il palato con acidità pulita e profumi che evocano latitudini lontane, eppure non si perde mai in eccessi esotici. Arriva poi il piatto forse più rivelatorio della serata: anelletti con lupini, zenzero e foglie di combava. Sicilia e Sud America, mare e agrumi, una profondità aromatica che al primo assaggio sembra quasi un indovinello e al secondo diventa inevitabile. Non è un caso che Quintero eccella nei primi piatti: chi non è cresciuto mangiando pasta a casa propria ha, paradossalmente, meno vincoli di pensiero e lo si sente. Il vitello da latte al whiskey torbato con cipolle è il momento più raccolto e maturo del percorso: carne di una tenerezza disarmante, affumicatura presente ma mai prevaricante, dolcezza e struttura in equilibrio quasi architettonico. E poi la chiusura, che è forse la firma più personale di Quintero: un "caffè" di carciofo con panna e cardamomo. Un dessert che spiazza, che fa sorridere, che dimostra quanto intelligenza ci voglia per osare davvero senza cadere nel virtuosismo fine a se stesso. Ad accompagnare il percorso, due vini scelti con cura: il Larcéra Terre Siciliane IGT di Mandrarossa e La Tradizione, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG firmato Montalbera: abbinamenti che hanno assecondato il ritmo del menu senza mai sovrastarlo. Eataly Smeraldo con Giovani Talenti sta facendo qualcosa di prezioso: non solo offrire una bella cena, ma costruire uno spazio in cui la cucina diventa racconto, scoperta, conversazione. Se Juan Camilo Quintero è uno degli indizi di come si cucinerà domani, vale la pena prestare molta attenzione.

## San Valentino da Montalbera per tutto il mese di febbraio 2026

San Valentino da Montalbera per tutto il mese di febbraio 2026

Posted on

Author [redazione] Tags LACCENTO , montalbera , Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG , san valentino Categories La Cantina

San Valentino da Montalbera

Febbraio è il mese dell'attesa e dell'intimità, quando l'inverno invita a rallentare e a concedersi il tempo delle emozioni autentiche. È il mese dell'amore, dei gesti condivisi e dei calici che si incontrano, proprio come accade a Montalbera, tra le colline del Monferrato.

Per tutto il mese di febbraio 2026, vi aspettiamo per vivere un'esperienza pensata per chi ama celebrare l'amore attraverso il vino, i profumi della cantina e i sapori del territorio. Un percorso da assaporare lentamente, mano nella mano, lasciandosi guidare dai racconti, dalle sensazioni e dall'atmosfera unica della nostra barricaia.

Degustazione di 3 etichette Montalbera

Visita alla barricaia, cuore silenzioso della cantina

Tagliere di salumi e formaggi locali, espressione del territorio

?50 a coppia

E per rendere il vostro soggiorno ancora più speciale, prenotando una camera riceverete in omaggio uno Spumante Montalbera Cuvée Rosé, simbolo di eleganza, freschezza e convivialità.

Perché l'amore, come il vino, ha bisogno di tempo, cura e momenti da ricordare insieme.

Offerta valida solo per febbraio 2026

Prenota la tua esperienza: [visit.montalbera.it](http://visit.montalbera.it)

ADV Montalbera: il futuro si riflette nelle nostre radici.

Ci sono vini che non hanno bisogno di alzare la voce.

Vini che non cercano di stupire, ma di restare.

Di accompagnare il tempo, le persone, le storie.

Il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG è questo per Montalbera: un'identità profonda, coltivata con rispetto e visione, capace di raccontare il Monferrato con eleganza e autenticità.

Da un lato Il Fondatore - Riserva, memoria viva di un percorso iniziato con coraggio, pazienza e amore per un vitigno allora poco conosciuto. Un vino che custodisce le radici, il tempo e la responsabilità di chi ha creduto per primo in questa terra.

Dall'altro Laccento, espressione contemporanea e dinamica del Ruchè, capace di parlare al presente senza tradire l'origine. Un vino che interpreta l'evoluzione, la ricerca, il desiderio di portare il territorio oltre i suoi confini.

Due vini, un'unica anima.

Passato e futuro che si osservano, si riconoscono e si riflettono l'uno nell'altro.

Perché per noi di Montalbera il vino non è mai solo vino: è un compagno del cuore, un racconto che attraversa le generazioni, un equilibrio costante tra ciò che siamo stati e ciò che continuiamo a diventare.

Navigazione articoli



# Süppéra d'Argent Masterchef alla piasinteina

Tre donne e tre uomini protagonisti delle prime serate all'Accademia della Cucina Piacentina con una carrellata di piatti di ispirazione non solo locale

## PANSA E TASCA

Giorgio Lambri  
giorgio.lambri@liberta.it



variopinta.

Lei ha preparato "Il cavallo vuole essere il primo" (ravioli ripieni con stracotto di cavallo, cotti in acqua bollente salata per due minuti, poi conservati al caldo in una padella con burro chiarificato e quindi fritti con farina di riso, julienne di carote e rondelle di porro e serviti con le verdure croccanti) e "Dov'è il bollito?" (tartina di lingua bollita con salsa verde su pan brioche, erbe aromatiche, scalogno con miele biologico "Le api del Carevolo 2.0", insalata mistica, germogli e fiori edibili e salsa alla senape, cubetto di salame cotto e mostarda). In accompagnamento "Le Pantere" di Luretta.

L'avvocato-chef ha risposto con "Ranuccino" (raviolo nero aperto al flan di zucca e gorgonzola su crema tiepida di topinambur e porro, spolverata di tartufo e gocce glassate di bargnolino) e "Vula bass e schiva i sass" (quaglia disossata a guanto e cotta in bassa temperatura, poi farcita con pane raffermo, castagne e pestata di lardo, glassata all'arancio e servita sul suo fondo bruno con cipollotto appassito in forno, contenente tre uova di patate tornite e cotte in burro chiarificato). In abbinamento il Pinot nero rosé Fiocco di rose di Lusenti, e il Cabernet Sauvignon "T'al digh me" di Baraccone.

In omaggio a una recente modifica dello storico regolamento (solo da due anni il concorso è aperto alle signore) la seconda serata di gara ha visto sfidarsi Viviana Bergamaschi e Ornella Piria. La prima ha mandato in scena "Savarin di ri-

so con fonduta di parmigiano e tartufo" e "Rosa di Parma rivista alla piacentina" abbinati a Pagadebit di Romagna "Uccello del paradiso", Fattoria Paradiso; e a "Vagabondo" dell'Azienda Ca' del Sole, Ziano. L'altra concorrente ha contrapposto "Panzerotti in campo" (crespelle con ripieno di erbe di campo e ricotta, guarnite con salsa Mornay) e "Le mani in tasca" ma anche in questo caso rivisto alla piacentina. Vini abbinati Roero Arneis docg 2024, Fontanafredda di Serralunga d'Alba" e Pinot Nero Alto Adige DOC, Melag, 2024, Cantina Produttori San Paolo, San Paolo Appiano (BZ).

Treza gara con in campo Massimo Biagioni, cararese, emotional food e wine e la piacentina Monica Trioli, pittrice e scultrice. Il toscano ha portato in Accademia, come già nei concorsi precedenti, i sapidi sapori della Toscana e sempre con titoli creativi. Per primo ha proposto "Spaghettoni della Marchesa Viola in vacanza al mare che poi si perde nel bosco" (con funghi secchi, cozze, aglione e cremosa di formaggio Scopolato) e per secondo "Umido del Principe coraggio che cerca la Marchesa nel bosco" (a base di fegato impanato e accompagnato da tre diverse salse di peperone). In abbinamento a entrambi un Vermentino di Candia. Monica Trioli ha risposto con "Caramelle brick ripiene" (crespelle sottilissime ripiene di tonno lessato ed amalgamato con patate, carota viola e prezzemolo condite con burro fuso e guarnizioni) e "Mosaico di merluzzo alle erbe mediterranee" abbinati a Brut Montalbera Couvè Rosa Monferrato e "Ruche di Castagnole Monferrato Montalbera.

Secondo Paul Gauguin sono tre gli elementi vincenti di una buona cucina: testa leggera, spirito generoso e cuore largo. Un dogma pienamente rispettato nelle prime serate della "Süppéra d'Argent" 2026, il concorso per cuochi e cuoche dilettanti inventato nel 1971 dall'Accademia della Cucina Piacentina. Il prezioso ruolo svolto da questo storico gruppo di gourmand e templari delle nostre tradizioni gastronomiche si concretizza in tante iniziative tra cui i corsi di cucina piacentina, ma trova la propria consacrazione nel concorso, sul cui albo d'oro - tanto per dire - si trova il nome di un giovane **Filippo Chiappini Dattilo**, poi diventato chef bi-stellato con l'Antica Osteria del Teatro.

Le prime tre serate di gara hanno già dato un saggio di quanto eterogenea sia la provenienza dei gareggianti. Si è partiti dalla sfida tra Alessandra Burzoni e Gianmarco Lupi (terzo classificato lo scorso anno) e da una proposta gustosamente



Le giurie e (a destra) i concorrenti delle prime tre serate di gara; sotto alcuni dei piatti in gara



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Così è cambiata la dieta degli animali domestici

LA STORIA di Morando è del tutto made in Italy e ha a che fare con il boom economico. Era il 1955, infatti, quando Enrico Morando inizia a pensare all'alimentazione per cani, gatti e cavalli. Era un tempo quello, nel quale ancora si dava agli animali domestici quanto rimaneva dal pranzo o dalla cena. Erano avanzi. Ma Enrico capisce che, in quegli anni, di boom e di speranza, cani, gatti e cavalli possono ambire a una alimentazione pensata per loro. Oggi il settore si



confirma essere un comparto in forte crescita: il mercato interessa, infatti, circa 12 milioni di famiglie in Italia e negli ultimi anni è stato interessato da un processo di umanizzazione che ha portato allo sviluppo di nuovi prodotti con ricette studiate su misura per le esigenze dei pets. Nel tempo i proprietari di cani e gatti hanno aumentato la spesa per il benessere dei propri animali e la domanda si è progressivamente spostata verso prodotti premium, con una crescente attenzione verso la naturalità del cibo, le formulazioni grain e gluten free e le ricette a base di un'unica proteina animale. L'intuizione si deve al fondatore di Morando, Enrico che, negli anni Cinquanta, per primo in Italia ottiene l'autorizzazione per produrre cibo industriale per cani e gatti, aprendo la strada a un mercato fino ad allora sconosciuto. Da allora la famiglia Morando ha affrontato un lungo cammino raggiungendo una posizione tra i leader del settore sia sul mercato italiano sia su quello internazionale, come racconta Franco Morando, erede con la cugina, Laura, della storia di famiglia e membro del Consiglio di amministrazione del gruppo. "La notorietà e la distribuzione dei nostri prodotti è a caratura nazionale, con quasi il 70% di ponderata nella grande distribuzione. Il Sud Italia rappresenta storicamente la quota più rilevante per le vendite delle nostre linee dedicate a cani e gatti. Il comparto degli alimenti umidi rimane il segmento con il peso maggiore sul fatturato totale, che complessivamente è sviluppato per il 70% con prodotti a Marchio Morando, le referenze in lattina risultano le più alto vendenti a volume. La crescita dei prossimi anni passerà prioritariamente dallo sviluppo commerciale delle nuova linea dedicata ai nostri amici a quattro zampe". Morando, come suo nonno, anche lei ama gli animali e la campagna, tanto da portare avanti, al fianco dell'impresa di pet food anche l'azienda vitivinicola Montalbera. "Il mio obiettivo è dare voce al Ruchè e comunicare la massima magnificenza del Monferrato. Vedo Montalbera non solo come cantina, ma anche come un'oasi di benessere e bellezza immersa nei vigneti, un luogo capace di unire vino di qualità e un'esperienza enoturistica del territorio. Continuiamo a investire nei vigneti, nella cantina e nell'ospitalità con l'obiettivo di far conoscere il patrimonio del Monferrato al mondo". Cosa è cambiato dagli anni Cinquanta ad oggi? "Sono cambiate tante cose. Oggi gli animali domestici sono veri e propri componenti della famiglia. Negli anni il profilo del consumatore del pet food si è evoluto, mostrando una crescente attenzione alla qualità degli ingredienti e alla trasparenza delle formulazioni. E questa, è un'autentica sfida per noi produttori. Occorre infatti lavorare su materie prime di grandissima qualità e di primissima scelta per soddisfare ogni richiesta specifica dell'animale". Compresi i cavalli. "Certo, ci impegniamo da 70 anni anche nel settore dell'alimentazione equina, per rispondere alle esigenze che un animale così delicato richiede. Produciamo alimenti specifici per le varie fasce d'età e stili di vita differenti di un cavallo". La vostra è una storia di famiglia. Lei e sua cugina Laura siete la terza generazione di Morando. "Mio zio Giovanni e mio padre Walter hanno portato avanti con passione l'eredità ricevuta da mio nonno, Enrico. Un patrimonio fatto di lavoro, rispetto per le persone, visione imprenditoriale che oggi continua a guidare ogni nostra scelta imprenditoriale. Laura all'interno dell'azienda si occupa principalmente della parte industriale e gestionale, con un grande coinvolgimento sugli investimenti degli stabilimenti di Andezeno e Molfetta; personalmente, seguo le politiche commerciali e la comunicazione". Come gestite i due siti produttivi? "La produzione di alimenti per animali domestici è distribuita tra lo stabilimento di Molfetta e lo stabilimento di Andezeno, consacrato alla produzione del prodotto secco con una capacità produttiva di 70 milioni di chili all'anno. Questo sito produttivo ha beneficiato di recente di una nuova linea di confezionamento per i formati da 3-20 chili e delle linee di alimentazione alle confezionatrici che permetteranno di aumentare ulteriormente la capacità produttiva dello stabilimento. Nel 2024 a Molfetta, abbiamo superato tutti i nostri record produttivi per la linea vaschette e buste degli alimenti umidi. A breve aumenteremo la capacità produttiva sulle vaschette e inseriremo una nuova linea sulle buste". Avete scelto da tempo di non fare test sugli animali. "Esatto. Per noi puntare sulla qualità non è solo una scelta ma un dovere. Investiamo quotidianamente in ricerca e sviluppo per rispondere sempre al meglio alle esigenze nutrizionali dei nostri amici a

quattro zampe, senza mai ricorrere a test sugli animali".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Nel settore pet food da oltre settant'anni

DA SETTANTA anni Morando è tra i leader nel settore del pet food e nell'alimentazione per cavalli. L'azienda è stata fondata da Enrico Morando nel 1955, pioniera nella produzione degli alimenti per animali da compagnia. Da allora, la famiglia Morando ha affrontato un lungo cammino fatto di emozioni, successi, cambiamenti e sguardi verso il futuro. Morando è un'azienda moderna, dinamica, dotata delle più avanzate tecnologie, e in continua evoluzione.



Forte di un solido fatturato di gruppo, che nel 2024 ha superato i 250 milioni di euro, l'impegno di Morando consiste nel trasformare l'esperienza accumulata negli anni in prodotti innovativi di qualità. Il gruppo, tra i leader in Italia nella produzione di alimenti per cani, gatti e cavalli, ha anche al proprio interno alcuni altri asset, nel settore vitivinicolo e immobiliare. La Famiglia Morando crede nella continua ricerca per il benessere degli amici a 4 zampe e supporta tale missione con investimenti in innovazione tecnologica e ricerca e sviluppo, senza mai condurre test sugli animali. A tal fine, proseguirà anche nel 2026 il piano pluriennale di investimenti a sostegno della crescita aziendale, sia nello stabilimento produttivo di Molfetta, in provincia di Bari, di recente oggetto di un ampliamento ed ammodernamento tecnologico, sia nello stabilimento produttivo di Andezeno, in provincia di Torino. L'investimento complessivo ammonta a circa 25 milioni di euro e garantirà aumenti significativi di capacità produttiva ed efficienza produttiva su tutte le linee di confezionamento. Morando è un'azienda dinamica, 100% italiana, dotata delle più avanzate tecnologie che, con un ampio portafoglio di marchi, garantisce un'offerta ampia e variegata su tutti i canali di vendita in Italia e all'estero. Il capostipite Enrico Morando, da buon langarolo appassionato di enologia, fu pioniere anche della riscoperta del vitigno autoctono piemontese Ruchè, in cui ha creduto ed investito, portando la Tenuta Montalbera. L'azienda vitivinicola della Famiglia Morando a Castagnole Monferrato, a diventare una delle cantine di riferimento per tutto il Monferrato, un territorio che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità. Grazie ad una distribuzione in oltre 65 Paesi nel Mondo in 4 Continenti, oggi il gruppo Morando è un successo tutto italiano che continua, di generazione in generazione, da oltre 70 anni. Le.Ma.

# Monferrato, terra di Barbera

Fra le colline del Piemonte dove nasce la Signora in Rosso, esempio di rinascita di un vino popolare e del suo territorio. Per ritrovare il rapporto con la terra e bere grandi bottiglie, inaspettate.

di **MARGO SCHÄCHTER**



## **CANTINE E CASTELLI**

Una delle attrazioni principali del Monferrato è senza dubbio il suo paesaggio, con i piccoli borghi medievali e le antiche chiese. Sopra, le colline di Agliano Terme. A destra, la cantina Bersano, dal 1907 a Nizza Monferrato dove si può visitare il Museo delle Contadinerie, che raccoglie quattro secoli di stampe, disegni, quadri, incisioni e libri rari legati al mondo del vino.

**N**on è il primo vino italiano che viene in mente parlando di eccellenza italiana perché la Barbera, al femminile, ovvero la "Signora in Rosso" del vino piemontese, ha un passato di vino contadino, quotidiano, meno pregiato. Che è diventato il simbolo della rinascita enologica di queste terre. Siamo nel cuore del Piemonte, in un mare di colline dolci, multicolori, piccoli borghi e castelli che dominano le vallate circostanti. Il Monferrato viene spesso citato insieme a Langhe e Roero, riconosciute come Patrimonio dell'UNESCO per il paesaggio e per la tradizione culturale legata alla viticoltura, ma i tre territori hanno, in realtà, identità distinte: le Langhe del Tartufo Bianco d'Alba, del Barolo e del Barbaresco han-

no conosciuto la fama alla fine degli anni '90, sviluppando uno dei massimi esempi di turismo enogastronomico italiano. Le cantine lì sono diventate centri di attrazione, si è fatto leva sull'alta cucina, sono sorti bed&breakfast un po' ovunque, i prezzi delle bottiglie sono schizzati alle stelle e le vigne di prezioso nebbiolo si sono estese fino a occupare ogni angolo libero di territorio. Il Monferrato, invece, è terra di Barbera, Ruchè, Grignolino, vini popolari che hanno avuto tutto un altro sviluppo, più lento, come il territorio dove nascono, ancora zona agricola, ancora autentica, la meta perfetta per gli appassionati. Se americani e milanesi conoscono la Langa del Barolo, in pochi sono stati, infatti, ad Asti, ed è un peccato. «Con i



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## Con i suoi vigneti, i borghi isolati, il tempo della campagna scandito dai ritmi della natura, il Monferrato ha l'attrattiva della vera provincia che va dovunque scomparendo.

### LA NUOVA BARBERA

A sinistra, il paesaggio di Grazzano Badoglio. In alto, i produttori di Barbera sono riuniti dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, e due immagini di Le Marne Relais, a Costigliole d'Asti, uno degli esempi della nuova ospitalità di lusso nella zona.

suoi monumenti romanici e gotici, con la sua atmosfera profonda e sorda, Asti ha l'attrattiva della vera provincia che va dovunque scomparendo», scriveva Guido Piovene nel suo *Viaggio in Italia* del 1954, e 50 anni dopo è ancora così: provincia vera. È famosa per il suo palio – forse ormai, lo era – ma la sua attrattiva è tutta nel territorio di campagna che la circonda in cui agricoltura e allevamento sono ancora oggi attività fiorenti, che la rendono una meta gastronomica inaspettata per chi conosce solo il vitello tonnato: qui da assaggiare ci sono gli agnolotti ripieni d'asino e sua maestà la bagna cauda (ha persino un festival a fine gennaio, amatissimo dagli astigiani, che si intitola *Bagna della Merla*).

«I piemontesi sono pazzi, sono brasiliani con la nebbia dentro» diceva il cantante Bruno Lauzi pensando a Giacomo Bologna, l'uomo che ha inventato la Barbera

smettendo di venderla all'ingrosso come sfuso e cominciando a imbottigliarla con la propria etichetta. Nasce così nel 1961 La Monella di Braida, vivace, icona da allora della cantina e della ritrovata dignità dell'intero vitigno. Nel 1984 sempre sua la seconda intuizione: il Bricco dell'Uccellone, una Barbera con affinamento in barrique, ulteriore spinta alla rinascita e al panorama attuale.

Per capire il Monferrato di oggi bisogna fare un salto indietro in quello di ieri, da Braida (che oggi ha anche un wine resort a Rocchetta Tanaro) e alla Cantina di Vinchio e Vaglio, cooperativa che fu l'altra precorritrice della rivoluzione guidata dai Barbera-Boys grazie al lavoro dell'enologo Giuliano Noè, il "Barberologo", da poco scomparso: offre grandi bottiglie, ma anche vini con il miglior rapporto qualità-prezzo del Piemonte. Si fa tappa da Montalbera, che fa Ruchè



pluripremiati ma anche Barbera in solo acciaio, per esaltarne la naturale espressività. Per una visione d'insieme, la tappa d'obbligo è all'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato ospitata nell'elegante Palazzo Crova che unisce wine-shop, osteria-vineria e un piccolo "museo" che ripercorre la cultura enogastronomica del territorio monferrino. Un ottimo punto di partenza per esplorare la zona, scelta anche come stazione dal nuovissimo Orient Express La Dolce Vita, che ha inaugurato anche un itinerario autunnale dedicato al tartufo. Su questo territorio ancora "vergine" stanno, infatti, iniziando a investire in molti.

Nel giro di pochi anni hanno aperto il bel Nordelaia Resort & Spa, il relais di charme più noto della zona, per la sua bellezza architettonica ma anche per il concept informale di ospitalità e cucina;

Le Cattedrali Relais, parte degli hotel e resort firmati dalla famiglia Cannavaciolo; Almaranto Boutique Hotel & Relais di una coppia di tedeschi giramondo che qui hanno deciso di mettere radici e Le Marne Relais, 13 stanze, curate in ogni dettaglio, all'interno dell'azienda agricola, nuova avventura del fondatore di Grom. Ma è anche un fiorire di festival e di progetti artistici, come il *Germinale Monferrato Art Fest*, la rassegna di arte contemporanea diffusa a settembre, il progetto Landandart – andar per arte, che sta punteggiando le campagne di opere di arte pubblica e di nuove visioni, come la cantina di Michele Chiarlo che, sulle colline della tenuta dove nascono i suoi migliori vini, ha creato l'Art Park La Court: il più esteso museo a cielo aperto in vigna. Il luogo perfetto per innamorarsi di questa terra. —■

#### BARBERA

La Barbera oggi la si trova in tre denominazioni: Barbera del Monferrato DOC più fresco, beverino, anche mosso, la Barbera d'Asti DOCG, anche superiore, e il Nizza DOCG, sottozona di 18 comuni con un affinamento in legno. Sopra, la scala elicoidale dell'Almaranto Boutique Hotel & Relais a Calamandrana, in provincia di Asti.