

"Rosso 1472": tutta la banca in una magnum

Oltre al Chianti classico riserva 2006 di Mps Tenimenti, anche Parmigiano Reggiano e Grana Padano, testimonial di una "storia italiana" che il gruppo senese porta nell'agroalimentare

Banca Monte dei Paschi di Siena ha scelto l'ultimo Vinitaly per presentare "Rosso 1472", la magnum di Chianti Classico Docg Riserva 2006 prodotta nelle aziende agricole di Mps Tenimenti, società del Gruppo Montepaschi, e "vestita" con il brand dell'istituto bancario più antico del mondo.

Il "1472" è, infatti, l'anno di fondazione della Banca, scelto come brand per "Rosso

1472". Un rosso d'autore figlio di Carlo Ferrini, uno dei migliori enologi italiani, in formato magnum, quello riservato ai grandi rossi da invecchiamento. Banca Monte dei Paschi di Siena è dunque la prima banca che realizza e lancia una vera e propria etichetta utilizzando il sigillo storico e l'anno di fondazione "1472". Un Chianti classico Docg Riserva 2006 dal colore rubino vivo con sfumature granato, profumo ricco di frutta matura, cannella, chiodi di garofano e glicine, austero e deciso al palato ben distribuito con fini tannini e ottima vena fruttata, questo il nuovo nato in casa "1472".

"Rosso 1472" è ottenuto da una rigorosa selezione dei migliori grappoli di Sangiovese provenienti da vigneti aziendali, dopo un'attenta vinificazione durata di 20 giorni e condotta all'insegna del massimo rispetto della tradizione, seguita da una lunga fase di invecchiamento in piccoli fusti di rovere francese per un periodo di almeno 21 mesi. Dopo l'imbottigliamento, 3 mesi di affinamento in vetro. La linea "1472" è composta, oltre che dal "Ros-



Antonio Vigni, direttore generale MPS

so 1472", anche da un Chianti Docg e da un Toscana Igt. La bottiglia sancisce lo storico e consolidato legame tra Banca, creditore e sistema agroalimentare e agroindustriale. I "paschi" erano infatti gli antichi pascoli dall'affit-

to dei quali il Monte ricavava il denaro da utilizzare nel sistema creditizio. Economia reale di cinque secoli fa, che oggi si rinnova nell'attenzione alle esigenze dei territori italiani ad alta vocazione agroalimentare e all'intera fi-

liera agroindustriale. È il caso del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano, due tra i formaggi italiani più noti al mondo, custoditi presso i magazzini fiduciarci di Mantova, società del Gruppo Montepaschi specializzata nel prestito fiduciario alle aziende casearie, capaci di stoccare fino a un massimo di 400mila forme (160mila quintali) negli impianti di stagionatura di Suzzara (Mantova) e Corcagnano (Parma). L'attenzione al sistema agroalimentare e agroindustriale è ulteriormente confermata dalla serie di strumenti e servizi messi a punto da un gruppo di lavoro qualificato e dedicato proprio al settore dell'agroalimentare grazie all'istituzione di un centro di competenza specialistico. La nuova struttura, supportata e coordinata da uno staff commerciale agro-alimentare, opera capillarmente sul territorio con risorse qualificate dedicate al comparto ed è perfettamente integrata con la rete della Banca. L'obiettivo è quello di favorire la competitività all'intero settore agroalimentare, sostenendo gli investimenti verso le filiere produttive strategiche migliorando il servizio alle imprese offrendo supporto specialistico in grado di orientare le scelte dell'imprenditore e individuare le migliori soluzioni nell'ambito della vasta gamma di prodotti e servizi appositamente

dedicati da Banca Monte dei Paschi alla filiera. Il Gruppo intende investire ancora in questo comparto, proseguendo nello sviluppo di prodotti e servizi finanziari dedicati al settore agroalimentare e alla promozione dei progetti imprenditoriali più innovativi come quelli per favorire le aggregazioni, la sicurezza, le bioenergie, nonché la valorizzazione qualitativa dei prodotti nel rispetto dell'ambiente.

È in questa ottica che nasce il "Pacchetto Agricoltura", una linea di prodotti e servizi finanziari a sostegno delle specifiche esigenze del settore atte ad aumentare e consolidare l'inserimento nello stesso.



Il "1472" è l'anno di fondazione della Banca, scelto come brand per "Rosso 1472". Un rosso d'autore figlio di Carlo Ferrini, uno dei migliori enologi italiani, in formato magnum, quello riservato ai grandi rossi da invecchiamento. Banca Monte dei Paschi di Siena è dunque la prima banca che realizza e lancia una vera e propria etichetta utilizzando il sigillo storico e l'anno di fondazione "1472"

Tecnologi alimentari: sfida alla complessità delle produzioni agroalimentari

Saranno festeggiati durante un convegno del 13 maggio i 10 anni di attività dell'Ordine professionale: un confronto per chi crede nella sostenibilità

Un convegno realizzato per affrontare insieme le nuove sfide dello sviluppo agroalimentare: così i tecnologi alimentari festeggiano i primi 10 anni dell'Ordine professionale.

L'impatto che le attuali produzioni agroalimentari hanno sulle risorse ambientali determina fenomeni complessi, che portano a dover comprendere un dominio di conoscenze più ampio rispetto alla filiera considerata in senso tradizionale.

I tecnologi alimentari, in quanto possessori di basi cognitive e strumentali adeguate, sono in grado d'interpretare tali fenomeni nelle loro dimensioni sia qualitative che quantitative.

Tali conoscenze, nonché le esperienze maturate

sul campo, che spaziano dalle produzioni primarie, alla Gdo e alla ristorazione collettiva, consentono ai tecnologi alimentari di inquadrare, con rigore scientifico, i sistemi agroalimentari. Lo studio e la ricerca di soluzioni per rendere sostenibili i processi produttivi dal punto di vista economico, sociale e ambientale, qualificano gli interventi dei tecnologi alimentari su tutte le filiere funzionali. Il convegno nazionale del 13 maggio 2010, che si terrà nella Sala dei 100 al Cibus di Parma, sarà un'occasione di confronto tra coloro che credono che non ci sarà sviluppo equilibrato nel "food", se non si gestiranno in modo sistemico le sfide legate a uno sviluppo sostenibile a livello locale e globale. Le valenti tematiche del convegno saranno affrontate da relatori che rappresentano autorevolmente i settori strategici del sistema agroalimentare, sia in ambito pubblico che privato, con l'obiettivo di trarre spunti e strumenti utili per affrontare le nuove sfide del settore.



Ordine dei Tecnologi Alimentari



Piacenza, una terra di sapori che produce qualità
Piacenza, a land of taste that produces quality

Consorzio Piacenza Alimentare
c/o Camera di Commercio di Piacenza
Piazza Cavalli, 35
I - 29121 PIACENZA
Tel. +39 0523 305928
Fax: +39 0523 313854
info@consorzioalimentare.it
www.consorzioalimentare.it



Con il contributo della

