

IN VINO NON VERITAS

Di Emanuele Bellano

Collaborazione Carmen Baffi, Raffaella Notariale

Immagini Chiara D'ambros, Carlos Dias, Davide Fonda, Fabio Martinelli, Dario Parlapiano, Paolo Pisacane, Alessandro Sarno

Ricerca Immagini Ludovica Sala, Silvia Scognamiglio

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Il 17 novembre 2023 la Fondazione Cotarella organizza una cena di beneficenza al ristorante dello chef Carlo Cracco a Milano. Viene riservata la prestigiosa sala Mengoni in cui si accomodano imprenditori e ospiti illustri.

STEFANO CAPACCIOLI – REVISORE LEGALE

La serata è un "charity dinner", o meglio una cena per beneficenza nella quale vengono raccolti dei fondi per questa dimora Verdeluce finalizzata ad aiutare all'interno di percorsi i ragazzi affetti da disturbi del comportamento alimentare.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Lo spiega Dominga Cotarella, figlia di Riccardo Cotarella e presidente della Fondazione Cotarella.

17/11/2023 – CENA DI BENEFICENZA

DOMINGA COTARELLA - PRESIDENTE FONDAZIONE COTARELLA

Quando si è fortunati è giusto ridare agli altri un po' di questa fortuna e condividerla. Poter dire: vedi, sto lasciando anch'io su questa terra un segno.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Attraverso iniziative come questa e attraverso la vendita del vino Tellus di Famiglia Cotarella vengono raccolti circa 240 mila euro. La Dimora Verdeluce viene presentata al pubblico a luglio 2024 ma a marzo 2025 il progetto di riabilitazione e cura per i ragazzi affetti da disturbi alimentari era ancora inesistente. Avevamo incontrato Dominga Cotarella all'evento Identità Golose a Milano.

EMANUELE BELLANO

Buongiorno, Dominga Cotarella, salve.

DOMINGA COTARELLA – PRESIDENTE FAMIGLIA COTARELLA E FONDATRICE FONDAZIONE COTARELLA

Sì, come stai?

EMANUELE BELLANO

Emanuele Bellano di Report, Rai3.

DOMINGA COTARELLA – PRESIDENTE FAMIGLIA COTARELLA E FONDATRICE FONDAZIONE COTARELLA

Ciao, ti conosco. Ascolta una cosa.

EMANUELE BELLANO

Volevo chiederle una cosa.

DOMINGA COTARELLA – PRESIDENTE FAMIGLIA COTARELLA E FONDATRICE FONDAZIONE COTARELLA

Ascolta, sono a disposizione, come sempre, come sempre la mia famiglia. Se vi fa piacere però, vi invito a sentirmi parlare alle undici e mezza e poi parliamo.

EMANUELE BELLANO

Poi ci parliamo dopo. Grazie mille.

DOMINGA COTARELLA – PRESIDENTE FAMIGLIA COTARELLA E FONDATRICE FONDAZIONE COTARELLA

Con un bicchiere di vino Tellus.

EMANUELE BELLANO

A dopo.

DOMINGA COTARELLA – PRESIDENTE FAMIGLIA COTARELLA E FONDATRICE FONDAZIONE COTARELLA

Grazie.

EMANUELE BELLANO

Allora, eccoci.

DOMINGA COTARELLA – PRESIDENTE FAMIGLIA COTARELLA E FONDATRICE FONDAZIONE COTARELLA

Adesso devo fare la foto venite, venite.

EMANUELE BELLANO

Foto?

EMANUELE BELLANO

Volevo farle una domanda sulle attività di beneficenza della Fondazione Cotarella.

DOMINGA COTARELLA – PRESIDENTE FAMIGLIA COTARELLA E FONDATRICE FONDAZIONE COTARELLA

Ascolta, ascoltami. Noi ci vediamo in azienda e in fondazione quando volete, come volete, con le telecamere che volete ma sono a disposizione, perché il valore principale è la coerenza.

EMANUELE BELLANO

Però le voglio chiedere una cosa: la "Dimora Verdeluce".

DOMINGA COTARELLA – PRESIDENTE FAMIGLIA COTARELLA E FONDATRICE FONDAZIONE COTARELLA

Ti do la disponibilità.

EMANUELE BELLANO

Avete avviato la raccolta fondi e poi avete...

DOMINGA COTARELLA – PRESIDENTE FAMIGLIA COTARELLA E FONDATRICE FONDAZIONE COTARELLA

Se vuoi un bicchiere di vino. Grazie mille, grazie, grazie.

EMANUELE BELLANO

Non mi vuole rispondere su "Dimora Verdeluce"?

DOMINGA COTARELLA – PRESIDENTE FAMIGLIA COTARELLA E FONDATRICE FONDAZIONE COTARELLA

Voglio rispondere quando vuoi, come vuoi quando vuoi, non è questo il contesto.

EMANUELE BELLANO

Abbiamo fatto una richiesta di intervista due settimane fa.

DOMINGA COTARELLA – PRESIDENTE FAMIGLIA COTARELLA E FONDATRICE FONDAZIONE COTARELLA

Perdonami, non ti ho risposto? Ti rispondo adesso.

EMANUELE BELLANO

No, ci avete risposto. Avete detto che non volevate essere intervistati.

DOMINGA COTARELLA – PRESIDENTE FAMIGLIA COTARELLA E FONDATRICE FONDAZIONE COTARELLA

Quando vuoi, non è questo il contesto, guarda. E facciamo vedere che siamo amici altrimenti sembra che stiamo litigando.

EMANUELE BELLANO

Ma ci mancherebbe io volevo solo un chiarimento per tutti quelli che hanno partecipato alla donazione di beneficenza.

DOMINGA COTARELLA – PRESIDENTE FAMIGLIA COTARELLA E FONDATRICE FONDAZIONE COTARELLA

Guarda, quando vuoi in azienda, in Verdeluce, in fondazione, ad Intrecci, massima disponibilità, così almeno ci riprende, massima disponibilità. Un bacio.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Massima disponibilità, poi l'intervista non ce l'ha data e ci hanno anche denunciato. Avevamo raccontato cosa? Che il più importante enologo italiano, Riccardo Cotarella, con la sua Fondazione raccoglieva fondi attraverso la vendita del suo cavallo di battaglia, il vino Tellus, attraverso cene, attraverso un fundraising, con la piattaforma di Banca Intesa ha raccolto 240mila euro per beneficenza. Avrebbe dovuto costruire una struttura, Verdeluce, il casale Verdeluce, che sostanzialmente avrebbe dovuto ospitare ragazzi affetti da disturbi alimentari. Una volta usciti dal momento di crisi, dovevano essere accolti in questa struttura che ha la capacità di ospitarli sia di giorno che di notte, offrire dei pasti controllati, nutrizionista, infermiere, psicologo. Ecco, a otto mesi dall'inaugurazione, questa struttura non era ancora entrata in funzione, quindi, ci siamo chiesti "ma i soldi che fine hanno fatto?". Abbiamo scritto a chi ha raccolto questi fondi, compresa Banca Intesa, che ci ha risposto: "Guardate che entro giugno sarà completata". Ecco, L'hanno completata? Che cosa è successo dopo la nostra inchiesta?

Il nostro Emanuele Bellano, con la collaborazione delle nostre Raffaella Notariale e Carmen Baffi.

**02/04/2025 – PREMIO MAESTRI DELL'ARTE DELLA CUCINA ITALIANA
SPEAKER PREMIO MAESTRI DEL GUSTO**

Premio Categoria Arte Vitivinicola Italiana Riccardo Cotarella. Riccardo Cotarella, enologo di fama internazionale, ha dato un contributo decisivo alla crescita e alla valorizzazione del vino italiano nel mondo. Il suo impegno sociale si riflette in progetti inclusivi, come l'esperienza con la comunità di San Patrignano. Riconosciuto con importanti onorificenze, continua a rappresentare l'eccellenza enologica italiana con passione, rigore e visione. Ritira il premio Maestro dell'Arte Vitivinicola Italiana Riccardo Cotarella.

GIORGIA MELONI - PRESIDENTE DEL CONSIGLIO

E io penso, noi pensiamo che fosse giusto per l'Italia ringraziare questi simboli, questi patrioti, questi ambasciatori per il servizio che rendono alla nostra nazione.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Aprile 2025 i locali di Dimora Verdeluce della Famiglia Cotarella. Lo splendido casale immerso nella campagna vicino a Orvieto dovrebbe essere una struttura dove ospitare e curare ragazzi tra i 12 e i 25 anni che soffrono di disturbi alimentari. A questo scopo Fondazione Cotarella ha raccolto oltre 240 mila euro. La Dimora Verdeluce è stata inaugurata e presentata a luglio 2024. Dieci mesi dopo un'insegnante tiene lezioni di yoga.

INSEGNANTE YOGA DIMORA VERDELUCHE

Allora massaggiamo un piede con la pallina. E, esatto, lasciamo le ginocchia morbide.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Il corso si chiama "Yoga e pratiche sensibili" e non ha niente a che vedere con i disturbi del comportamento alimentare. Si tiene in questo edificio più piccolo e laterale rispetto al casale principale.

EMANUELE LUISON – RESPONSABILE UFFICIO EDILIZIA PRIVATA URBANISTICA COMUNE DI MONTECCHIO (TR)

È una pertinenza del fabbricato dove abbiamo una zona area fitness e poi un'area che è accatastata in C2, vendita, magazzino e altre cose.

EMANUELE BELLANO

Oggi qual è la destinazione e l'uso che se ne può fare?

EMANUELE LUISON – RESPONSABILE UFFICIO EDILIZIA PRIVATA URBANISTICA COMUNE DI MONTECCHIO (TR)

Oggi è abitazione classica, familiare.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

L'8 aprile scorso in un podcast Enrica Cotarella, consigliera di amministrazione di Fondazione Cotarella, parla ancora invece di Dimora Verdeluce come una struttura attiva e funzionante.

08/04/2025 ENRICA COTARELLA – CONSIGLIERA DI AMMINISTRAZIONE FONDAZIONE COTARELLA

ENRICA COTARELLA - CONSIGLIERA DI AMMINISTRAZIONE FONDAZIONE COTARELLA

Siamo nella fase post ospedaliera, quindi post ricovero. I ragazzi hanno la possibilità, grazie a Fondazione Cotarella, di vivere un periodo con noi facendo le attività all'interno della Fondazione e della Dimora Verdeluce che è una dimora destinata a questi ragazzi.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

La struttura sanitaria riabilitativa in realtà non è mai partita anche perché entrambi i fabbricati prevedono un uso privato.

EMANUELE BELLANO

Questa struttura può essere oggi utilizzata come una residenza per persone, ragazzi con problemi legati al disturbo alimentare?

EMANUELE LUISON – RESPONSABILE UFFICIO EDILIZIA PRIVATA URBANISTICA COMUNE MONTECCHIO (TR)

Purché vengano presentate le pratiche necessarie per poter poi attivare eventuali attività recettive.

EMANUELE BELLANO

Ad oggi che a voi risulti questa pratica è stata presentata?

EMANUELE LUISON - UFFICIO TECNICO COMUNE MONTECCHIO

Ad oggi non mi risulta.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Il corso di yoga avveniva ad aprile. A maggio invece Famiglia Cotarella ha usato Dimora Verdeluce per la presentazione di un libro e a margine per l'aperitivo a base dei loro vini Tellus e Verdeluce.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Alla fine, fare beneficenza è anche un modo per fare pubblicità ai propri vini e alle cantine. Abbiamo sentito il comune di Montecchio dire che non esiste alcuna autorizzazione per trasformare la Dimora Verdeluce in struttura adatta ad accogliere i ragazzi che sono colpiti da disturbi alimentari. Non c'è neppure un'autorizzazione sanitaria, eppure si tratta di pazienti fragili che rischiano addirittura la vita. Quindi, allo stato attuale, non esistono le condizioni per realizzare quel progetto per cui sono stati raccolti 240mila. Migliaia di donatrici e donatori hanno anche acquistato il vino Tellus quello con l'etichetta, col fiocchettino viola, simbolo dei disturbi alimentari, e che in etichetta ha scritto: "Acquistando questo vino contribuisce con una donazione a salvare i ragazzi colpiti da disturbi alimentari". Ecco, eppure bisogna capire come sono stati spesi questi soldi. I ragazzi che sono colpiti da disturbi alimentari rappresentano un tema serio e delicato in questo Paese: sono 3 milioni in totale, rappresentano la seconda causa di morte tra i giovani dopo gli incidenti stradali. Per curarli necessitano di strutture attrezzate, specializzate e di grandi professionisti.

ELENA SOMMARUGA - PAZIENTE OSPEDALE AUXOLOGICO PIANCAVALLO (VB)

Mi chiamo Elena, ho 26 anni, sono di Milano e quando avevo 15 anni più o meno mi sono ammalata di disturbi alimentari. Prima giocavo a pallavolo agonistica, poi ho smesso perché non mi piaceva il mio corpo nelle fotografie che mi venivano fatte.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Elena è una dei milioni di giovani che oggi in Italia soffrono di malattie legate all'alimentazione. Da alcune settimane è ricoverata in una struttura dedicata ai disturbi del comportamento alimentare

ELENA SOMMARUGA - PAZIENTE OSPEDALE AUXOLOGICO PIANCAVALLO

Ho smesso di giocare e ho cominciato ad auto allenarmi in casa, fuori a correre ed è diventata un'ossessione perché volevo dimagrire. In pochi mesi sono caduta nell'anoressia.

EMANUELE BELLANO

Come sei arrivata qui?

ELENA SOMMARUGA - PAZIENTE OSPEDALE AUXOLOGICO PIANCAVALLO

Non controllavo più il mio corpo, non riuscivo più a controllarmi, avevo sofferto troppo la fame. Ho ripreso peso perché per un paio di mesi mi sono abbuffata, poi ho scoperto che potevo vomitare. E lì è stata una caduta libera verso la morte.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Elena ce l'ha fatta perché è stata accolta in un centro adeguato e specializzato.

LEONARDO MENDOLICCHIO - RESPONSABILE RIABILITAZIONE DISTURBI ALIMENTARI OSPEDALE AUXOLOGICO PIANCAVALLO (VR)

Qui c'è la parte medica psichiatrica dove appunto ci sono gli psichiatri, c'è la parte medica internistica con endocrinologi, gastroenterologi, ci sono gli psicologi, ci sono gli educatori, ci sono i fisioterapisti, i dietisti che è un'altra figura molto importante, c'è un'equipe multidisciplinare che cura questi disturbi nella giusta complessità.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Usciti dalla fase acuta della malattia i giovani affetti da disturbi del comportamento alimentare hanno bisogno spesso di essere ricoverati in strutture riabilitative, come questa a Domusnovas, in provincia di Cagliari.

CLAUDIO ONNIS - PSICOLOGO ASSOCIAZIONE LO SPECCHIO

Le ospiti stanno per diverso tempo, mediamente sei mesi, ma ci sono stati anche ricoveri di un anno, un anno e mezzo.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Hanno una sala ricreativa dove svolgono attività e laboratori sensoriali e un giardino. Poi c'è la cucina che prepara pasti individuali per ogni ospite e la sala pranzo comune.

CLAUDIO ONNIS - PSICOLOGO ASSOCIAZIONE "LO SPECCHIO"

La sala dove si fa l'assistenza al pasto, quindi è credo, mi sento di dire, il momento più delicato. Viene chiaramente seguita dalla nutrizionista, dalla psicologa, dall'educatrice e dagli OS. Questa sala rimane chiusa per un'ora o due ore.

EMANUELE BELLANO

Perché rimane chiusa?

CLAUDIO ONNIS - PSICOLOGO ASSOCIAZIONE "LO SPECCHIO"

Rimane chiusa perché si lavora anche lì sulle difficoltà. Molte pazienti, molti ospiti hanno la necessità, soprattutto quando parliamo di bulimia nervosa, di ad esempio agire il vomito autoindotto, ma non solo. Quindi in quei casi aiutarle a stare in quel momento di difficoltà aiuta a superarla.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

I fondi raccolti da Fondazione Cotarella attraverso la vendita del vino Tellus e le altre forme di fundraising dovevano essere destinate a creare una struttura simile a questa. Nel volantino promozionale Fondazione Cotarella infatti scrive: "Verdeluce accoglierà ragazzi appena usciti da periodi di cura che hanno bisogno di essere seguiti da specialisti". La struttura finora non è stata realizzata nonostante gli oltre 240 mila euro raccolti e l'inaugurazione fatta a luglio scorso. Ma la raccolta di fondi di Fondazione Cotarella va oltre la vendita del vino Tellus.

ASTA DI BENEFICENZA FONDAZIONE COTARELLA BATTITORE D'ASTA

Per questo lotto partiamo a 4 mila che sono già al telefono con Fabiana. 6 e mezzo Gabriele, Gabriele prima di te, Giorgia voglio 7, chi mi dà 7? 7, 7 Valentina, nessun altro, 1, 2, 3 aggiudicato.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Fondazione Cotarella organizza aste di beneficenza sul suo sito web e nel corso di charity dinner. Questa è la suggestiva cornice della Galleria del Cardinale Colonna nel centro storico di Roma. Nel corso di una cena, alla presenza di Riccardo Cotarella, vengono messe all'asta le maglie autografate dei giocatori di calcio Mattia Perin e Gianluigi Buffon, una borsa della stilista Elisabetta Franchi, opere d'arte e bottiglie di Champagne. Il denaro raccolto è destinato ad aprire un centro d'ascolto per i disturbi alimentari a Orvieto, in Umbria.

VOCE DI DONNA

Uno, due, tre!

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

All'inaugurazione ci sono Riccardo, Renzo e Dominga Cotarella.

DOMINGA COTARELLA – PRESIDENTE FAMIGLIA COTARELLA E FONDATRICE FONDAZIONE COTARELLA

Il fiocchetto lilla è un simbolo, ma un simbolo che racconta tanto, che racconta veramente un concetto profondo e che dimostra che soltanto se ci mettiamo insieme possiamo provare a combattere i disturbi del comportamento alimentare.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Lui è il papà di una giovane ragazza di 16 anni che ha deciso di rivolgersi a questo centro d'ascolto. Al centro di ascolto di Orvieto la giovane ragazza incontra la responsabile nutrizione di Fondazione Cotarella.

PAPA' DI UNA PAZIENTE

La fortuna è stata che io sono entrato con lei.

EMANUELE BELLANO

E questo perché?

PAPA' DI UNA PAZIENTE

Perché lei ha detto di essere la nutrizionista della Fondazione Cotarella. Poi per il resto del tempo ha raccontato più che altro la sua esperienza, di lei del fatto che le è stata diagnosticata una malattia del comportamento alimentare da quando era bambina.

EMANUELE BELLANO

Cos'è che le ha fatto pensare che c'era qualcosa di strano?

PAPA' DI UNA PAZIENTE

Beh, diceva di essere una nutrizionista ma non le ha misurato la pressione non le ha preso il peso, mia figlia era sottopeso. Quando le ho chiesto per un supporto psicologico mi ha detto che quello semmai sarebbe servito in un secondo momento.

EMANUELE BELLANO

E poi cosa è successo?

PAPA' DI UNA PAZIENTE

È successo che ci siamo rivolti a un altro professionista, un nutrizionista, purtroppo è passato del tempo per trovare l'appuntamento, che l'ha visitata e le ha detto: tu hai la massa magra ridotta rispetto al limite minimo. E poi è stata ricoverata.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

La ragazza è stata inserita in tempo in un centro specializzato per le malattie alimentari dove è arrivata gravemente sottopeso. Proviamo a incontrare anche noi la responsabile per i disturbi alimentari di Fondazione Cotarella.

RESPONSABILE NUTRIZIONE FONDAZIONE COTARELLA

Se ti dovessi chiedere per esempio ieri che cosa hai mangiato?

CARMEN BAFFI

A colazione un kiwi e il caffè, poi a pranzo dei ceci, degli spinaci.

RESPONSABILE NUTRIZIONE FONDAZIONE COTARELLA

Allora per questa prima settimana concorderemo insieme delle indicazioni, che ne so lunedì, petto di pollo con verdura e la sera un uovo, ti faccio un esempio, ok? E vediamo come va ma gradualmente. Nel momento in cui vediamo che aumenti 500 grammi un chilo torniamo indietro. Ok? È un lavoro che dobbiamo fare insieme. Io ci metto la mia esperienza, le mie conoscenze e tu ci metti la fiducia.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Sul suo biglietto da visita si definisce Biologa Nutrizionista della Fondazione Cotarella. Ma quali titoli deve avere un professionista per definirsi biologa.

VINCENZO D'ANNA - PRESIDENTE FNOB (FED. NAZ. ORD. DEI BIOLOGI)

Deve avere innanzitutto una laurea magistrale.

EMANUELE BELLANO

Cioè di... 5 anni?

VINCENZO D'ANNA - PRESIDENTE FEDERAZIONE NAZIONALE ORDINE DEI BIOLOGI

Di cinque anni, 3 più 2, e deve aver superato l'esame di stato all'esercizio della professione. Dopodiché si iscrivono all'albo dei biologi e possono esercitare.

EMANUELE BELLANO

C'è questa persona che risulta dal suo biglietto da visita responsabile e biologa nutrizionista di questa fondazione. Questa persona risulta iscritta all'ordine?

VINCENZO D'ANNA - PRESIDENTE FEDERAZIONE NAZIONALE ORDINE DEI BIOLOGI

No, assolutamente. A noi non ci risulta che la signora sia iscritta al nostro albo professionale.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Dalle informazioni che raccogliamo, risulta che la nutrizionista della fondazione Cotarella è in possesso solo di una laurea triennale in Biologia e Nutrizione. Non quella magistrale di 5 anni che permette di sostenere l'esame di stato da Biologo Nutrizionista. Il che significa che sta esercitando abusivamente la professione

VINCENZO D'ANNA - PRESIDENTE FEDERAZIONE NAZIONALE ORDINE DEI BIOLOGI

Il che significa che ci sono delle norme molto diciamo stringenti con una multa fino a 50.000 euro e fino a due anni di reclusione.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Tuttavia, la nostra biologa abusiva consegna il piano alimentare suddiviso in colazione, pranzo, cena ed eventualmente fuori pasto.

RESPONSABILE NUTRIZIONE FONDAZIONE COTARELLA

Io direi colazione, pranzo, cena. Senza mettere spuntini che poi magari mettono più confusione che altro. Colazione, lasciamo il solito kiwi, poi metterei o uno yogurt bianco, magro, intero, come ti pare. Ok?

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

L'elaborazione di un piano alimentare può essere fatta solo da un biologo nutrizionista con titolo di studio adeguato e iscrizione all'albo. La responsabile di Fondazione Cotarella non ha questo titolo, ma prescrive piani alimentari. Prima di entrare in Fondazione Cotarella, vendeva prodotti per dimagrire nei centri dimagranti Dietnatural: come la linea "Dietzero" per digiunare - dice lo spot - senza perdere la testa, o gli integratori per supportare il percorso verso il dimagrimento e i prodotti per la dieta chetogenica cioè zero carboidrati.

VINCENZO D'ANNA - PRESIDENTE FEDERAZIONE NAZIONALE ORDINE DEI BIOLOGI

Noi andiamo ad incidere sul metabolismo umano e quindi su tutti i processi che riguardano il metabolismo degli zuccheri, dei grassi, degli umori intracellulari ed extracellulari. Questa materia messa in mano ad uno che non conosce questi meccanismi significa mettere a repentaglio l'equilibrio diciamo energetico, biodinamico del nostro organismo. È qualcosa di criminale.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Insomma, quello che abbiamo visto non è proprio una cosa bella, anche perché quel centro d'ascolto della Fondazione Cotarella a Orvieto è finanziato con i soldi dei donatori e la responsabile nutrizionista lì dentro non è neppure una biologa iscritta all'albo, non ha neppure la laurea magistrale. Ora la Fondazione Cotarella ci ha scritto che subito dopo la nostra mail, nella quale chiedevamo spiegazioni, la nutrizionista si è dimessa e poi continua la Famiglia Cotarella nel dire che la responsabilità è della nutrizionista, che nel momento in cui le è stato affidato l'incarico aveva presentato credenziali false. Scaricano la colpa sulla nutrizionista. Noi crediamo fino a prova contraria, tuttavia sul codice etico, quello della Famiglia Cotarella che racchiude, comprende tutte le loro attività, fondazione compresa, c'è scritto che "Nell'ambito della selezione, Famiglia Cotarella opera affinché le risorse acquisite corrispondano ai profili effettivamente necessari alle esigenze". Insomma, la verifica l'hanno fatta? Perché, insomma, è abbastanza semplice, dovevano fare come ha fatto il nostro Emanuele: andare sul sito dell'albo dei Biologi, digitare il nome e scoprire che la loro nutrizionista non c'era. E ora torniamo al sistema che aveva scoperto Report, quello dei grandi vini, i supertuscan. Avevamo visto che ogni tanto entrava in circuito un po' di vino sfuso.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Nel pittoresco paesaggio del Chianti toscano c'è una delle cantine più antiche d'Italia

RESPONSABILE TENUTE RUFFINO

Ruffino 1877 c'è una storia dietro questa azienda. Due cugini Leopoldo e Ilario Ruffino quando decisero di entrare nel mondo del vino lo fecero con il primo Chianti che invecchiava in legno. Si chiamava Chianti Stravecchio. La cosa furba fu costruire la prima azienda sopra la stazione di Pontassieve col treno che ci passava all'interno così si riempiva di vino e si spediva in un attimo.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Oggi Ruffino ha vigneti in tutta la Toscana ed è stato acquisito dal gruppo californiano Constellation, la più grande azienda di vino del mondo.

EMANUELE BELLANO

La parte prodotta in Toscana fa?

RESPONSABILE TENUTE RUFFINO

Dieci milioni di bottiglie.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Suddivise in Chianti, Chianti Classico, Toscana IGT e Supertuscan come la storica etichetta Modus.

RESPONSABILE TENUTE RUFFINO

Qui trovate un terzo, un terzo e un terzo quindi divisi equamente merlot, cabernet sauvignon e sangiovese.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

La bottiglia costa 30 euro. Si arriva a 52 euro per il Modus Primo, il supertuscan riserva. Poi si sale fino ad arrivare a 130 euro per una bottiglia di Alauda.

EMANUELE BELLANO

I vini che Ruffino fa vengono prodotti con uve che vengono acquistate anche da fuori?

RESPONSABILE TENUTE RUFFINO

Sono nostre.

EMANUELE BELLANO

Tutte?

RESPONSABILE TENUTE RUFFINO

Ogni tenuta ha un vigneto.

EMANUELE BELLANO

A volte ci sono delle annate in cui ci sono, c'è poca uva, in quel caso come si fa?

RESPONSABILE TENUTE RUFFINO

Abbiamo tanti vigneti, sono più di 300 ettari vitati.

EMANUELE BELLANO

Lo scrivono anche sul sito e sulla scheda tecnica dei vini. Ma le bottiglie, anche quella del prestigioso Alauda le cui uve, scrivono, provengono tutte dalla loro tenuta di Poggio Casciano, hanno in etichetta la scritta "Imbottigliato da". Significa che può essere usato vino sfuso acquistato da altri. Il 20 novembre 2024 viene chiamato a testimoniare in tribunale a Firenze l'ex enologo e responsabile acquisti vino dell'azienda Ruffino, Fabio Carone.

PUBBLICO MINISTERO

Ruffino aveva dei rapporti con Cantine Borghi?

FABIO CARONE - EX ENOLOGO E DIRETTORE ACQUISTI RUFFINO 1877

Certo noi ce li avevamo da sempre da trenta forse di più... quarant'anni.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Cantine Borghi, l'avevamo visto, è uno dei più grandi commercianti di vino sfuso d'Italia. Acquista vino da tutte le regioni e lo rivende a chi ne ha bisogno. La cantina Ruffino per supportare la narrazione del vino prodotto nelle tenute di proprietà espone teche di vetro con i terreni che caratterizzano ogni vigneto.

RESPONSABILE TENUTE RUFFINO

Abbiamo deciso di fare come fotografie dei suoli che abbiamo nelle tenute in Toscana.

EMANUELE BELLANO

Quindi questo "Greppone Mazzi" è una delle vigne diciamo delle tenute.

RESPONSABILE TENUTE RUFFINO

È la tenuta che si trova a Montalcino.

EMANUELE BELLANO

Montemasso.

RESPONSABILE TENUTE RUFFINO

Montemasso è il castello in cima alla collina. Poggio Casciano c'è questa roccia qui prende il nome di galestro. È una roccia che durante il giorno raccoglie il calore del sole e lo trattiene e durante la notte lo dà alle vigne. Ciò permette che maturino e creano anche tante intensità poi nel vino. Per questo Poggio Casciano che ne è ricca è perfetta per fare il Supertuscan che sono vini tendenzialmente molto più intensi.

EMANUELE BELLANO

Quindi ognuna di queste tenute ha una peculiarità dal punto di vista del terreno e quindi genera che cosa?

RESPONSABILE TENUTE RUFFINO

Tutti vini diversi.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

La testimonianza in tribunale dell'enologo e responsabile acquisti di Ruffino rivela il contrario.

FABIO CARONE - EX ENOLOGO E DIRETTORE ACQUISTI RUFFINO 1877

In quel periodo avevamo delle grosse partite da Borghi perché era difficile trovare vino in giro, non c'era vino in vendita. Borghi ne aveva più di altri e io andai da lui a comprarlo.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Il periodo a cui si riferisce è il 2017, anno in cui la produzione di vino in Toscana ha toccato il minimo storico.

MARIO PAOLO D'AREZZO - AVVOCATO

Secondo quelli che sono i dati di Confagricoltura Toscana, addirittura quasi 145 milioni di bottiglie in meno rispetto all'anno precedente.

EMANUELE BELLANO

Di fronte a questa produzione in calo le Cantine Borghi che situazione hanno?

MARIO PAOLO D'AREZZO - AVVOCATO

Ha aumentato il fatturato

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

L'utile nel 2017 raddoppia rispetto all'anno precedente e triplica rispetto al 2015. L'anno successivo poi si riduce a un terzo.

EMANUELE BELLANO

Come si spiega questa disponibilità di vino di Borghi in una situazione in cui il vino invece manca?

MARIO PAOLO D'AREZZO - AVVOCATO

Bisognerà ovviamente vedere quelle che sono le fatture di acquisto e poi a chi ha venduto questo vino

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Una parte consistente del vino di Borghi viene acquistato da Ruffino.

PRESIDENTE TRIBUNALE

Senta in termini economici, più o meno ci sa quantificare quant'era importante questa partita di vino?

FABIO CARONE – EX ENOLOGO E DIRETTORE ACQUISTI RUFFINO 1877

Siamo sui due milioni.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Due milioni di euro di vino equivalgono a circa un milione e mezzo di bottiglie. Sulla carta il vino che Ruffino acquista da Borghi è Chianti Doc e Docg e Toscana IGT, quindi con precise denominazioni che ne impongono la provenienza dalla Toscana.

PRESIDENTE TRIBUNALE

Lei era convinto che presso Cantine Borghi ci fosse qualcosa che non andava.

FABIO CARONE – EX ENOLOGO E DIRETTORE ACQUISTI RUFFINO 1877

Beh, sì.

PRESIDENTE TRIBUNALE

Cioè che il vino non fosse a posto. Quindi questo vino non aveva le caratteristiche che avrebbe dovuto avere.

FABIO CARONE – EX ENOLOGO E DIRETTORE ACQUISTI RUFFINO 1877

Sì. Come provenienza. Se c'è un veleno all'interno lo becchiamo, questo è certo, ma... se c'è una frode di un certo tipo...

PRESIDENTE TRIBUNALE

Cioè se viene dalla Toscana o dall'Emilia... non ci si fa?

FABIO CARONE – EX ENOLOGO E DIRETTORE ACQUISTI RUFFINO 1877

No, no.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Dalla testimonianza dell'enologo i due milioni di euro di vino che Ruffino acquista da Borghi sembrano essere non a norma con l'origine, cioè provenienti da fuori Toscana.

PRESIDENTE TRIBUNALE

Quindi il vino imbottigliato da Ruffino se fosse venuta fuori questa problematica Ruffino ci avrebbe rimesso la faccia, allora dico: perché non avete provato a non ritirare questi due milioni di vino?

FABIO CARONE – EX ENOLOGO E DIRETTORE ACQUISTI RUFFINO 1877

Perché non c'era vino a sufficienza fuori, non c'erano altre partite di vino, le uniche partite di vino erano quelle lì e non c'erano altre soluzioni. Non c'era vino, non c'era vino, non ce n'era...! Alla fine lo abbiamo utilizzato. Ci siamo incartati.. e... sono stato al rischio.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Sebbene il responsabile acquisti di Ruffino confermi in tribunale che il vino comprato da Borghi non era a posto, lo ritira e lo imbottiglia. In base a questa

deposizione, Ruffino avrebbe imbottigliato circa un milione e mezzo di bottiglie di vino annata 2017 non conformi alla denominazione dichiarata.

EMANUELE BELLANO

In questo caso, se confermato, che situazione si configurerebbe?

FAUSTO MALUCCHI - AVVOCATO

Sarebbe evidentemente sono artifici e raggiri che configurano un reato di truffa, questo è chiaro.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Ma quando la procura di Firenze manda la polizia giudiziaria ad acquisire gli atti da Fabio Carone, direttore acquisti delle cantine Ruffino, accade qualcosa di strano.

FAUSTO MALUCCHI - AVVOCATO

Ma succede una cosa un po' strana perché in realtà questo decreto di perquisizione.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Lo scrivono gli stessi carabinieri del tribunale di Firenze incaricati della perquisizione. E il comandante che li coordina, il tenente colonnello Cesare Cucci.

FAUSTO MALUCCHI - AVVOCATO

Carone consegna due cellulari e uno smartphone ai Carabinieri. In realtà il Pubblico Ministero ordina di recarsi nell'abitazione, nell'ufficio e anche nelle autovetture di Carone a fare una perquisizione, portami tutto quello che può avere attinenza con questo reato, quindi guarda i documenti, vedi se trovi questi documenti, le agende, trova dei cellulari, trova degli smartphone, dei computer, tutto quello che trovi sequestralo.

EMANUELE BELLANO

È una procedura usuale questa da parte della Polizia giudiziaria?

FAUSTO MALUCCHI - AVVOCATO

No, questa no. Il mandato del Pubblico Ministero viene disatteso. In pratica decide Carone che cosa deve essere consegnato.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Il sospetto è che la perquisizione non sia avvenuta perché a monte c'è un conflitto di interessi che coinvolge proprio il comandante dei carabinieri Cucci.

Il 3 aprile 2025 viene ascoltato in tribunale uno dei carabinieri incaricati della perquisizione.

AVVOCATO DIFESA

Avete fatto accesso all'ufficio di Carone presso Ruffino?

STEFANO ASDRUBALI – CARABINIERE PG FIRENZE (2021)

Non me lo ricordo... Non lo ricordo.

AVVOCATO DIFESA

Lei conosce Tenuta Artimino? Sa chi sono i proprietari?

STEFANO ASDRUBALI – CARABINIERE PG FIRENZE (2021)

So che Tenuta Artimino dovrebbe essere di proprietà della ex-moglie del colonnello Cucci.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Parte del complesso della splendida villa dei cento camini, unico sito privato in Italia riconosciuto patrimonio mondiale dell'UNESCO, Tenuta di Artimino è una cantina che produce vini di pregio toscani.

EMANUELE BELLANO

Queste vigne che vediamo qui attorno sono legate alla tenuta?

RESPONSABILE TENUTA DI ARTIMINO

Sì, sì, tutto, 700 ettari, ma c'è proprio una macchia enorme, tutto quello che vedete dal ponte in poi, anche un pochino prima, è tutto nostro.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Tra i proprietari di Tenuta di Artimino, eredi del ciclista ligure Giuseppe Olmo, c'è anche Maria Isabella Spotorno, ex moglie del Tenente Colonnello Cesare Cucci, comandante della Polizia Giudiziaria di Firenze, che non avrebbe effettuato la perquisizione negli uffici di Ruffino dopo gli acquisti di vino sfuso da Borghi.

EMANUELE BELLANO

E per il Chianti-Montalbano voi avete i vigneti oppure comprate il vino?

RESPONSABILE TENUTA DI ARTIMINO

No, noi produciamo tutto da noi.

EMANUELE BELLANO

Tutto da voi, cioè non comprate vino da altrove?

RESPONSABILE TENUTA DI ARTIMINO

No, nella normalità, chiaramente, poi c'è sempre l'eccezionalità dell'emergenza, dell'annata sbagliata e quindi c'è da riparare comprando uva da terzi, però fino ad oggi non abbiamo per fortuna avuto questi problemi.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

In realtà Tenuta di Artimino ha acquistato vino da Cantine Borghi nel 2021. E' proprio il periodo in cui il colonnello Cucci della polizia giudiziaria di Firenze analizza la vendita Borghi-Ruffino per capire se quel vino è autentico o meno. E nell'ambito di quell'indagine omette di effettuare la perquisizione presso l'enologo di Ruffino Fabio Carone. Nel 2021 infatti tenuta di Artimino compra 38.900 euro di vino sfuso da Borghi, l'equivalente di circa 20 mila bottiglie.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Ora non sappiamo se il tenente colonnello Cesare Cucci, capo della polizia giudiziaria della Procura di Firenze sapesse che la cantina della ex-moglie, Artimino, avesse comprato vino sfuso dalla Cantina Borghi. Abbiamo provato a chiederglielo, ma la Procura di Firenze ha detto "non è il caso che rilasci delle dichiarazioni". Ecco, noi, però, ci limitiamo ai fatti: quella perquisizione non è stata fatta nel momento in cui Ruffino aveva acquistato 2 milioni di euro di vino sfuso. Non sappiamo se si tratta di una truffa, quello che però abbiamo capito è che la

magistratura vuole vederci chiaro, perché questa perquisizione, che doveva fare Cucci, non è stata fatta.

Ruffino su questo ci dice: "Non comprendiamo e non riconosciamo le esternazioni fatte dal dottor Carone – l'ex direttore degli acquisti - di cui eravamo totalmente all'oscuro". E aggiunge: "Non avevamo mai visto o ricevuto notifiche dal Tribunale di Firenze di documentazione attinente alle indagini in merito a Cantine Borghi da voi citate". A noi, invece, risulta che nel 2021, stando agli atti del Tribunale, l'allora Amministratore Delegato Sandro Sartor della cantina Ruffino è stato interrogato proprio su questa vicenda. Ruffino, comunque, ci ricorda che Fabio Carone, l'ex direttore, non lavora più in azienda dal 2023 e "non ritengono di aver comprato o impiegato del vino non del tutto legittimo". Questo forse si poteva scoprire nel momento della perquisizione, che però non c'è stata. Borghi, invece, da parte sua, dice di essere completamente estraneo al processo e di essere parte lesa. Comunque, a questo punto il sistema che abbiamo scoperto e raccontato è chiaro: le grandi aziende, quelle nobili che producono vino toscano, in momenti di difficoltà attingono ad aziende che acquistano in tante parti d'Italia vino sfuso. Ecco, quando l'abbiamo raccontato e abbiamo svelato questo sistema, salvati cielo, siamo stati assaliti alla giugulare da alcune riviste, in particolare il Gambero Rosso che ha scritto contro di noi la bellezza di dieci articoli in due mesi, dalla data di messa in onda, il 22 dicembre 2024 a febbraio 2025. Questi sono solo alcuni dei titoli: "Report sul vino? Molto rumore per nulla. Nell'ultima inchiesta sul vino toscano, dove si tirano in ballo grandi cantine come Tenuta San Guido e Ornellaia, manca la sostanza", scrivono. "Report sul vino? Solo show televisivo, per accusare servono certezze". "La trasmissione di Raitre punta il dito sulle grandi etichette toscane accusandole di utilizzare vino sfuso. Ma le prove scarseggiano e le aziende si difendono". Solo per citarne alcuni.

Ora il Gambero Rosso è un'istituzione nel mondo del vino, anche perché elargiscono il simbolo a cui tiene molto chi produce vino, il simbolo dei Tre bicchieri, prepara delle guide per gli amanti del vino, organizza degustazioni e poi ha un canale televisivo dove promuove anche cibo. Ma perché ha attaccato tanto Report e difeso le aziende produttrici del vino? Quali sono i suoi rapporti con i produttori?

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

A Miami in Florida si è tenuta una premiazione della guida del vino e del cibo più importante d'Italia: il Gambero Rosso. A consegnare i premi c'è il consigliere delegato del Gambero Rosso.

LUIGI SALERNO - CONSIGLIORE DELEGATO GAMBERO ROSSO SPA

Grazie, grazie a tutti. E adesso sono felice di iniziare con la premiazione.

PRESENTATORE

Grazie Gigi e grazie a tutti voi e ai fantastici ristoranti italiani. Il premio va a mister Cesare di Iorio, Bella Napoli.

LUIGI SALERNO - CONSIGLIORE DELEGATO GAMBERO ROSSO SPA

Bella Napoli, vieni, vieni.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

I migliori ristoranti di Miami premiati Gambero Rosso sono 28. Ma l'evento di Miami riguarda anche il vino. Il più alto riconoscimento del Gambero Rosso sono i Tre

Bicchieri. Ma quanto è importante in Italia e nel resto del mondo per un vino essere premiato dalla guida Gambero Rosso?

FABRIZIO FACCHINI – CHEF

Quando uno prende due o tre bicchieri naturalmente è come le stelle Michelin alla fine. È una garanzia anche per il consumatore che questo vino comunque è stato selezionato da una guida e questa guida gli ha dato un premio per un'eccellenza.

EMANUELE BELLANO

Per esempio, un vitigno meno conosciuto italiano che però ha vinto per esempio i tre bicchieri Gambero Rosso è un elemento che per proporlo a dei clienti sensibili viene usato?

FABRIZIO FACCHINI - CHEF

Sì, certamente. Il cameriere o il sommelier che è bravo a presentare questo vino, gli dice guarda ha preso quest'anno due bicchieri, tre bicchieri e certamente influenza anche la vendita al cliente. È anche un metodo di promozione del vino a questo punto per la cantina.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

La guida Gambero Rosso è pubblicata dalla Gambero Rossa Spa, società quotata in borsa. Il principale azionista è la casa editrice Class Editori di proprietà di Paolo Panerai. Dopo aver collaborato con le case editrici Mondadori e Rizzoli, Panerai si mette in proprio e fonda i giornali Class e Milano Finanza di cui è ancora oggi editore. Col Gambero Rosso, oltre a pubblicare la guida per i vini, ha un portale web e una televisione.

PRESENTATORE GAMBERO ROSSO TV

Vado, non vedo l'ora di vedere tutto.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

La guida Gambero Rosso Vini d'Italia spiega che i vini vengono premiati con i tre bicchieri dopo che una commissione svolge attenti e ripetuti assaggi alla cieca. Ma quando entriamo in contatto con i produttori, capiamo che la realtà è più complessa.

EMANUELE BELLANO

Perché nessuno vuole parlare a volto scoperto?

PRODUTTORE VINO 1

Perché ognuno ha paura per se stesso, per la propria azienda, di rimanere fuori perché quello del vino è un sistema interconnesso. La cantina deve mettere in campo un'azione marketing sul Gambero Rosso, deve spendere i soldi. O in un modo o nell'altro bisogna spenderli.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Un altro produttore il cui vino in passato ha vinto i tre bicchieri ci mostra della documentazione al riguardo.

PRODUTTORE VINO 2

Il Gambero Rosso propone una serie di iniziative che riguardano attività regionali oppure all'estero con pacchetti 2.000, 3.000, 5.000. Cioè per esempio c'è questa attività...

EMANUELE BELLANO

Stappa con Gambero Rosso.

PRODUTTORE VINO 2

Stappa con Gambero Rosso e che vale 2.500 euro.

MARCO SABELLICO - CURATORE GUIDA VINI D'ITALIA

Cari amici salve e benvenuti a Stappa con Gambero Rosso, il nostro viaggio virtuale nelle più belle zone vinicole alla scoperta di grandi vini e grandi cantine nei posti più belli d'Italia.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Ma come si partecipa a Stappa con Gambero rosso? Il responsabile commerciale del Gambero Rosso invia una mail ai produttori di vino. E scrive: "Per essere protagonisti di una puntata del format Stappa con Gambero Rosso il produttore dovrà pagare 2.500 euro più iva. Il 50 per cento di questo importo - sottolinea il Gambero Rosso - può essere inserito nella pianificazione OCM". Cioè può essere pagato con i fondi pubblici europei dedicati al settore vino. Il format è trasmesso su Gambero Rosso Tv ed è condotto da uno dei curatori della guida Vini d'Italia di Gambero Rosso.

MARCO SABELLICO - CURATORE GUIDA VINI D'ITALIA

Noi oggi assaggeremo un Amarone che viene da una singola vigna, quindi da uve di grande ricchezza che danno vini di struttura. Ma assaggiamo... il colore, vedete, è un rubino cupo ancora fitto, il naso è intenso, avvolgente, ci sono note di frutti rossi maturi e stramaturi, qui c'è tutto il repertorio dei piccoli frutti rossi, con la ciliegia matura e appassita in primo piano. Una sfumatura di caffè, di ino sottobosco, quasi di cioccolato. Insomma, direi un vino dal naso ricco, articolato, direi sontuoso.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Chi guarda il format crede che i vini promossi siano scelti perché ritenuti davvero di valore e migliori di altri. Non sa che invece per essere protagonista della puntata il produttore di vino ha dovuto pagare.

EMANUELE BELLANO

E questa cosa gli dà credito poi per i tre bicchieri?

PRODUTTORE VINO 2

Sì, tante aziende accedono con la speranza di farsi belli, no? agli occhi dei valutatori.

EMANUELE BELLANO

Dei valutatori del Gambero Rosso.

EMANUELE BELLANO

Guardando la puntata il telespettatore che guarda crede che si stia vedendo un vino che viene scelto perché è reputato uno dei migliori, invece ha pagato.

LORENZO RUGGERI – DIRETTORE GRUPPO EDITORIALE GAMBERO ROSSO

Sì, sì, sì. Le cantine hanno pagato allora questo è esplicitato nel contenuto quando va in onda ovviamente.

EMANUELE BELLANO

E in che modo viene esplicitato?

LORENZO RUGGERI – DIRETTORE GRUPPO EDITORIALE GAMBERO ROSSO

Allora sui social c'è l'hashtag ADV e all'interno del Gambero Rosso della piattaforma c'è esplicitato che si tratta di un contenuto sponsorizzato.

EMANUELE BELLANO

In che modo viene esplicitato nella piattaforma?

LORENZO RUGGERI – DIRETTORE GRUPPO EDITORIALE GAMBERO ROSSO

In collaborazione con... una sorta di... cioè in collaborazione con l'azienda.

EMANUELE BELLANO

E dove compare questa scritta?

LORENZO RUGGERI – DIRETTORE GRUPPO EDITORIALE GAMBERO ROSSO

Questo credo o all'inizio o alla fine solitamente lo mettiamo.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Su Instagram, per esempio, per capire che si tratta di una pubblicità bisogna estendere le informazioni del post e notare la scritta #adv, che non era presente in passato ed è stata inserita a partire da metà 2023. Nella puntata vista prima, che è del 2020 non troviamo nessuna scritta né all'inizio, né durante e nemmeno alla fine. Stessa cosa per le puntate del 2021 e 2022.

LORENZO RUGGERI – DIRETTORE GRUPPO EDITORIALE GAMBERO ROSSO

Effettivamente sono uscite delle puntate in cui in passato non c'era scritto adv. La comunicazione viene inviata alle cantine che hanno preso i due bicchieri rossi e i tre bicchieri; quindi, la comunicazione è solo per le aziende che hanno raggiunto un certo tipo di livello.

EMANUELE BELLANO

Però di tutte quelle che hanno raggiunto i due bicchieri o i tre bicchieri se non pagano comunque non vengono inserite tra i migliori.

LORENZO RUGGERI – DIRETTORE GRUPPO EDITORIALE GAMBERO ROSSO

No, questo è giusto. Sì, sì è corretto.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Ma ci sono altri modi con cui le aziende produttrici di vino pagano il Gambero Rosso. Come il corso di alta formazione promosso da Gambero Rosso Academy.

EMANUELE BELLANO

Il vino del futuro.

PRODUTTORE VINO 2

Prevede 4 moduli.

EMANUELE BELLANO

Quattro moduli questi costano un po' di soldi.

PRODUTTORE VINO 2

Eh sì.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

6.400 euro più iva. Poi c'è il pagamento per partecipare alla guida ristoranti d'Italia. Per ogni regione Gambero Rosso affianca ai migliori ristoranti cinque cantine d'eccellenza. Il modulo che Gambero Rosso invia ai produttori di vino dice: l'adesione al progetto "Le Grandi Cantine d'Italia" costa dai 1.500 ai 2.500 euro più iva. E dà diritto ad avere una pagina sulla guida interamente dedicata alla cantina e ai suoi tre vini più rappresentativi. Le grandi cantine d'Italia del Gambero Rosso, quindi, sarebbero tali non perché producono vini migliori di altre ma perché pagano il biglietto per essere sulla guida.

LORENZO RUGGERI – DIRETTORE GRUPPO EDITORIALE GAMBERO ROSSO

Sì, questo è corretto, c'è una sezione che si chiama "Le grandi cantine" che sempre sceglie tra i due bicchieri rossi e i tre bicchieri che pagando una quota aderisce a una sezione della guida che è ben evidenziata, che comunque ha una grafica completamente diversa dal contenuto editoriale quindi...

EMANUELE BELLANO

Cioè è individuata come pubblicità perché ha una grafica diversa o perché c'è scritto sono annunci a pagamento?

LORENZO RUGGERI – DIRETTORE GRUPPO EDITORIALE GAMBERO ROSSO

No, annunci a pagamento non c'è scritto. Cioè è un ibrido, quindi, è chiaro che uno può essere mosso in inganno...

EMANUELE BELLANO

Cioè chi la legge e chi la compra che deve pensare quando trova le migliori cantine regione per regione?

LORENZO RUGGERI – DIRETTORE GRUPPO EDITORIALE GAMBERO ROSSO

Sicuramente può essere esplicitato meglio però io poi questa guida ristoranti qui l'ho firmata e quindi le assicuro che dal punto di vista del contenuto non c'è stata una sola interferenza, una sola quindi...

EMANUELE BELLANO

Beh, ma l'interferenza c'è nel momento in cui la cantina paga per essere in guida.

LORENZO RUGGERI – DIRETTORE GRUPPO EDITORIALE GAMBERO ROSSO

Sì, ma non è un premio, è una sezione che è esterna che è una pubblicità, un redazionale.

EMANUELE BELLANO

Però non viene presentato così. Nel senso che quando vado a vedere i ristoranti ci sono quelle che vengono indicate come il meglio dell'enologia italiana. Non capisco leggendola che è una pubblicità.

LORENZO RUGGERI – DIRETTORE GRUPPO EDITORIALE GAMBERO ROSSO

Probabilmente può anche essere esplicitata meglio, però diciamo sono le cantine che nei nostri assaggi hanno preso i punteggi migliori.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Il giro di denaro maggiore il Gambero Rosso lo fa però con un altro sistema di promozione: i tour internazionali.

ROBERTO D'ONOFRIO – REFERENTE IMPERO WINE DISTRIBUTORS

L'azienda si trova nella Maremma in Toscana la produzione è una produzione limitata di 60.000 bottiglie che si basa sui blend classici della zona sopra il bolgherese quindi Sangiovese e Cabernet poi abbiamo una piccola chicca di Riesling assemblata con una a Malvasia Toscana e dello Chardonnay.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Qui siamo a Washington Stati Uniti. Tre giorni prima il tour faceva tappa a Miami.

EMANUELE BELLANO

Sono gratuiti o a pagamento questi eventi Gambero Rosso?

FEDERICA TOPI – REFERENTE TENUTA TERRAVIVA

No, sono a pagamento.

EMANUELE BELLANO

Nel pagamento avete a disposizione anche viaggi, alloggi oppure solamente la presenza qui?

LORENZO MARRA – REFERENTE SCHOLA SARMENTI

No, la presenza qui.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Questo è il modulo con cui Gambero Rosso propone alle cantine di partecipare al tour Nord-America. Ogni tappa per la cantina ha un costo di iscrizione di 3.600 euro più iva.

EMANUELE BELLANO

Questa location quanto costa?

TIINA HELENA ERIKSSON - DIRETTORE GAMBERO ROSSO INTERNATIONAL

Sotto i 10.000 dollari, però sai qual è il problema? Che poi alla fine è il catering che costa. Nel complesso un evento come questo intorno ai 30.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

30 mila dollari di spese da togliere a quanto incassa dalle aziende. A Miami le cantine presenti sono 30 che nel complesso pagano circa 100 mila euro. Così per questa tappa Gambero Rosso ha ottenuto un guadagno netto di circa 70 mila euro.

TIINA HELENA ERIKSSON - DIRETTORE GAMBERO ROSSO INTERNATIONAL

Questo è un piccolo evento per noi. Noi andiamo fino a 200 aziende negli Stati Uniti.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Come nella tappa di New York, in cui le aziende presenti erano poco meno di 200. Un evento come quello genera per il Gambero Rosso un incasso di circa 700 mila euro. In Nord America poi ci sono le tappe di Los Angeles, San Francisco, Chicago, Las Vegas e così via.

TIINA HELENA ERIKSSON - DIRETTORE GAMBERO ROSSO INTERNATIONAL

Da adesso diciamo a fine anno abbiamo Washington, Kazakistan, Uzbekistan, Canada, tre tappe in Canada, Mumbai, Singapore, Bangkok, Stoccolma, Copenhagen, Varsavia e Londra. Però durante l'anno abbiamo iniziato quest'anno con Nairobi. Facciamo la Germania, facciamo sia Düsseldorf che Monaco, abbiamo Zurigo, Corea, Seoul, Tokyo.

EMANUELE BELLANO

Immagino che nel volume di affari del Gambero Rosso sia un bel ritorno economico.

TIINA HELENA ERIKSSON - DIRETTORE GAMBERO ROSSO INTERNATIONAL

Le attività internazionali del Gambero Rosso, quindi queste che vedete adesso, hanno un grande peso certamente nell'economia del Gambero Rosso.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

In totale sono 34 tappe in tutto il mondo con cui Gambero Rosso incassa dalle cantine italiane che partecipano al tour milioni di euro. Le stesse cantine che Gambero Rosso deve poi valutare se meritano o meno i Tre Bicchieri nella guida Vini d'Italia.

EMANUELE BELLANO

Non è qualcosa che può spingere la guida a scegliere e dare credito a chi ha pagato e partecipato?

LUIGI SALERNO - CONSIGLIERE DELEGATO GAMBERO ROSSO SPA

Non è un conflitto di interesse perché noi li invitiamo dopo che li abbiamo valutati. Non è che loro prendano i tre bicchieri perché sono venuti all'evento. Loro hanno preso tre bicchieri e quindi noi li invitiamo a partecipare all'evento.

EMANUELE BELLANO

Però alcuni di quelli che stanno qui non li hanno presi i tre bicchieri?

LUIGI SALERNO - CONSIGLIERE DELEGATO GAMBERO ROSSO SPA

No, non li hanno presi per quest'anno, ma alcuni di questi, non tutti.

EMANUELE BELLANO

Voi avete i tre bicchieri con il 2025?

CARLO ATTISANO - WINE AMBASSADOR CANTINA COLLE DI MAGGIO

Non li abbiamo ancora presi i tre bicchieri, ma siamo qui anche per dimostrare che abbiamo tutte le carte in regola per poterli prendere. Tanto posso parlare? In

realtà, a quanto ho capito io, siamo in lizza, però non posso dichiararlo ufficialmente perché di fatto non...

EMANUELE BELLANO

Quindi magari vi troveremo ai tre bicchieri 2026?

CARLO ATTISANO - WINE AMBASSADOR CANTINA COLLE DI MAGGIO

Sicuramente, anzi sicuramente.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

All'evento di Miami 14 cantine su 29 non sono titolari dei tre bicchieri nel 2025. Ma anche agli eventi Tre Bicchieri Las Vegas, San Francisco, Chicago e Los Angeles c'erano aziende che non avevano il titolo Tre Bicchieri 2025 e che sperano di averlo l'anno prossimo.

LUIGI SALERNO - CONSIGLIERE DELEGATO GAMBERO ROSSO SPA

Loro vengono al nostro evento perché qui fanno i loro affari. Noi li mettiamo in contatto con quelli che comprano e vendono vino e loro fanno i loro business. Quindi se loro l'anno dopo decidono di venire con noi, non perché sperano di avere o hanno avuto i tre bicchieri, ma perché hanno fatto affari.

PRODUTTORE VINO 2

Fino a quando non ho acquistato nulla, non ho preso mai i tre bicchieri. Dopo ho iniziato ad acquistare, li ho presi. Dopo, appena ho fermato l'investimento, non ho ripreso più i tre bicchieri.

EMANUELE BELLANO

Quanto ha investito in questi pacchetti Gambero Rosso complessivamente?

PRODUTTORE VINO 2

Tra l'anno precedente e l'anno dell'assegnazione, 25 mila euro.

RESPONSABILE DOMINI DI CASTELLARE DI CASTELLINA

Negli anni 70 Paolo Panerai, che è il proprietario, ha acquistato quattro poderi e li ha uniti per formare 90 ettari di terreno.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Da questi 90 ettari Paolo Panerai, maggiore azionista del Gambero Rosso, produce in questa cantina in Toscana vini rinomati in tutto il mondo i cui prezzi vanno da un minimo di 11 euro a bottiglia fino a 90 euro a bottiglia. Qui ha anche una residenza, circondata dai vigneti.

RESPONSABILE DOMINI DI CASTELLARE DI CASTELLINA

Qui sotto abbiamo Chardonnay e Sauvignon Blanc, che facciamo in tre versioni. Facciamo un blend delle due uve, che fa solo acciaio, fresco ed estivo. Facciamo anche in purezza i due vitigni che fanno legno. Il legno gli dà più struttura e capacità anche di affinare in bottiglia per più tempo.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Ma i vini più importanti di questa cantina sono i rossi.

EMANUELE BELLANO

Come prezzi?

RESPONSABILE DOMINI DI CASTELLARE DI CASTELLINA

11,50, sì, 17 e 30.

EMANUELE BELLANO

Il più alto di prezzo che avete qual è e quanto viene?

RESPONSABILE DOMINI DI CASTELLARE DI CASTELLINA

I Sodi di San Nicolò è il Super Tuscan che viene 93.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Anche in questo caso dicono ai clienti che il vino è prodotto tutto con i loro vigneti. E nelle schede tecniche dei vini così come sulle pagine del sito web che descrivono i prodotti della cantina scrivono che le uve provengono tutte dalla microarea di Castellina in Chianti, indicano il sistema di allevamento delle viti, la densità e la tipologia di terreno. Ma la cantina di Paolo Panerai acquista ingenti quantità di vino sfuso. Nel 2023, 37.700 euro. Nel 2021, 198mila euro, nel 2020 283.900 euro, cifra questa che corrisponde all'equivalente di circa 150mila bottiglie di vino. Considerando che Castellare di Castellina dichiara di produrre ogni anno 400mila bottiglie, il vino acquistato corrisponde a poco meno della metà. Il commerciante da cui Paolo Panerai acquista vino sfuso è anche per lui Cantine Borghi. Dopo il servizio di dicembre scorso con cui abbiamo raccontato come i grandi marchi toscani tagliano i loro vini costosi con vino sfuso da 3 euro al litro acquistato da Cantine Borghi il Gambero Rosso ha attaccato il programma e ha scritto 10 articoli contro Report e le sue fonti.

LUIGI SALERNO - CONSIGLIERE DELEGATO GAMBERO ROSSO SPA

Noi abbiamo fatto degli articoli nei quali dicevamo secondo noi quello che ha detto Report è sbagliato e noi lo chiariamo. Tu stai parlando di un mercato, di un'economia che al 99,9% è sana e pulita.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Ma c'è il colpo di scena, perché anche l'editore del Gambero Rosso acquista vino sfuso dalle cantine Borghi. È per questo che ha attaccato Report?

LORENZO RUGGERI – DIRETTORE GRUPPO EDITORIALE GAMBERO ROSSO

Ma state scherzando? La risposta è assolutamente no, però questa idea di mettere ogni volta una narrazione in cui buoni e cattivi, le grandi cantine fanno il male del vino, un sistema colluso di controlli per quanto il vino ha dei disciplinari che sono tra i più rigidi a livello europeo e internazionale. E questo secondo me non è un buon servizio. Benissimo il giornalismo d'inchiesta, ben venga, prezioso, siete anche in pochi a farlo, ma mettere tutto insieme in quel modo lì ci è sembrato davvero sensazionalistico.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Siamo talmente aperti che accettiamo anche la lezioncina di giornalismo da chi sulle pagine della propria rivista confonde spazi pubblicitari con quelli informativi. Insomma, l'editore è anche navigato, Paolo Panerai, il quale, però, ha detto che con noi non vuole parlare perché non interferisce nelle questioni editoriali. Lo rispettiamo, ma lui è anche un produttore di vini, ha una prestigiosa cantina, anche pluripremiata, Castellare di Castellina, e volevamo parlare del sistema vino, perché

un suo consigliere delegato, del Gambero Rosso, ci aveva detto a Miami che il sistema vino era sano al 99%.

Ora tutto questo sano noi l'abbiamo percepito, perché abbiamo visto che tra produttori di vino, imbottiglieri, commercianti, controllori, recensori, ognuno tiene bordone all'altro e ha una parte in commedia. Una parte ce l'ha anche Paolo Panerai: è un produttore di vino, l'abbiamo detto, e ai suoi clienti dice che il vino prodotto dalla sua cantina è proveniente da uva dei suoi vigneti, invece, abbiamo scoperto che nel 2020 ha acquistato 283mila euro di vino, il che equivale a 150mila bottiglie, su una produzione di 300mila complessivamente, quindi la metà, proprio da Borghi. Anche lui.

Allora, alla luce di questa scoperta, non è che gli attacchi che venivano dal Gambero Rosso a Report quando ha svelato questo sistema nascondevano un conflitto d'interessi? E poi una suggestione: il nome Gambero Rosso deriva da uno splendido romanzo di Collodi "Le avventure di Pinocchio". L'"Osteria Gambero Rosso" era proprio quell'osteria dove andavano a cena il Gatto e la Volpe...