

Assovegan: un mln di italiani segue il nuovo stile alimentare. Il Csqa: certificate 10 cantine

I vini vegani, la nuova frontiera Il consorzio Valpolicella apripista della nuova tendenza

DI ANDREA SETTEFONTI

I vini vegani, nuova frontiera dell'enologia, sono stati anche la vera novità del **Vinitaly**. Con una produzione rigorosamente certificata e una chiarificazione senza ingredienti di origine animale, i vini vegani trovano sempre più spazio tra i consumatori. A Verona, per la prima volta nella storia del **Vinitaly** è stata effettuata una degustazione guidata tra un vino vegano, il **Valpolicella Doc 2014**, e i piatti a base di seitan e altri prodotti vegetariani. A organizzarla è stata il **Consorzio di tutela vini Valpolicella** in collaborazione con l'**Associazione Vegani Italiani Onlus (Assovegan)**. Secondo l'osservatorio di Assovegan in Italia si assiste a una crescita del +15% all'anno di vegani e in tutto si parla di circa 1 milione seguaci del nuovo stile alimentare. A questa tendenza si adegua anche il mondo del vino e attualmente sono dieci le cantine certificate da **Csqa** con il logo **Qualità Vegetariana® Vegan**. Nelle Marche, regione con il 22% di vigneti bio e sempre più attenta ai vegani, ci sono l'azienda agrobiologica San Giovanni, la cantina

Offida e la società agricola **Ciù Ciù**, tutte nel Comune di Offida (Ascoli Piceno), la società agricola **Pievalta** a Maiolati Spontini (Ancona) e l'azienda vinicola **Costadoro** a San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno). In Toscana, la fattoria **Casabianca** a Murlo (Siena) e il frantoio **La Pieve** ad Arcille di Campagnatico (Grosseto). Infine, olearia vinicola **Orsogna** nel Comune di Orsogna (Chieti), l'azienda di Venturino Giancarlo nel Comune di Vaglio Serra (Asti) e **Perlage** in provincia di Treviso, a Farra di Soligo. I requisiti principali per ottenere la certificazione sono l'esclusione di ingredienti e derivati di origine animale e l'assenza di parti di origine animale anche nelle attrezzature e nei materiali di confezionamento. Anche **Cantina Tollo**, abruzzese, scommette sui vegani e al **Vinitaly** ha presentato due vini certificati da **Ccpb**. «Dal biologico al vegan il passo è breve. Si tratta di una sperimentazione su una linea già in sé particolare che, oltre ad essere prodotta seguendo il disciplinare biologico, contiene solo solfiti naturali», afferma **Andrea Di Fabio**, direttore commerciale e marketing di Cantina Tollo.

