EMERGENZA CIMICE ASIATICA • NUOVA SABATINI • PROMOTION IN GIAPPONE • ANGA ON THE BEACH • SUPER GRIGNOLINO
RACCONTI D'INNOVAZIONE • BANDO AGRICOLTURA SOCIALE • CRESCITA AGRITURISMO • NUTRISCIENZA • MUSICA E VINO

MONDO AGRICOLO

NUMERO 9
SETTEMBRE
2019
MENSILE DI CONFAGRICOLTURA

Mucca felix

A Cremona riflettori su benessere e longevità animale

Anno LXX - n. 9 - SETTEMBRE 2019 - TAR. R.o.c. - Poste Italiane spa Spedizione in abbonamento postale D.L. 353/03 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) Art. 1 Comma 1 Aut. C/Rm/18/2012
Periodico di Tecnica, Economia e Politica Agraria - 1 copia euro 3 - Autorizz. Trib. di Roma n. 1662 del 22/06/1950 - Editrice Sepe - 00186 Roma - Corso Vittorio Emanuele II, 101

I TUOI PARTNER IN AGRICOLTURA

MADE IN MERLO

58 MODELLI DEDICATI AL MONDO AGRICOLO

www.merlo.com

VENITE A TROVARCI
PAD. NUOVO
STAND B14

AGRILEVANTE
BARI, 10-13 ottobre 2019

MERLO
ADVANCED TECHNOLOGY.

Piano strategico

Fatto reset - come al computer quando si impalla - il governo riparte. Ho avuto un proficuo scambio di opinioni con il neoministro per le Politiche agricole sen. Teresa Bellanova, che mi è apparsa molto motivata e ferma nel difendere gli interessi dell'agricoltura a Roma, come a Bruxelles dove - anche lì in un quadro politico rinnovato - si gioca la partita più importante per le nostre imprese, quella della riforma della Pac.

Al ministro ho sottolineato come, a mio avviso, manchi, da molti, troppi anni, una strategia di politica agraria, una visione di lungo periodo. L'ultimo piano strategico risale a molti decenni fa, al piano Marcora. Poi, ci saranno stati anche bravi ministri, ma sempre impegnati a risolvere l'emergenza di turno. Indubbiamente tragiche calamità naturali - come quelle della Xylella per gli olivi e della cimice asiatica per le colture frutticole - richiedono assolutamente rinnovata attenzione ed impegno prioritario ed efficace. Ma, ora più che mai, bisogna riuscire ad abbinare lo sguardo all'immediato, all'urgenza che angoscia, con quello all'orizzonte, ragionando con lungimiranza sulle prospettive.

Ne va del futuro delle nostre aziende, dei nostri figli, del Paese.

In questi giorni spesso, da giornalisti e da altri interlocutori, mi è stata fatta la stessa domanda: se fossi il ministro dell'Agricoltura, cosa metterei in questo piano strategico che chiedo. Premesso che il ministro c'è ed è bene che ognuno faccia il proprio lavoro, mi sentirei di consigliarle di investire in misura più importante su innovazione, ricerca e digitalizzazione.

Credo molto nei processi riformatori, nella sperimentazione applicata. Per questo ho voluto fortemente il "Premio Innovazione" di Confagricoltura che pone in evidenza il volto nuovo dell'impresa agricola, che investe, che si rinnova tecnologicamente per riuscire a coniugare più produttività con più sostenibilità.

Per inciso, l'attenzione confederale agli innovatori agricoli, non è episodica, non si ferma al "Premio"; tanto è vero che su "Mondo Agricolo", a partire da questo numero, i lettori troveranno una nuova rubrica dedicata all'approccio imprenditoriale al futuro, che - come raccontiamo su queste pagine - è già presente.

Innovazione, ricerca e digitalizzazione sono pure le condizioni necessarie per scalare nuove posizioni nella grande sfida dei mercati internazionali.

La parola chiave è la competitività del sistema.

Massimiliano Giansanti

In copertina un particolare di un quadro dell'artista Giampaolo Atzeni

Direttore responsabile
GABRIELLA BECHI

Coordinatore responsabile
GAETANO MENNA

Editrice Sepe
Presidente DIANA THEODOLI PALLINI

Direzione, Redazione e Amministrazione
Corso Vittorio Emanuele II 101, 00186 Roma
Tel. +39.06.6852329
mondo.agricolo@confagricoltura.it

Abbonamento annuo

Testata associata all'USPI

Italia, Euro 30,00
Conto corr. postale n. 33755000
Intestato a:
Sepe - Mondo Agricolo, Roma
Autorizzazione Tribunale
di Roma, n. 1662 del 22/06/1950

Pubblicità

edagricole — new Business Media

Edagricole - New Business Media srl
Piazza Galileo Galilei 6, 40123 Bologna
Tel. +39 051.6575.822
Fax +39 051.6575.853
pubblicita.edagricole@newbusinessmedia.it

Ufficio Traffico
Tel. +39 051.6575.842
impianti.edagricole@newbusinessmedia.it

Stampa e diffusione
a cura di New Business Media srl
Via Eritrea 21, 20157 Milano
Stampa: Faenza Group - Faenza (RA)

L'EDITORIALE
Piano strategico
Massimiliano Giansanti 3

APERTURA EUROPA E ITALIA
Aria di cambiamento
Gaetano Menna..... 6

Dialogo e confronto
Gabriella Bechi 9

Emergenza cimice
Gabriella Bechi 10

Nuova Sabatini
Maria Cristina D'Arienzo..... 12

PRIMO PIANO SOSTENIBILITÀ
Meno rifiuti
Elisabetta Tufarelli 14

In moto la solidarietà
Paola Castello..... 18

SPECIALE FIERE ZOOTECNICHE
La fiera delle meraviglie
di Gaetano Menna..... 21

Dalla stalla alla tavola
Nicola Artoni 24

ATTUALITÀ PROMOTION
Sul campo in Giappone
Gabriella Bechi 34

ATTUALITÀ ENOLOGIA
Dalla storia alla bottiglia
Anna Gagliardi 37

INNOVAZIONE CEREALI
Gallette in rete
Elena Gherardi 43

Rubriche

Mappamondo Cow hi-tech 30
EPS Sorveglianza selvatici 32
Organizzazione Scatta il verde 48
Campi rosa Due domande a... 50
Anga On the beach 51
Over65 Assistenza anziani..... 54
Enapra Sicurezza sul lavoro 56

L'APP con la spiga

Scarica l'APP di Confagricoltura

Aria di cambiamento

Settembre di **novità** per **Governo** italiano e **Commissione Ue**. Le **nomine** del commissario **Janusz Wojciechowski**, del ministro **Teresa Bellanova** e del sottosegretario **Giuseppe L'Abbate**

di Gaetano Menna

Settembre si è avviato all'insegna del cambiamento. Sono praticamente coincise le novità per il Governo e per la Commissione europea. Si sono intrecciati il discorso programmatico, a Roma in Parlamento, del premier Giuseppe Conte per la fiducia del nuovo Governo e la conferenza stampa, a Bruxelles, della presidente della Commissione Ue Ursula von der Leyen che ha annunciato la distribuzione dei portafogli tra i neo-commissari.

Con una lunga illustrazione del programma di governo, il presidente del Consiglio Conte ha ottenuto la fiducia per il suo governo. Ha parlato di misure per la crescita con la riduzione del cuneo fiscale, di rilancio degli investimenti per le infrastrutture, di incentivi per la diffusione delle più avanzate innovazioni tecnologiche.

Per quanto riguarda l'agricoltura e l'agroalimentare, il premier ha sottolineato che si tratta di un comparto essenziale che merita

Conte alle Camere: misure per la crescita. Agricoltura essenziale

uno sviluppo della filiera agricola e di quella biologica, il sostegno alle aziende agricole dei giovani, incentivi per la ricerca e regole europee per un'etichetta di qualità. Ha ricordato pure il ruolo più incisivo che il settore primario può svolgere per contrastare gli effetti dei cambiamenti climatici, per proteggere le risorse naturali, per mettere in sicurezza il territorio; continuando però a tutelare gli interessi dei consumatori, grazie anche ad un sistema di etichettatura a livello europeo e basato rigorosamente sulle indicazioni scientifiche.

In relazione a tutto il made in Italy, ha promesso una spinta all'internazionalizzazione pure attraverso il coinvolgimento delle ambasciate.

Ministro delle Politiche agricole è stata nominata la senatrice Teresa Bellanova che, nelle sue prime dichiarazioni, ha posto l'accento su alcuni temi cruciali riguardanti il rilancio del settore primario e agroalimentare: l'export, il lavoro, le filiere. Ad affiancarla il sottosegretario Giuseppe L'Abbate, già componente della Commissione Agricoltura della Camera.

Da segnalare anche la nomina dell'on. Paola De Micheli a ministro alle Infrastrutture e Trasporti. È imprenditrice agricola, associata a Confagricoltura Piacenza, e conosce molto bene i problemi infrastrutturali del settore primario. Va poi evidenziata la nascita del ministero dell'Innovazione Tecnologica e Digitalizzazione, retto da Paola Pisano, che è un segnale di rilievo del nuovo governo - in linea con il lavoro costante di Confagricoltura in questo ambito - per superare i gap delle infrastrutture tecnologiche del Paese ed anche dei territori rurali.

"Al premier Conte e al ministro Bellanova abbiamo confermato la piena collaborazione di Confagricoltura - ha osservato il pre-

Teresa Bellanova

sidente Massimiliano Giansanti - così come abbiamo fatto con il governo uscente e con l'ex ministro Centinaio, che ringraziamo per l'impegno profuso a favore del settore agroalimentare".
"In un contesto internazionale sempre più complesso - ha proseguito il presidente - servono decisioni immediate e iniziative a respiro pluriennale: infrastrutture, riduzione del cuneo fiscale sul lavoro, sburocratizzazione, investimenti per l'innovazione, la sostenibilità ambientale e la bioeconomia sono tappe fondamentali per la definizione del piano strategico dell'agricoltura che la nostra organizzazione caldeggia da tempo".
I nuovi rappresentanti in Commissione e nel Parlamento europei, sotto la guida autorevole, rispettivamente, di Ursula von der Leyene e dell'italiano David Sassoli, si insediano in un momento delicato per la UE dovuto in particolare alla Brexit, all'emergenza migranti, alla globalizzazione ed alle politiche commerciali internazionali con i noti contrasti che stanno minando l'equilibrio dei mercati. A Bruxelles e Strasburgo ci si dovrà interrogare su rinnovo generazionale, basso reddito agricolo, volatilità del mercato e cambiamento climatico. Ed importanti appuntamenti attendono le istituzioni europee, come quelli per la definizione del Quadro finanziario pluriennale 2021/27.

Al ministro Bellanova confermata collaborazione di Confagricoltura

"La mia squadra è ben equilibrata e riunisce competenza ed esperienza - ha detto von der Leyen -. Voglio una commissione che lavori con determinazione e che offra delle risposte, che sia flessibile moderna e agile. La mia sarà una Commissione geopolitica impegnata a favore di politiche sostenibili".

Paolo Gentiloni - ex premier, conosciuto ed apprezzato nei contesti internazionali - è il nuovo commissario Ue per gli Affari economici e monetari, l'incarico più rilevante in ambito finanziario.
Commissario europeo per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale è stato designato il polacco Janusz Wojciechowski; è stato a lungo deputato del Parlamento europeo nella commissione Agricoltura e quindi membro della Corte dei Conti europea.
Confagricoltura e tutto il Copa-Cogeca (il coordinamento delle organizzazioni agricole e cooperative) nel formulare gli auguri di buon lavoro al neocommissario, hanno chiesto impegno e determinazione per preservare e rafforzare la politica agricola europea (e la spesa agricola), che è lo strumento chiave per mantenere vitale l'agricoltura e per esaltare il suo ruolo trasversale nei confronti dell'economia, del clima, dell'ambiente e della società.
"La Pac - è stato ribadito da Copa-Cogeca - è pietra angolare delle politiche dell'Ue, è un partenariato tra l'agricoltura e la società e tra l'Europa e i suoi agricoltori". ■■■

Janusz Wojciechowski

Dialogo e confronto

Primo incontro con ministro Bellanova. Intervenire sui grandi nodi: dimensioni aziende, ricambio generazionale, aggregazione e credito

di **Gabriella Bechi**

Giansanti e Bellanova

Si è svolto in un clima di grade cordialità il primo incontro tra il presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti, accompagnato dal direttore generale Franco Postorino, con il nuovo ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Teresa Bellanova. Un incontro "per conoscersi" come ha detto il ministro e "per gettare le basi per un futuro proficuo confronto e scambio di idee" sulle diverse tematiche che riguardano il settore.

Il presidente Giansanti ha chiesto al ministro di superare le emergenze e di avviare un piano strategico nazionale per il settore agricolo. "È fuori di ogni dubbio - ha detto - che sia necessario garantire interventi per gestire le emergenze come la Xylella e la Cimice asiatica, ma le recenti discussioni politiche inerenti il settore agricolo hanno sempre trattato questioni emergenziali, mentre occorre programmare l'utilizzo delle risorse, a partire da quelle europee, con lungimiranza, sulla base di un piano strategico che consenta di valorizzare il contributo che il settore già assicura all'economia italiana".

Teresa Bellanova

Tra gli interventi strutturali Giansanti ha ricordato la crescita delle dimensioni economiche delle imprese, il ricambio generazionale, il rafforzamento dell'aggregazione e l'accesso al credito.

Tra quelli di sistema, le infrastrutture, la ricerca e l'innovazione, la digitalizzazione e la semplificazione. Il tutto nell'ottica di una sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Il presidente di Confagricoltura ha quindi evidenziato al ministro il ruolo determinante svolto dall'agricoltura nella bioeconomia, nell'economia circolare, nella lotta allo spreco alimentare, nella gestione forestale, nelle bioenergie.

Tra i temi considerati vitali, quello dell'internazionalizzazione. "Occorre - ha detto il presidente - definire una strategia di sistema per valorizzare il nostro straordinario patrimonio di tipicità agricole ed agroalimentari, facendo sistema con le altre eccellenze del made in Italy".

Sul fronte fiscale è necessario prorogare l'esenzione dall'Irpef dei redditi domenicali ed agrari per i coltivatori diretti e per gli imprenditori professionali, ma anche introdurre incentivi fiscali con crediti d'imposta per gli investimenti innovativi e tecnologici.

In materia di lavoro e previdenza il presidente Giansanti ha messo al primo posto la riduzione del cuneo fiscale. E sul caporalato ha ribadito che Confagricoltura condivide la finalità delle legge 199, ma crede sia necessario un intervento correttivo che consenta una lotta più efficace e selettiva al fenomeno, realizzando anche gli interventi, previsti dalla norma, per la sistemazione logistica ed il trasporto dei lavoratori. Resta comunque aperto il grande tema del collocamento pubblico, per assicurare un efficace reclutamento di manodopera nei periodi di grande intensità di lavoro. ■■■

Agrinsieme e Confagricoltura mobilitati per il flagello che devasta i frutteti. Iniziative di sensibilizzazione in Veneto ed Emilia Romagna

di **Gabriella Bechi**

Il flagello della cimice asiatica rischia di affossare il settore ortofrutticolo del nord Italia. Migliaia di aziende agricole minacciano, infatti, di estirpare i frutteti, dove le perdite vanno dal 40 al 100% della produzione, se non si troveranno soluzioni veloci ed efficaci.
Per questo gli imprenditori di Confagricoltura si sono mobilitati con una serie di iniziative. Il 13 settembre a Verona, sotto il coordinamento di Agrinsieme, hanno incontrato i prefetti e il 17 settembre al teatro Balzan di Badia Polesine, in provincia di Rovigo, Confagricoltura Veneto ha indetto una manifestazione intitolata "La guerra dei mondi", che ha richiamato oltre 400 agricoltori ed a cui sono stati invitati i politici nazionali ed europei veneti. In Emilia Romagna invece, nella mattinata del 18 settembre, sotto la bandiera di Agrinsieme, nelle province frutticole di Bologna, Ferrara, Forlì, Modena e Ravenna, sono stati organizzati presidi davanti alle prefetture per sensibilizzare le Istituzioni e tenere alta l'attenzione dell'opinione pubblica sulla grave problematica della cimice asiatica. Imponente corteo a Ferrara con oltre 500 partecipanti.
"La cimice asiatica è la nuova piaga dell'agricoltura del nord Italia - sottolinea Lodovico Giustiniani, presidente di Confagricoltura Veneto -. I danni nelle campagne sono enormi, soprattutto per il settore frutticolo, ma anche per altre colture. Gli operatori sono esasperati e molto preoccupati per il loro futuro di fronte alla distruzione di pere, mele, kiwi, pesche, susine, albicocche, ciliege e noci, con perdite che vanno dal 40 al 100 per cento del prodotto. Ma l'insetto alieno sta causando danni enormi anche alle orticole: pomodori, peperoni, melanzane e zucchine, oltre che a seminativi come la soia e il mais. Se non si troverà rapidamente un rimedio accettabile, i frutticoltori saranno costretti a estirpare le piante, mandando in fumo ingenti investimenti realizzati negli anni, ma anche tradizioni produttive e possibilità occupazionali per migliaia di persone".
"Abbiamo ribadito ai prefetti, massimi rappresentanti del governo sul nostro territorio, la necessità di mettere in campo tutte le risorse utili per sostenere un

Teatro Balzan di Badia Polesine

comparto che da anni soffre per la crisi dei prezzi o che oggi rischia di morire a causa dei della cimice asiatica e di altri patogeni, in particolare la maculatura bruna del pero, che stanno colpendo i prodotti d'eccellenza delle nostre campagne - dice la presidente di Confagricoltura regionale Eugenia Bergamaschi -. Abbiamo chiesto, che vengano forniti gli strumenti di difesa necessari per contrastarli, promuovendo la ricerca scientifica e avviando al più presto la sperimentazione sulla vespa samurai".

Tutti i rimedi messi in atto, dalla lotta chimica con antiparassitari, alle reti protettive, attenuano il danno, ma non sono sufficienti. La lotta biologica con gli insetti antagonisti indigeni non sta dando risultati soddisfacenti. Tutte le speranze sono riposte sulla vespa samurai, antagonista naturale nei Paesi d'origine dell'insetto, che per ora non è presente nel nostro territorio e sulla quale si sta iniziando la sperimentazione. Insomma, mentre il flagello avanza come una valanga, le iniziative per trovare dei rimedi vanno a rilento, in modo scoordinato e supportate da poche risorse.

Ma la cimice asiatica non sta facendo strage solo in Veneto e in Emilia Romagna. Confagricoltura Mantova ha effettuato una stima del danno economico provocato dall'insetto nella provincia. Ipotizzando una media del 60% sui 1.743 ettari di frutta presenti nel mantovano, si raggiungono quasi i 9,5 milioni di euro di danno su tutto il territorio provinciale. La batosta più grave l'hanno subita pere e pesche, con in media rispettivamente il 70% e il 90% di piante danneggiate. In crisi anche l'actinidia, con in media il 40% di danni e punte del 90%, le mele, con in media il 50% di danni e punte del 70%, albicocche e susine, con una media dell'80% di danni, con punte del 100%.

Gli operatori esasperati e molto preoccupati per il loro futuro

Colpito anche il Friuli Venezia Giulia con ripercussioni enormi sui frutteti, nonché su alcune coltivazioni erbacee, come la soia e le orticole; e il Piemonte, in particolare la provincia di Cuneo, dove la cimice asiatica ha compromesso le campagne di raccolta di frutta e verdura.

Per questo Confagricoltura ha chiesto la dichiarazione dello stato di emergenza del settore ortofrutticolo, con la previsione di un sostegno al reddito degli agricoltori e sgravi fiscali e contributivi; la creazione di un coordinamento nazionale per la ricerca di soluzioni al problema, sostenuta da consistenti risorse pubbliche statali e regionali; il rapido superamento del divieto legale di introduzione e di sperimentazione in campo della vespa samurai; contributi fino al 100% della spesa per l'installazione di reti antinsetto. ■■■

Corteo in piazza a Ferrara

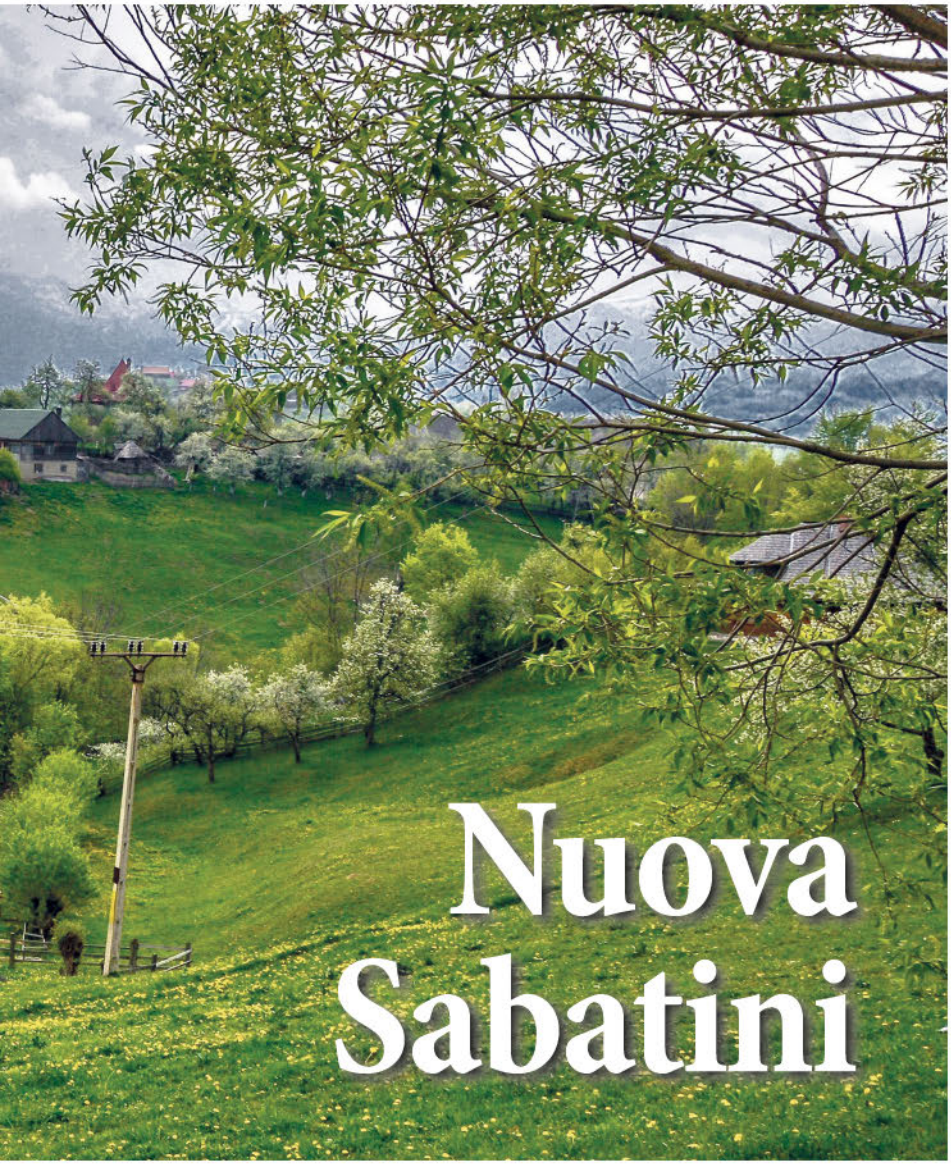
Guida ad uno dei principali **strumenti agevolativi** nazionali di sostegno alle **PMI**, anche **agricole**, per acquisire **beni strumentali**

di Maria Cristina D'Arienzo

La misura "Nuova Sabatini" - istituita dall'art. 2 del D.L. 21 giugno 2013, n. 69 (legge 98/2013) e successivamente rifinanziata ed estesa - costituisce uno dei principali strumenti agevolativi nazionali di sostegno alle PMI. Messa a disposizione dal ministero dello Sviluppo economico (MISE) con l'obiettivo di facilitare l'accesso al credito delle imprese, la misura sostiene gli investimenti per acquistare o acquisire in leasing macchinari, impianti, attrezzature, beni strumentali ad uso produttivo e hardware, nonché software e tecnologie digitali. In seguito al recepimento del D.L. 34/2019 (cd. Decreto Crescita) è estesa la possibilità di concedere finanziamenti a tutti gli intermediari finanziari iscritti al relativo albo che statutariamente operano nei confronti delle PMI; è innalzato l'importo massimo del finanziamento agevolato concedibile ai beneficiari, portandolo da due a quattro milioni di euro; è introdotta una semplificazione procedurale, prevedendo che le erogazioni dei contributi avvengano sulla base delle dichiarazioni rilasciate dalle imprese e in un'unica soluzione a fronte di finanziamenti di importo non superiore a 100mila euro. Possono beneficiare delle agevolazioni le micro, piccole e medie imprese (PMI), di tutti i settori produttivi, incluso quello agricolo.

Le agevolazioni consistono nella concessione, da parte di banche e di intermediari finanziari, di finanziamenti alle micro, piccole e medie imprese (MPMI) per sostenere gli investimenti previsti dalla misura, nonché di un contributo da parte del ministero dello Sviluppo economico rapportato agli interessi sui predetti finanziamenti. Il finanziamento, che può essere assistito anche dalla garanzia dello Stato, attraverso il "Fondo di garanzia per le piccole e medie imprese" fino all'80% dell'ammontare del finanziamento stesso, deve essere: di durata non superiore a cinque anni; di importo compreso tra 20.000 e 4 milioni di euro; interamente utilizzato per coprire gli investimenti ammissibili. Il contributo del ministero dello Sviluppo economico è parametrato a un tasso di interesse convenzionalmente assunto pari al 2,75 per cento annuo per gli investimenti "ordinari"; e al 3,575 per cento per gli investimenti cd. "impresa 4.0".

Invero, la tipologia degli investimenti in beni strumentali ammissibili al beneficio, inizialmente



Nuova Sabatini

Nuove risorse per interessi sul finanziamento per i beni strumentali

individuata in macchinari, impianti, beni strumentali di impresa e attrezzature nuove di fabbrica ad uso produttivo, nonché investimenti in hardware, software ed in tecnologie digitali, è stata estesa dalla legge di bilancio per il 2017 agli investimenti cd. "industria 4.0": macchinari, impianti, e attrezzature nuove di fabbrica aventi come finalità la realizzazione di investimenti in tecnologie, compresi gli investimenti in big date, banda ultra larga, robotica avanzata e sistemi di tracciamento e pesatura dei rifiuti. Per tali investimenti il contributo statale è maggiorato del 30%. Dunque, il tasso convenzionale su cui calcolare il beneficio è elevato a 3,575 annuo rispetto al 2,75 annuo riservato ai beni ordinari.

Il MISE, dopo le modifiche introdotte dal "decreto crescita" ha aggiornato il nuovo iter (circolare n. 296976 del 22 luglio 2019) per la richiesta del contributo. Le maggiori novità riguardano la compilazione guidata della dichiarazione di ultimazione investimento (Modulo DUI): la PMI compila, in via esclusivamente telematica attraverso la procedura disponibile nella piattaforma (https://benistrumentali.dgiai.gov/Imprese), inserendo le credenziali trasmesse via PEC dal ministero all'impresa, la dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà attestante l'avvenuta ultimazione dell'investimento (modulo DUI). In pratica, la fase di compilazione termina con la piattaforma che genera il modulo DUI, contenente l'elenco dei beni oggetto di agevolazione. Novità anche per la richiesta erogazione contributo (Modulo RU): anche qui bisogna usare la procedura telematica compilando il modulo RU riferita a tutte le quote annuali del contributo previste dal decreto di concessione. Dopo l'inserimento dei dati la piattaforma presenta il modulo che, previa apposizione della firma digitale del legale rappresentante della impresa o del procuratore, deve essere inoltrato al ministero entro e non oltre 120 giorni dal termine ultimo previsto per la conclusione dell'investimento e previo pagamento a saldo, da parte della PMI beneficiaria, dei beni oggetto dell'investimento. Precisazioni anche per la richiesta di pagamento (Modulo RP) che attiva il pagamento di ciascuna quota successiva alla prima, da presentare annualmente al ministero, in via esclusivamente telematica. Inoltre, al fine di agevolare la fase transitoria, le PMI che abbiano già richiesto una o più quote del contributo sulla base delle modalità operative prima della data del 22 luglio 2019 devono compilare e trasmettere al ministero, in via esclusivamente telematica attraverso la procedura disponibile nella piattaforma, la richiesta di erogazione delle quote di contributo rimanenti (modulo RQR).

Nuove risorse finanziarie, dunque, finalizzate ad accrescere la competitività del sistema produttivo del nostro Paese e migliorare l'accesso al credito alle PMI sotto forma di contributo volto a coprire una parte degli interessi sul finanziamento/leasing per l'acquisto di beni strumentali. ■■■

Meno rifiuti

Conclusa **prima fase** del progetto europeo **Reinwaste**. Impegno **allevamenti** per l'**ambiente**

di Elisabetta Tufarelli

Reti per rotoballe, imballaggi di plastica e carta, film in plastica per insilaggio: ci sono questi ed altri rifiuti non organici negli allevamenti, da smaltire. Attraverso Reinwaste (progetto europeo transnazionale di cooperazione e trasferimento tecnologico di Confagricoltura - Sepe, insieme ai suoi partner) si sta studiando come intervenire. Il CRPA (Centro Ricerche Produzioni Animali), partner scientifico di Confagricoltura nel progetto, ha terminato su 15 allevamenti da latte dell'Emilia Romagna, l'analisi sui rifiuti non organici prodotti, evidenziando quindi i modi per ridurli. Le aziende selezionate hanno usufruito di un servizio di supporto all'innovazione e hanno analizzato, insieme agli esperti CRPA, le possibili strategie per limitare la produzione di rifiuti non organici. Partendo dalle caratteristiche di ogni azienda lo screening ha esaminato la coltivazione dei terreni ed i mangimi utilizzati, i rifiuti non organici prodotti e la loro gestione dei rifiuti, per poi arrivare a fissare i punti di forza e di debolezza di ogni realtà, con l'obiettivo di fornire spunti di miglioramento che permettano la loro riduzione contribuendo, nello stesso tempo, alla sostenibilità economica del settore lattiero caseario. Sono state proposte, alle diverse realtà, soluzioni innovative individuali da integrare ai

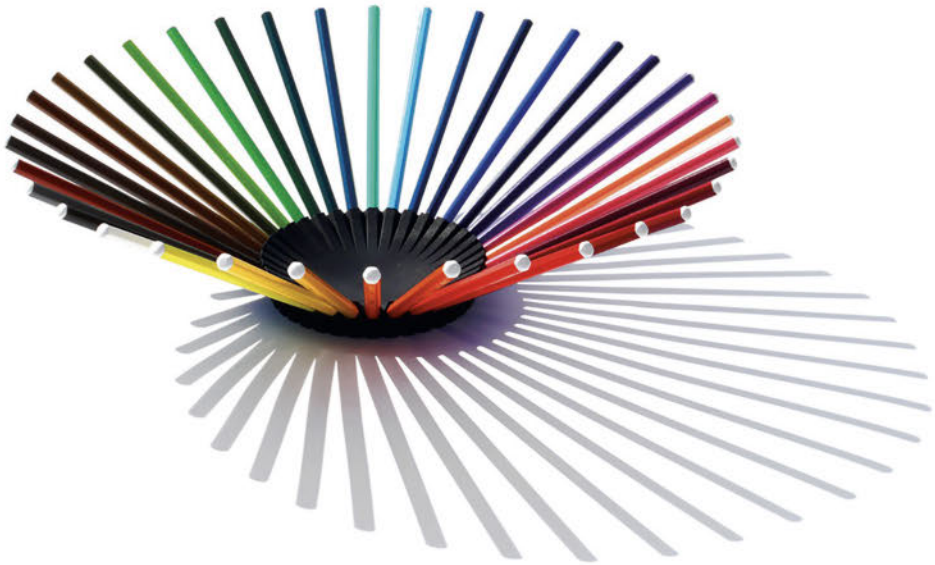
INCONTRO CON IL GM DI LOVOL HEAVY INDUSTRY TIAN DAYONG

Tian Dayong

A Roma, a Palazzo della Valle, incontro con Tian Dayong, il direttore strategico di Lovol HI Ltd. Lovol HI Ltd. è il principale produttore asiatico di trattori e mietitrebbie - con sede a Weifang nella provincia dello Shandong - che ha scelto nel 2015 di investire in Italia nel Gruppo ARBOS. A partire dalle acquisizioni di Matermacc S.p.A e Goldoni S.p.A. - marchi storici e prestigiosi dell'agromeccanica italiana - in soli tre anni, ARBOS è passata dalla fase di start-up a quella di player internazionale della meccanica agricola. Quello in Confagricoltura è stato un appuntamento proficuo in cui si è approfondito il ruolo dell'associazione nel mercato agricolo italiano e le richieste che vengono dal mondo delle imprese in termini di meccanizzazione ed innovazione. Come ha sottolineato Dayong, ARBOS punta molto su ricerca ed innovazione e offre una gamma di trattori e di attrezzature completa, che si rivela particolarmente adatta per il territorio italiano, pronta a soddisfare ogni esigenza agronomica.

protocolli di produzione, che vanno dalla riprogettazione di prodotti e processi, all'utilizzo di materiali bio-based, all'adozione di illuminazione a led per ridurre i consumi, gli interventi di manutenzione per ridurre la produzione di rifiuti pericolosi nei sistemi a fluorescenza tradizionali, che contengono mercurio e argon. In particolare il CRPA ha sottolineato la collaborazione positiva, la competenza e la sensibilità degli imprenditori sul tema dei rifiuti. La fase di testing, che partirà a breve su cinque aziende, permetterà di realizzare un business plan personalizzato e uno studio di fattibilità per applicare soluzioni sostenibili anche dal punto di vista economico. Il settore agricolo, negli ultimi anni, ha fatto notevoli passi avanti per una gestione trasparente, tracciata e orientata alla prevenzione della produzione di rifiuti. Ma non solo. Utilizza sottoprodotti e residui vegetali ed animali per la produzione di energia, consapevole che, per chiudere il cerchio dell'economia circolare, occorra ricercare e testare soluzioni innovative per ridurre i rifiuti non organici. Il prossimo 30 settembre presso il Tecnopolo di Reggio Emilia si terrà l'Open innovation lab sulla gestione dei rifiuti non organici del settore lattiero - caseario. Una iniziativa di Confagricoltura, Federalimentare e ART-ER promossa proprio per creare un momento di confronto tra imprese, ricercatori e associazioni per comprendere meglio le esigenze delle imprese agricole. Seguirà un workshop a Cremona, a Fiere Zootecniche, il 23 ottobre. Attraverso il dialogo e la condivisione di esperienze e modelli di azione sarà così possibile creare soluzioni innovative che, partendo dall'agrifood, abbiano un impatto positivo per l'ecosistema e l'economia. ■■■

Prossimi appuntamenti a Reggio Emilia (30/9) e Cremona (23/10)



Appello a Governo e Parlamento di **Confagri, Confindustria** ed altre **54 sigle** per **sbloccare** operazioni di **riciclo** dei **rifiuti**

Assieme per la circolarità

Confagricoltura, Confindustria e altre 54 sigle di associazioni imprenditoriali, a fine luglio, riunite a Roma presso lo spazio eventi Spagna, hanno lanciato un appello a governo e parlamento con l'obiettivo di trovare presto una soluzione al blocco delle operazioni di riciclo dei rifiuti nel nostro Paese. L'economia circolare, si legge nel comunicato, è paralizzata. Il blocco delle attività ci costa 2 miliardi di euro all'anno. Questo è il motivo per cui occorre "recepire subito la norma europea che consente il rilascio delle autorizzazioni al riciclo". Il blocco dell'ultima fase del processo di riciclo dipende da un buco normativo. Così insieme a Confagricoltura e Confindustria anche Circular economy network, Cna, Fiseunicircular, Fise assoambiente, Confederazione italiana agricoltori, Confartigianato imprese, Confcooperative, Legacoop produzione e servizi, Cisambiente, Federchimica, Federacciai, Federazione gomma plastica, Assomineraria, Conai, Conou, Ecopneus, Confederazione libere associazioni artigiane italiane, Green economy network di Assolombarda, Uilitalia, Casartigiani, Confapi, Assovetro, Consorzio italiano compostatori, Ecotyre, Cobat, Consorzio Ricrea, Anco, Aira, Greentire, Assobioplastiche, Ascomac Cogena, Ecodom, Amis, Comieco, Assocarta, Federazione carta e grafica, Centro di coordinamento raee, Siteb, Assorem, Firi, Federbeton, Aitec, Conoe, Corepla, Federesco, Angam, Centro di coordinamento nazionale pile e accumulatori, Ucina - Confindustria nautica, Assofond, Consorzio Carpi, Assofermet, Agci-servizi, Ance, Legacoopsociali, hanno sottolineato come questa situazione, fermi l'economia circolare creando pesanti ricadute sull'ambiente, sulla salute dei cittadini e sui costi di gestione dei rifiuti per famiglie e imprese. A bloccare le operazioni di riciclo è stata una sentenza del Consiglio di Stato e la misura dello Sblocca Cantieri in materia di cessazione della qualifica di rifiuto (End of Waste) non ha risolto la situazione, limitandosi a salvaguardare le tipologie e le attività di riciclo previste e regolate dal DM 5 febbraio 1998 e successivi, escludendo quindi quelle che sono state sviluppate nel frattempo. Come è noto la raccolta differenziata è una precondizione per gestire in modo virtuoso i rifiuti attraverso il loro corretto conferimento verso impianti preposti al riciclo. Gli impianti, come evidenziano i firmatari dell'appello, devono essere autorizzati a far cessare la qualifica di rifiuto (End of waste) in modo che dopo il trattamento restituiscano prodotti, materiali e oggetti destinati al mercato. **(E. T.)**

Erasmus delle rinnovabili

A Palazzo della Valle l'incontro per Planet, progetto europeo di formazione sulle agroenergie

di **Paola Castello**

Confagricoltura ha ospitato a Palazzo della Valle i partner del programma Planet (PLan for Agriculture reNewable Energy Training) di cui è promotrice, insieme ad Enapra e all'Università di Torino.

Planet è un progetto europeo di scambi culturali tipo Erasmus, che si occupa della formazione continua degli agricoltori sulle fonti di energia rinnovabili e sulla gestione degli impianti (biogas, biometano, solare).

L'iniziativa è nata grazie all'impegno del Dipartimento di Scienze agrarie, forestali ed alimentari dell'Università di Torino e di Confagricoltura, per rispondere alle necessità formative degli imprenditori agricoli nelle attività quotidiane di gestione ed efficientamento degli impianti di energie rinnovabili, coinvolgendo, oltre all'Italia, anche partner di Austria, Francia e Olanda.

Nella due giorni romana i dieci partner hanno lavorato insieme alle fasi propedeutiche e alla definizione dei contenuti del progetto che prenderà il via in autunno con la formazione dei formatori. Mentre la successiva fase di aula, per gli agricoltori, sarà fra la fine dell'anno e l'inizio del 2020 e terminerà alla fine del 2020 con la valutazione dei cento partecipanti. Planet vuole infatti fornire una formazione innovativa e specifica agli agricoltori che possiedono impianti RES (ovvero impianti da fonti energetiche rinnovabili) o che vogliano investire, con competenze pratiche e ICT, in ambienti lavorativi legati alla gestione quotidiana dell'impianto.

"Si tratta di un passo fondamentale per aggiornare gli agricoltori e gestori degli impianti, e per rendere efficiente, sostenibile e remunerativa la produzione di energie rinnovabili nelle nostre aziende agricole", hanno sostenuto Daniele Rossi, delegato alla Ricerca ed Innovazione di Confagricoltura, e Michele Distefano, direttore di Enapra.

La formazione, che sarà in open source - in fase di preparazione - sarà disponibile in 5 lingue (inglese, italiano, olandese, tedesco e francese) e prevede, così com'è stata ideata, 4 moduli disponibili attraverso la piattaforma di apprendimento aperto: il primo sulle competenze informatiche di base; il secondo modulo su biogas e biometano; quindi un modulo sulla biomassa solida e un'ultima parte sull'energia solare. A questi si aggiungono un modulo per le conoscenze di base e uno sulla costruzione dei business plan, per un percorso formativo che durerà complessivamente 18 settimane tra lezioni on-line, in aula e on the job.

"La formazione sarà somministrata in modo innovativo, modulare, flessibile e certificata a livello europeo, per garantire l'acquisizione delle nuove competenze da parte del mondo agricolo", ha concluso Remigio Berruto, docente di Meccanica Agraria dell'Università di Torino.

In moto la solidarietà

Entro il **15 ottobre** le **candidature** per il nuovo **bando "Coltiviamo Agricoltura Sociale"**. Concretizzati i **progetti vincitori** delle **passate edizioni**

di Paola Castello

Accoglienza, inclusione sociale e integrazione nel mondo del lavoro; crescita umana e professionale; sviluppo di servizi per le comunità e le fasce più deboli della popolazione; il tutto realizzato all'interno di imprese agricole, attraverso le attività agricole: questi i tratti distintivi dell'agricoltura sociale, regolata dalla Legge 141 del 2015, fortemente voluta da Confagricoltura.
L'impegno della Confederazione in questo ambito è di vecchia data e davvero significativo. A dimostrarlo, tra le altre cose, è l'iniziativa che quest'anno giunge alla quarta edizione: il bando "Coltiviamo Agricoltura Sociale", promosso da Confagricoltura, dalla sua Onlus, Senior – L'età della saggezza e da Reale Foundation (la fondazione corporate di Reale Group), in collaborazione con la Rete delle Fattorie Sociali e l'Università di Tor Vergata.
Come le edizioni precedenti, anche il concorso 2019, rivolto a imprenditori agricoli, cooperative sociali o associazioni di più soggetti, premia progetti di agricoltura sociale dedicati a minori e giovani in condizioni di disagio sociale, anziani, disabili, rifugiati o richiedenti asilo.
In particolare, le proposte progettuali devono riguardare i seguenti ambiti: sperimentazione e messa a modello di nuovi servizi socio-educativi e socio-assistenziali (progettati ex novo); poten-

La deadline per partecipare al bando è il 15 ottobre. Le 30 idee che avranno ottenuto il maggior numero di preferenze on line, accederanno alla fase di valutazione finale che sarà fatta dalla Commissione di Esperti nominata da Confagricoltura, Onlus Senior, Reale Foundation e Rete Fattorie Sociali.

I vincitori verranno decretati entro la fine di dicembre 2019 e i tre progetti vincenti dovranno essere realizzati entro fine 2020.

In palio complessivamente ci sono 120.000 euro (40.000 euro a progetto).

Nell'ambito del concorso grande importanza viene data alla formazione: per questo è previsto che ai vincitori venga assegnata una borsa di studio per la frequenza al Master in Agricoltura Sociale dell'Università di Roma Tor Vergata.

Una modalità di incentivo dell'agricoltura sociale, quella del bando di Confagricoltura, che porta a risultati che si vanno consolidando sempre più. Basti pensare alle esperienze dei vincitori delle passate edizioni. A partire dalla prima, la Cooperativa Barikama, formata da ragazzi africani e ragazzi autistici, vincitrice nel 2016 con il progetto "Verdure e yogurt in bici: un incontro di culture tra

In palio 120 mila euro per i tre progetti vincitori nel 2020

ziamento e sviluppo di servizi socio-educativi e socio-assistenziali già esistenti; creazione di partenariati tra diversi attori di una comunità territoriale.

Due le fasi di selezione dei progetti: una votazione online e una valutazione di merito off line.

Un'equilibrata presenza di genere nel target e nella realizzazione delle attività potrebbe consentire di avere un punteggio più alto, così come la collaborazione con i servizi socio-sanitari e con gli enti pubblici.

Cooperativa sociale Giuseppe Garibaldi **Cooperativa di migranti Barikama**

Due fasi di selezione: votazione online e valutazione off line

città e campagna", finalizzato alla produzione di alimenti di qualità, consegnati direttamente a domicilio in bicicletta. Un progetto capace, attraverso l'autogestione delle attività e la collaborazione tra migranti africani e disabili italiani affetti da autismo, di ridurre il disagio, l'isolamento e favorire l'inserimento sociale e lavorativo. Barikama ha utilizzato la cifra vinta (50.000 euro) per implementare, con l'acquisto di biciclette per effettuare le consegne, la sua attività di produzione di yogurt e ortaggi biologici.

La Cooperativa Sociale Integrata ed Agricola Giuseppe Garibaldi di Roma, che riunisce giovani autistici, è tra i vincitori del 2017, con il progetto "Ti P'orto l'orto con l'A.P.E. che gira". Con il premio la cooperativa ha acquistato un'Ape Piaggio, con cui vendere in giro per Roma frutta e verdura da loro coltivata.

Infine la cooperativa sociale 'Fruts di Bosc', di Santa Maria la Longa (Udine), ha una "rete di salvataggio" per persone in difficoltà alle quali offre percorsi formativi o un impiego nell'azienda agricola. Questa realtà ha usato la vincita del concorso per acquistare una trattrice con la relativa attrezzatura per la semina e la coltivazione di ortaggi sostenibili.

Realtà importanti per l'agricoltura sociale e che, grazie anche alla visibilità avuta dall'aver vinto il bando di Confagricoltura, stanno sviluppando ulteriormente le proprie attività.

L'agricoltura sociale italiana, ricorda Confagricoltura, cresce annualmente del 25% e dà lavoro a più di 35.000 addetti, con un fatturato che sfiora i 250 milioni di euro. Questa formula, che coniuga l'impresa agricola con il sociale, si è rivelata vincente sotto tutti i punti di vista ed è stata capace di realizzare un nuovo strumento in grado di ridisegnare un modello di welfare sostenibile ed efficace.

Cooperativa sociale Fruts di Bosc

Occorre continuare a lavorare per un ulteriore sviluppo di questo settore, anche attraverso una più precisa attuazione della Legge 141, il cui decreto attuativo si è fatto attendere parecchio (solo a luglio scorso l'annuncio del Mipaaft, senza tuttavia che ci fosse ancora la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale).

Confagricoltura è intenzionata a proseguire il percorso intrapreso su questo fronte, lavorando in sinergia con le Istituzioni, perché questo filone continui a crescere, creando nuove opportunità e contribuendo alla diffusione della consapevolezza che tutela la dignità umana e la responsabilità da un lato, e redditività delle imprese agricole dall'altro. Un connubio che si realizza perfettamente nell'agricoltura sociale. ■■■

La fiera delle meraviglie

Dal 23 al 26 ottobre Cremona è crocevia della zootecnia. Sei rassegne in una

di **Gaetano Menna**

Dal 23 al 26 ottobre la Fiera di Cremona diventa l'agorà della zootecnia, italiana e internazionale. Un crocevia di manifestazioni (sei in una), di specie e razze, di espositori e visitatori da tutto il mondo. Contestualmente si tengono: 74° Fiera internazionale del bovino da latte, 23° Rassegna suinicola, 9° Expocasearia, 7° International Poultry Forum, 9° Bioenergy, 4° Watec Italy.

La Fiera internazionale del bovino da latte è la storica manifestazione leader in Italia e protagonista in Europa, accoglie i migliori marchi internazionali di attrezzature e servizi per la zootecnia da latte e l'agricoltura; inoltre ospita ogni anno la Mostra nazionale di razza Frisona con oltre 400 campionesse. La Rassegna suinicola di Cremona è il salone dedicato alla suinicoltura in Italia, nella zona con la più alta concentrazione di allevamenti; con la sua storia ventennale si è imposto come un stabile punto di riferimento per il settore. Expocasearia è l'appuntamento focalizzato sulle attrezzature per la trasformazione e sui sistemi di produzione e commercializzazione del latte e derivati (formaggi, ma anche yogurt e gelati). I maggiori specialisti internazionali di avicoltura si confrontano all'International Poultry Forum, sulle novità tecniche, veterinarie e di mercato. BioEnergy è la manifestazione interamente dedicata alle energie rinnovabili da fonte agricola: non a caso si svolge nella provincia con il maggior numero di impianti a biogas (circa 150). Infine c'è Watec Italia, l'appuntamento dedicato alle tecnologie per la gestione delle acque (irrigazione, filtrazione e ultrafiltrazione, trattamento delle acque reflue). Ci sono quindi aree speciali tematiche, veri e propri "village" (Milk Village, Bio Village, Techno Village, BioEnergy Village), strumenti di marketing efficaci e costantemente aggiornati.

Temi chiave: innovazione, formazione, benessere e longevità animale

In fiera è prevista pure la "Giornata della Formazione" in cui si presentano le proposte formative e si forniscono orientamenti dettagliati delle richieste del mercato e dei trend, per costruire un'offerta didattica in linea con le attese delle aziende.

Una molteplicità di approfondimenti specialistici, ma anche un filo conduttore che riunisce il tutto e che è dato dall'attenzione particolareggiata a innovazione, formazione, benessere e longevità animale. L'innovazione, per far

crescere la produttività, la qualità e la sanità è fondamentale e lo dimostra il fatto che sono sempre più i robot presenti nelle stalle (v. pag. 26, ndr). Innovazione e ricerca che riguardano i capi allevati, ma anche le strutture per il bestiame, con novità tecnologiche e di edilizia sostenibile. In tal senso l'impegno, ad esempio, di Wolf System che costruisce anche stalle, maneggi coperti e centri ippici, strutture agroalimentari e agrituristiche; il tutto integrando le costruzioni nel tessuto paesaggistico.

Sono tantissimi i convegni, i dibattiti, gli approfondimenti in fiera dedicati al benessere animale. Si pensi ad esempio al workshop del 24 ottobre su: "Il tipo dell'animale fa la differenza. È necessario un cambio di paradigma. La duplice attitudine è funzionale all'allevamento del bovino da latte". Un titolo che è un manifesto sulla sensibilità imprenditoriale. Verranno approfonditi pure i temi dell'alimentazione, degli interventi sanitari, della riproduzione, della genomica, addirittura dell'illuminazione delle stalle.

Sempre più studi confermano come il benessere animale - insieme alla qualità del prodotto - sia non solo in cima alle attenzioni dei produttori di latte e dei consumatori, ma rappresenti anche una variabile importante in una logica economica. Perciò gli allevatori sono sempre più sensibili e attenti alle tecnologie che portano ad un miglioramento della vita animale in stalla. Allora tutto è pronto per la fiera delle meraviglie. ■■■

wolf SYSTEM wolf HAUS

Costruzioni su misura per il benessere dell'animale

Stalle per bovini, suini, equini ed avicoli
Fienili, ricoveri attrezzi e coperture trincee
Vasche circolari in c.a.v. per stoccaggio liquami e impianti biogas

Saremo presenti presso
FIERA INTERNAZIONALE BOVINO DA LATTE
Cremona 23-26 ottobre
Pad. 2 Stand H81

Wolf System srl
I-39040 Campo di Trens (BZ)
T +39 0472 064 000 wolfsystem.it

Nel **mantovano** i segreti dei **variegati** e **sperimentali formaggi** dell'azienda **Forte d'Attila**

di Nicola Artoni

Dalla stalla

Al suo banco, al mercato contadino del sabato mattina, arrivano talmente tanti clienti che è stato costretto ad installare un segnalatore numerico da supermercato. È questo il termometro migliore per misurare la qualità dei prodotti realizzati dall'azienda agricola Forte d'Attila di Nosedole, una realtà perfettamente inserita nella campagna mantovana che ogni giorno raccoglie e lavora il latte (con quattro dipendenti) nel caseificio aziendale, realizzando oltre venti tipologie di formaggio diverse: "Siamo guidati dal sapore e dalla poesia che nasce dai vari accostamenti - spiega Enri Bonfante, che gestisce l'azienda, associata a Confagricoltura Mantova, assieme alla moglie Sara - ma fin da subito abbiamo rinunciato a produrre i "tradizionali" Grana e Parmigiano, puntando su altri prodotti, dei quali in provincia si era un po' persa la tradizione". Ecco allora che il caseificio di Forte d'Attila ogni giorno lavora per produrre stracchino, mozzarella, mascarpone, ricotta, caciotte, yogurt, formaggio verde e formaggi tipo Asiago ed Emmental. La materia prima la si trova poche decine di metri più in là, nella stalla da 100 vacche in mungitura (alimentate da 50 ettari di terreno coltivato e gestite da altri due dipendenti), che forniscono ogni mattina il latte, che per due ter-

alla tavola

Enri Bonfante

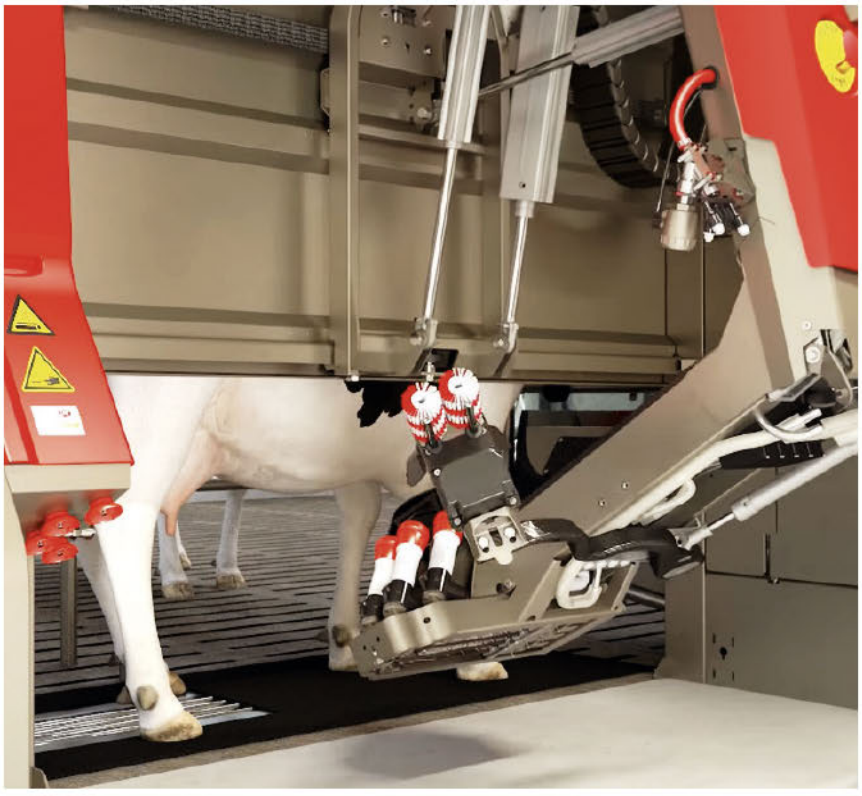
zi viene conferito per la produzione di Grana Padano, mentre il terzo rimanente (circa 1.000 litri al giorno) finisce nel laboratorio aziendale: "L'azienda è stata acquistata da mio padre nel 1969 - prosegue Bonfante - ma il caseificio è nato nel 2006, dal recupero di un vecchio ricovero per il fieno. Prima di intraprendere questa attività abbiamo viaggiato e studiato altre realtà simili, dal nord al sud della penisola, sfruttando anche i preziosissimi consigli dei nostri clienti e lavorando attivamente in un caseificio, e ci siamo reinventati la tradizione dei formaggi molli in provincia di Mantova".

Lo studio ha portato l'azienda a realizzare delle vere e proprie chicche, come un formaggio tipo brie con all'interno carbone vegetale, un formaggio aromatizzato alla birra, una caciotta al pepe verde, l'Ubriaco (con vino rosso) e lo Stravecchio (lasciato stagionare a 28 gradi centigradi

Dall'ubriaco al tartufato oltre venti tipologie di formaggi differenti

e al 70% di umidità), tutti in vendita anche nello spaccio aziendale: "Ogni giorno produciamo un formaggio diverso, in modo da non incrociare i fermenti.
I segreti sono pulizia e igiene, per noi fondamentali. Presto sperimenteremo un formaggio con tartufo e zafferano, creando sinergie con altre aziende del territorio". E, oltre a questo, la sfida futura "è incentrata sulla sostenibilità. Noi imprenditori agricoli siamo i primi custodi dell'ambiente e dell'ecosistema, lavorare bene è prioritario per il futuro". ■■■

SEMPRE PIÙ ROBOT NELLE STALLE MANTOVANE



Un'interessante indagine di Confagri Mantova evidenzia come quella mantovana sia la provincia con le stalle più robotizzate d'Italia. In loco sono presenti, già installati o pronti ad esserlo entro la fine dell'anno, circa 240 robot di mungitura, su un totale nazionale di 1.130 dispositivi di questo tipo. Ciò significa dunque che la provincia di Mantova copre oltre il 20% dei robot presenti in Italia. Moltiplicando il numero di robot per quello del numero medio di capi munti da una singola macchina (circa 55) si tocca quasi quota 14 mila vacche, vale a dire il 14% del totale dei capi da latte presenti nel mantovano (circa 100 mila). Con una media di circa 120 quintali per vacca, il latte munto in maniera automatica tocca quasi quota 1,7 milioni di quintali, più del 20% dell'intera produzione provinciale. Per quanto riguarda in particolare le "stalle XL" - vale a dire quelle dagli 8 robot di mungitura in su (circa 500 vacche in lattazione) - il primato è tutto mantovano: sulle 5 stalle di questa tipologia presenti in Italia (altre 3 entreranno in funzione entro la fine dell'anno), le prime 3 aperte si trovano tutte in provincia di Mantova, con due di queste (l'azienda agricola Corte Spinosa di Lugli e l'azienda agricola Biagi) associate a Confagricoltura Mantova. "Questi numeri - osserva il presidente di Confagricoltura Mantova, Alberto Cortesi - dimostrano come le più moderne tecnologie si possano sposare perfettamente con prodotti di tradizione ultracentenaria, come Grana Padano e Parmigiano Reggiano". (N.A.)

Al vertice dell'allevamento

A Clermont-Ferrand appuntamento con Sommet d'Elevage. Ospite d'onore l'Africa occidentale

di **Gaetano Menna**

L'autunno si apre con la grande kermesse zootecnica di Clermont Ferrand, capoluogo del dipartimento del Puy-de-Dôme nella regione francese dell'Alvernia-Rodano-Alpi. Siamo nel cuore del Massiccio centrale, culla europea delle più grandi razze da carne. Qui, dal dal 2 al 4 ottobre 2019, si tiene la tre giorni fieristica di "Sommet de l'elevage" (vertice dell'allevamento), giunta alla 27° edizione, immancabile nell'agenda degli allevatori francesi e non solo.
Leader del settore bovini da carne, il salone si attesta inoltre come evento di riferimento per la filiera lattiero-casearia ed anche per i settori ovino ed equino.
Si contano 180 mila mq di spazi espositivi, 1.500 espositori (di cui 290 provenienti da 31 paesi), 95 mila visitatori (di cui 4500 internazionali provenienti da 85 paesi) ed oltre 2 mila animali d'élite (50 bovini da carne, 550 bovini da latte, 400 ovini e 300 cavalli), 35 visite ad allevamenti (l'anno scorso vi hanno partecipato 830 visitatori internazionali); numeri che fanno comprendere l'importanza della manifestazione. Presentazioni degli animali, concorsi, incontri d'affari, premi alle innovazioni tecniche, ben settanta conferenze e convegni sui temi di attualità agricola. Ogni anno i "Sommets d'Or" premiano le migliori innovazioni tecniche in fatto di macchinari agricoli, così come nel campo digitale e multimediale; da segnalare, in questa edizione, due nuovi premi speciali nelle categorie "benessere animale" e "agricoltura biologica". Un'offerta commerciale a tutto tondo per i professionisti: macchinari agricoli, forniture per l'allevamento, energie rinnovabili, nuove tecnologie, attrezzature per l'allevamento, servizi per gli addetti.
Da segnalare che l'ospite d'onore dell'edizione 2019 è l'Africa, in particolare quella occidentale, un'area con grandi differenze geografiche, di biodiversità e di culture. Oltre a uno stand promozionale e informativo, sarà organizzata una conferenza da COFENABVI-AO (Confederazione delle Federazioni nazionali per il settore zootecnico dell'Africa occidentale). Sarà l'occasione, per i suoi rappresentanti, di presentare il settore zootecnico nella regione, tendenze, opportunità e rischi in una parte dell'Africa in cui la domanda di prodotti a base di carne dovrebbe esplodere entro i prossimi anni. Tuttavia, lo sviluppo del settore deve prima superare molti vincoli. Le soluzioni potrebbero essere trovate attraverso la cooperazione con partner tecnici e finanziari stranieri che operano nel settore. ■■■

A Stagno Lombardo **l'impresa familiare** di **Paolo Faverzani, neopresidente** di **Anga Cremona. Impegno** aziendale per l'**innovazione**

di Elisabetta Tufarelli

Parola d'ordin

Siamo a Stagno Lombardo, in provincia di Cremona, nella zona lambita dal Po, dove incontriamo Paolo Faverzani, 27 anni, neopresidente dell'Anga di Cremona, impegnato nelle due aziende di famiglia a vocazione zootecnica e seminativa.

"Lavoro - spiega - praticamente da sempre in azienda. L'agricoltura è la mia passione. Ho studiato Agraria alla Cattolica di Piacenza dove mi sono laureato e specializzato in produzioni animali e, di conseguenza, anche le mie responsabilità si sono evolute: ora seguo direttamente la parte agronomica e quella organizzativa gestionale delle stalle". In azienda lavorano anche i genitori Roberto e Paola, il fratello di Roberto, Pier Vittorio e il nonno Costante, mentre la sorella Roberta, psicologa, esercita a Milano.

L'impresa familiare è formata da due corpi distaccati, che sono vere e proprie aziende 'gemelle', nelle quali si è riusciti ad ottimizzare, in questo modo, alcuni processi produttivi. In numeri ogni impresa conta 500 capi in lattazione e altri 500 in rimonta e si estende per 210 ettari. In totale, ogni anno, sono prodotti 110.000 quintali di latte, che vengono conferiti alla Latteria Soresina, per la trasformazione in Grana Padano. In particolare 300 ettari sono a mais, di primo

Famiglia Faverzani

ne: progredire

Paolo Faverzani

Impiego dati satellitari, minima lavorazione e uso efficiente dei reflui

e secondo raccolto, 100 ettari a erba medica, 100 a frumento e 20 a segale per gli insilati, che rendono l'azienda quasi autosufficiente per l'alimentazione dei bovini, perché solo la parte proteica e la farina di mais vengono acquistate all'esterno. Tra le innovazioni - Paolo fu eletto 'Allevatore dell'anno' nel 2015 - ci sono l'uso del satellite e la minima lavorazione. "In questo modo - spiega - prepariamo il letto di semina con minori passaggi, mantenendo lo strato fertile in superficie. E i risultati si vedono nella produzione. Certo l'andamento climatico anomalo di quest'anno ci aveva preoccupato, ma nonostante ciò siamo riusciti a produrre 700 quintali ad ettaro di silomais". L'azienda, oltre che al benessere animale, è molto attenta all'ambiente".

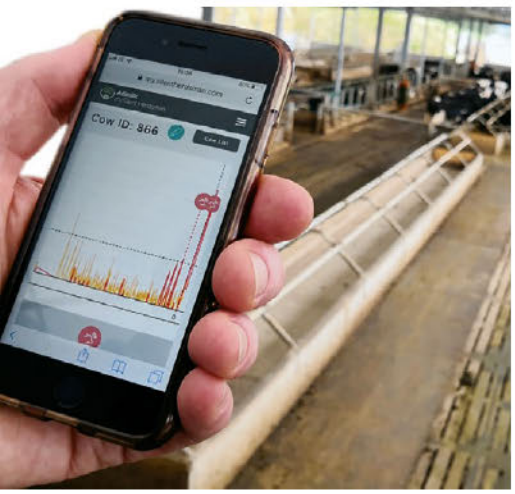
"Utilizziamo la rotazione frumento/segale sul secondo raccolto di mais, riuscendo così ad abbattere la quantità di diserbanti impiegati". Ma non solo. "Per rispondere ai fabbisogni delle piante di mais in modo più accurato su 75 ettari - racconta - abbiamo introdotto l'irrigazione goccia a goccia creando, anche se le piante non hanno bisogno di molta acqua, un ciclo sostenibile". In entrambe le aziende agricole si usa la tecnica di interrare i liquami che, da massa da smaltire, diventano una risorsa alternativa ai fertilizzanti. "L'uso più efficiente dei reflui - sottolinea Paolo Faverzani - riduce la dipendenza da quelli inorganici. Inoltre ci permette di trovare un miglior utilizzo per i nostri effluenti zootecnici, che distribuiamo poi a bassa pressione aumentandone l'efficienza azotata".

Progetti futuri? "La costruzione di una nuova stalla per migliorare il benessere degli animali ed il rinnovamento di una delle due sale di mungitura, per la quale stiamo pensando ad un sistema robotizzato. Stiamo ragionando anche - conclude - su un impianto di biometano e valutando se adottare, in stalla, il protocollo 'Double Ovsynch' per migliorare i tassi di concepimento e di gravidanza delle nostre vacche da latte". ■■■

In Inghilterra allevamento hi-tech

In contea Somerset si sperimenta tecnologia mobile per monitorare le vacche

Nella contea inglese Somerset un'azienda da lattiero casearia sta sperimentando, in collaborazione con il Centro di innovazione di precisione per l'ingegneria agricola, una tecnologia mobile per contribuire a rendere più efficiente l'allevamento. Le 180 vacche sono state dotate di collari wireless che funzionano, come i fitness tracker, registrando i loro movimenti e le abitudini alimentari e inviando dati al cloud utilizzando segnali di rete mobile 5G. Da lì, un algoritmo analizza le informazioni, avvisando l'imprenditore e il veterinario attraverso una APP per smartphone se si registrano fluttuazioni che potrebbero indicare condizioni di salute che richiedono attenzione. L'obiettivo è riuscire a controllare l'allevamento da remoto, aumentandone la produttività. Per aggirare il problema della lenta connessione a banda larga, comune per gli utenti nelle aree rurali, è stata costruita una rete 5G per inviare i dati dai sensori di collare al cloud. Il processo fa parte di un progetto nazionale, in parte finanziato dal governo. Sensori vengono inoltre utilizzati per monitorare suini, ovini, bovini da carne, pollame e persino pesci. Invece nel progetto TailTech, del centro di innovazione di precisione in ingegneria agricola AgriEPI (uno dei quattro centri agritech istituiti dal governo britannico) gli algoritmi riescono ad interpretare l'umore dei maiali in base all'angolazione delle loro code, usando una fotocamera sul recinto.



BIOLOGICO INGLESE IN ALLARME PER LA BREXIT

L'agroalimentare biologico britannico, settore da svariati miliardi di sterline, secondo gli esperti, uscirebbe devastato da una Brexit No deal, perché priverebbe le imprese della capacità di commercializzare i loro beni nell'UE. Così carne, verdure e birra certificate come biologiche in Gran Bretagna rischiano di non veder riconosciute le loro credenziali, ecologiche se il Paese lascia l'Unione senza accordo. I produttori biologici danno l'allarme poiché l'incertezza spinge i clienti europei, a cercare altrove fonti di merci più affidabili. Il governo ha ammesso che i prodotti biologici del Regno Unito non saranno riconosciuti nell'UE senza un accordo. Le vendite di questi prodotti sono in costante crescita da otto anni.

FEBBRE SUINA IN CINA E ROMANIA

Proprio nell'anno cinese del maiale, sottolinea "The Economist", questi animali hanno poco da festeggiare. La febbre suina africana ha raggiunto tutte le province del Paese asiatico, maggiore produttore mondiale. Lo scorso anno ci sono state 149 epidemie e secondo le stime ufficiali circa 1,2 milioni di maiali sono stati abbattuti. A parere del rapporto Rabobank, entro fine anno le perdite arriverebbero a 200 milioni di capi, portando ad un calo del 30% della produzione di carne. La malattia uccide fino al 90% degli esemplari infettati e non esiste cura o vaccino. Preoccupazioni pure per l'Europa. Il "Financial Times" riporta che a luglio sono stati segnalati 300 casi in Romania, in aumento dai 30 di gennaio. La Commissione Europea ha definito la febbre "una sfida urgente ed estrema" per la minaccia che rappresenta per gli allevamenti europei e per i maggiori produttori come Germania, Francia e Olanda.

Attacchi di avvoltoi alle mucche francesi

FRANCIA: ALIMENTAZIONE ANIMALE PIÙ GREEN

Le vacche francesi è stato calcolato che inquinano, producendo gas serra, come 15 milioni di automobili all'anno, per l'emissione di metano. E molti produttori di latte hanno perciò deciso di impegnarsi per ridurre le emissioni, iniziando dall'alimentazione del bestiame. Gli agricoltori coltivano lino, semi di lino e seminano più erba medica, trifoglio, colza, evitando di acquistare proteine altrove, come la soia brasiliana. In questo modo pare che le vacche digeriscano meglio.

GERMANIA RIDUCE FERTILIZZANTI

La Germania deve ridurre l'inquinamento da nitrati nelle acque sotterranee, tra le peggiori a livello europeo. La Commissione Ue ha richiesto di presentare proposte di miglioramento del Regolamento sui fertilizzanti. Il Paese rischia multe fino a 850.000 euro al giorno. Un anno fa era stata già condannata dalla Corte di giustizia a inasprire il Regolamento sui fertilizzanti. Negli scorsi mesi Bruxelles aveva però chiarito che le nuove regole non erano sufficienti. Il governo federale e quelli dei Laender in giugno avevano trovato un'intesa. Tra le misure proposte, l'obbligo di ridurre del 20% l'uso dei fertilizzanti nelle "zone rosse", le aree particolarmente inquinate, di estendere i periodi di sospensione dello spandimento e di aumentare la distanza dai corsi d'acqua durante la fertilizzazione. Si evince, però, che l'Ue ritiene insufficienti anche le nuove proposte.

In Francia nel Tarn, nei Paesi Baschi, nei Pirenei e nell'Hérault si moltiplicano gli attacchi di avvoltoi. Claude Pistre, nel parco regionale dell'Alta Linguadoca denuncia che una delle sue vacche, mentre stava per partorire, è stata divorata dai rapaci. Gli agricoltori non possono difendersi perché l'avvoltoio è una specie protetta. Ciò che preoccupa è la mancanza di paura dell'uomo che hanno questi rapaci. Nell'altopiano de Massals, nel Tarn, le mandrie hanno subito tre attacchi e, nonostante i tentativi di spaventarli, gli avvoltoi hanno continuato ad assalire vacche e vitelli. La crescita degli avvoltoi dipenderebbe, a parere degli agricoltori, dall'aumento delle carcasse, strettamente legate alla presenza dei lupi.

Rapaci in aumento per **carcasse** animali legate alla **presenza** dei **lupi**

"Gli avvoltoi - sottolinea Vincent Tarbouriech, capo del dipartimento di Herault dell'Ufficio Nazionale della caccia e Fauna selvatica - non attaccano un animale se è in piena salute. Con un'eccezione, tuttavia: quando le femmine stanno per partorire". Dal 2007 al 2014, le vittime erano solo animali malati o feriti. L'ultimo studio riporta che in sette anni, su 63 attacchi di avvoltoi, 42 sono avvenuti dopo la morte dell'animale. In 15 casi, tuttavia, i rapaci hanno ferito l'animale mentre era ancora vivo.

INCONTRO FORMATIVO SULLA PESTE SUINA AFRICANA

Sorveglianza dei selvatici

Presso il ministero della Salute - su iniziativa e con la collaborazione dell'Ente Produttori Selvaggina (EPS) e con la partecipazione di numerosi attori - si è tenuto un primo importante incontro formativo sulla peste suina africana finalizzato, in particolar modo, alla diffusione dei concetti di sorveglianza e gestione dei selvatici dedicato agli operatori ed ai frequentatori degli spazi rurali.

La peste suina africana (PSA o ASF, sigla dell'inglese african swine fever) è una malattia infettiva dei suini e dei cinghiali altamente contagiosa e solitamente letale per la quale oltretutto non esistono né vaccini - per prevenirne o arginarne la diffusione - né cure e la cui unica difesa, in caso di comparsa di un focolaio, è l'immediato isolamento dell'area e l'abbattimento dei soggetti ricettivi in essa presenti.

Per tali ragioni la presenza e la diffusione della malattia in un territorio ha gravissime conseguenze socio-economiche nei riguardi dell'intera filiera produttiva a vario titolo interessata alla produzione, macellazione, trasformazione e commercio della carne suina, anche se la malattia non rappresenta un pericolo per gli esseri umani che non sono ad essa sensibili.

L'iniziativa congiunta, avviata dal ministero della Salute e da EPS, rappresenta sicuramente un'occasione da cogliere per cercare di tenere costantemente monitorato tutto il territorio ed in particolare le aree a maggior rischio per la crescente pressione esercitata dai soggetti ricettivi.

Obiettivo primario dell'iniziativa è stato l'acquisizione da parte di ogni soggetto interessato - vuoi per esigenze professionali o anche solo perché frequentatore anche occasionale di boschi ed ambienti rurali - delle conoscenze e delle procedure igenico/sanitarie ed amministrative da mettere in atto per una corretta gestione di un sospetto focolaio di african swine fever nei cinghiali vivi o nelle loro carcasse. Si sono quindi approfondite le azioni previste dal piano di sorveglianza adottato dal ministero in accordo con le strutture veterinarie europee.

Si è partiti dall'illustrazione delle vie di trasmissione e diffusione della PSA in Europa, delle possibili vie d'ingresso del virus in Italia, dei segni tipici della peste suina africana - per altro molto simili a quelli della peste suina classica tanto che per distinguere con certezza l'una dall'altra può occorrere una diagnosi di laboratorio - che includono febbre, perdita di appetito, debolezza, aborti spontanei, emorragie interne con emorragie evidenti

su orecchie e fianchi - e dall'indicazione delle modalità di trasmissione e diffusione (contatto con animali infetti; ingestione di carni o prodotti a base di carne di animali infetti; contatto con oggetti contaminato dal virus; morsi di zecche infette).
"Naturalmente andranno intensificati i controlli alle frontiere su merce importata e veicoli per limitare la trasmissione della PSA - ha detto il membro della Giunta di Confagricoltura Giovanna Parmigiani -. Però bisogna essere pronti ad individuare la malattia, se si manifesta, e circoscriverla ad un'unica zona per cercare di debellarla prima della diffusione. Per questo l'auspicio è che tale incontro formativo venga replicato a livello territoriale, per sensibilizzare capillarmente i servizi veterinari, ma anche cacciatori, fungaioli ed altri".
Di recente - da qui nasce la giustificata e crescente preoccupazione degli operatori e dei servizi veterinari - la malattia si è progressivamente diffusa attraverso i selvatici, partendo dalla Russia e dalla Bielorussia, prima in alcuni Paesi dell'Est e del Nord Est dell'Unione europea, per essere poi segnalata come presente anche in Belgio da cui sembra continuare ad allargare la sua diffusione, sia verso le aree dell'Europa dell'ovest, sia verso quelle mediterranee.
La diffusione delle conoscenze di base e l'acquisizione dei dati sulle popolazioni di cinghiali selvatici il cui numero in Italia è negli ultimi anni esploso - attività quest'ultima che sicuramente potrà essere resa più agevole ed immediata dall'utilizzo dell'app di EPS - è di fondamentale importanza per poter valutare il rischio da PSA e quindi consentire alle autorità veterinarie di pianificare le relative misure di controllo tra cui (e qui interviene la responsabilità delle associazioni venatorie) la riduzione del numero dei soggetti attraverso programmati ed incisivi abbattimenti.

CONFERMA PER CARTONI A PRESIDENZA EPS

In occasione dell'assemblea annuale dell'Ente Produttori Selvaggina è stato eletto, con il voto dei rappresentanti regionali, il nuovo direttivo che resterà in carica per il prossimo quadriennio. Alla presidenza è stato confermato Galdino Cartoni; come vicepresidenti e componenti della giunta gsecutiva sono stati eletti Jacopo Giannuzzi Savelli (vicepresidente vicario), Landolfo di Napoli Rampolla, Filippo Venditti e Salvatore Vescio. L'assemblea ha inoltre confermato nella sua composizione il collegio dei revisori dei conti uscente e rinnovato il consiglio dei probiviri nelle persone di Francesco Paolo Tronca, Francesco Gerbo, Livio Colizzi.

UNA APP PER MONITORARE IL TERRITORIO

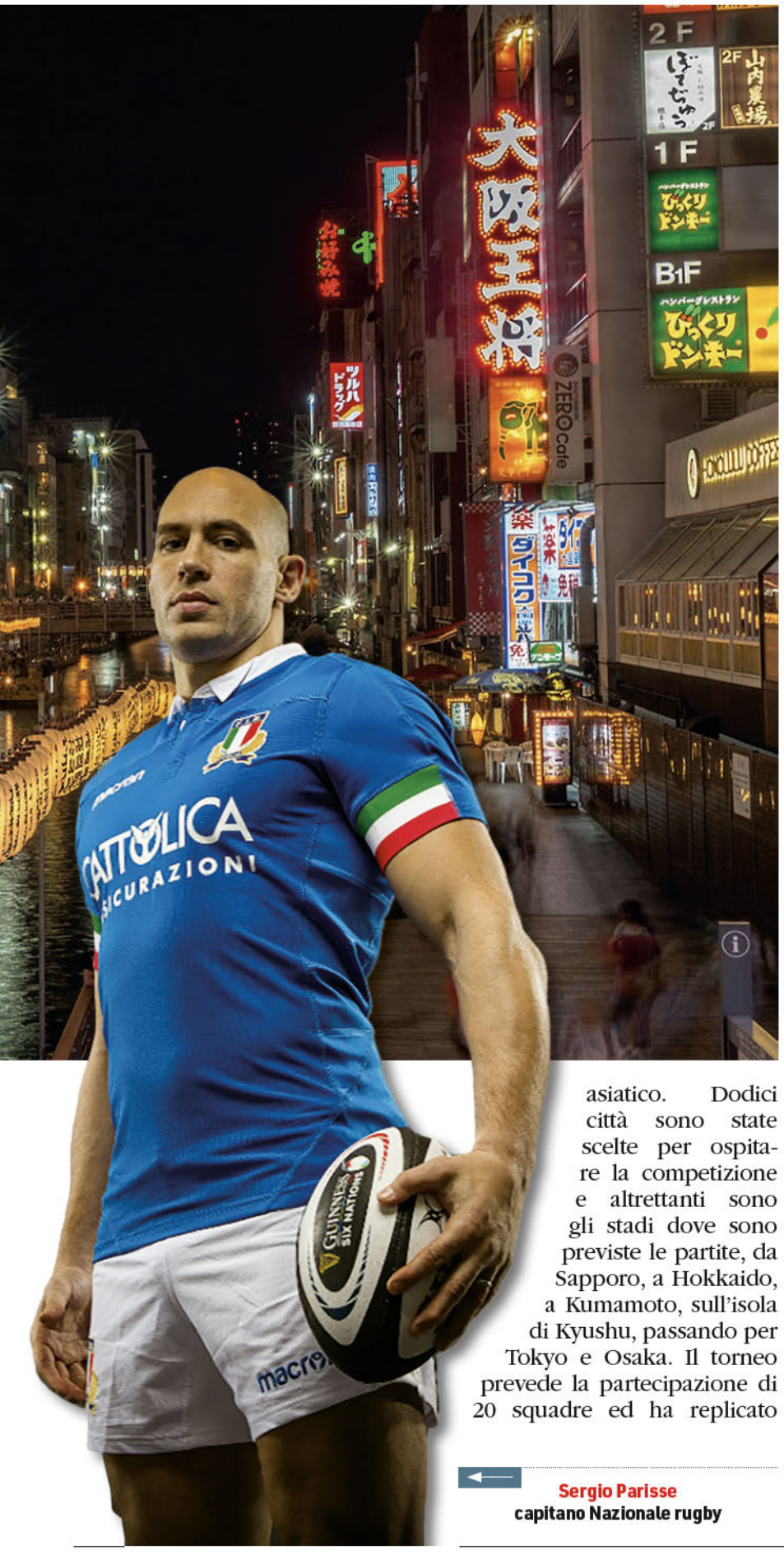
Nel corso dell'incontro presso il Mipaaf, l'Ente Produttori Selvaggina - che è associazione venatoria riconosciuta a livello ministeriale - ha pure presentato, mettendola a disposizione di ogni soggetto interessato, una APP per cellulari con cui sarà possibile, qualora venga individuato un caso sospetto, fotografare la carcassa ed in automatico inviare il riscontro georeferenziato agli organi di sorveglianza veterinaria in modo da rendere possibile una tempestiva adozione delle procedure e delle misure del caso (scaricabile su smartphone con sistema Android e Ios dal sito lariservadicaccia.com e, in futuro, anche sul sito dell'Eps e sul canale facebook dell'Eps). La nuova APP consente di fotografare la carcassa del cinghiale trovato in campagna e inviarla all'Ente produttori selvaggina, che a sua volta la trasmetterà al ministero della Salute. La carcassa di cinghiale segnalata potrà così essere recuperata e analizzata attivando, se necessario, tutte le misure di sorveglianza sanitaria, come la circoscrizione dell'area, il blocco di tutte le movimentazioni ed eventualmente arrivare al vuoto sanitario. In futuro l'applicazione software sarà in grado di trasmettere l'immagine e le coordinate direttamente al ministero.

Sul campo in Giappone

Meta segnata ad **Osaka**. Le **eccellenze** enoiche e del food **made in Italy** di **Confagricoltura** hanno fatto il tifo per la **Nazionale** a **Rugby World Cup**

di Gabriella Bechi

La prima meta è stata segnata da Confagricoltura, presente, con le eccellenze delle aziende associate, nello spazio "Cattolica Assicurazioni Piazza Italia", ad Osaka in Giappone, presso Grand Front, centro nevralgico della citta, dal 18 al 23 settembre in occasione della 9° edizione della Coppa del Mondo di Rugby. Lo spazio organizzato dalla Camera di Commercio Italiana in Giappone (ICCJ), in collaborazione con la Federazione Italiana Rugby (F.I.R.), si è vestito dunque di azzurro per seguire la squadra in quattro delle tappe della Coppa del Mondo, portando al suo seguito tutta la passione, l'eleganza e lo stile che ci contraddistinguono e che hanno reso l'Italia uno dei brand più amati in Giappone.
Oltre 60 marchi dell'eccellenza italiana sono scesi in campo, fino alle realtà artigiane territoriali; un team strepitoso di testimonial e di artisti ed un palinsesto ricco di attività, per circa 10 giornate totali con l'epicentro a Osaka ed eventi spot nelle città di Ueda, Toyota e Fukuoka. Con il food e l'enoico, grandi protagonisti: dalle masterclass di vino e di prodotti agroalimentari, agli show cooking con celebrity chef, per arrivare alle degustazioni in piazza di pizza, pasta, gelato e altre specialità italiane.
Cantina Poggio le Volpi, Cantine Lungarotti, Cantina Arnaldo Caprai, Cantina Leone de Castris, Cantina Chianti Trambusti, Cantina Tenute Piccini, Cantina Tenute Soletta e Salumeria Pavoncelli, Latteria Cameri e Primoljo le aziende socie di Confagricoltura che hanno aderito all'evento.
Ospiti speciali di questa edizione Gabriele Rubini, conosciuto anche come Chef Rubio, autore e personalità della TV, oltre che ex giocatore di rugby e LaPina, scrittrice, personalità radiofonica e amante del Giappone. L'elemento comune dei due testimonial e degli altri ospiti del festival è la passione ed il rispetto per il gioco di squadra e la disciplina che sono alcuni dei valori fondamentali dello sport del rugby e del popolo giapponese.
L'edizione 2019 della Coppa del Mondo di rugby è stata la prima, dalla sua creazione nel 1987, a essere organizzata in un Paese



asiatico. Dodici città sono state scelte per ospitare la competizione e altrettanti sono gli stadi dove sono previste le partite, da Sapporo, a Hokkaido, a Kumamoto, sull'isola di Kyushu, passando per Tokyo e Osaka. Il torneo prevede la partecipazione di 20 squadre ed ha replicato esattamente la formula usata dal 2003, ovvero quattro gironi da cinque squadre con le prime due che si qualificano per i quarti di finale ad eliminazione diretta. L'Italia è inserita nella Pool B con Nuova Zelanda (la nazione più titolata, campione del mondo per tre volte), Sudafrica, Namibia e Canada. L'obiettivo realistico degli azzurri, vista anche la composizione del raggruppamento, è quello di arrivare al terzo posto per staccare il pass per la manifestazione del 2023. La finale è in programma all'International Stadium di Yokohama, il più grande del Paese, capace di ospitare oltre 72.300 tifosi.

Sergio Parisse
capitano Nazionale rugby

True Italian Taste per valorizzare l'autentico italiano

L'iniziativa di valorizzazione del made in Italy fa parte del progetto True Italian Taste, promosso e finanziato dal ministero dello Sviluppo economico e realizzato da Assocamerestero in collaborazione con le Camere di Commercio italiane all'estero, con il contributo di Confagricoltura, per valorizzare e salvaguardare il prodotto agroalimentare autentico italiano. True Italian Taste è parte del programma "The Extraordinary Italian Taste". Avviato dal 2016 nei mercati di Stati Uniti, Canada e Messico e dal 2017 in Belgio, Francia, Germania, Lussemburgo, Olanda, Regno Unito, Spagna e Svizzera, si estende ora anche a Cina e Hong Kong, Corea del Sud, Giappone, Singapore, Thailandia e Vietnam ed entro la fine di quest'anno raggiungerà anche Australia, Brasile, India, Polonia e Russia.True Italian Taste mira a incrementare la conoscenza e il consumo consapevole del food 100% made in Italy nei mercati dove maggiormente i prodotti italiani si trovano messi a confronto con quelli che utilizzano simboli o nomi italici pur non essendo di origine italiana.

Giocatori della Nazionale Rugby allo stand Confagricoltura: Riccioni, Bisegni, Fabiani, Lovotti e Mbanda

Attività per addetti ai lavori e opinion leader dell'agrofood

Il progetto intende raccontare ai consumatori di tutto il mondo i vantaggi del prodotto autentico italiano e del prezioso legame tra il cibo e i territori di provenienza; aiutare gli appassionati del "buon cibo" a scegliere ed utilizzare al meglio gli ingredienti 100% made in Italy, tutelando insieme aziende e consumatori; supportare le imprese italiane di prodotti certificati, tipici e di nicchia che vogliono farsi conoscere sui mercati esteri e consolidare e ampliare le opportunità per le aziende già presenti. E allo stesso tempo mostrare come valorizzare la salubrità del cibo autenticamente italiano, promuovendo i prodotti biologici, gli integratori alimentari e molto altro ancora, ma anche tutti quei prodotti made in Italy che possono vantare certificazioni collegate a categorie etniche (halal e kosher).

Le attività si rivolgono a un target di importatori, distributori, responsabili acquisti, catene alberghiere e specialty stores, chef, food blogger, giornalisti di settore, nutrizionisti, testimonial e opinion leader legati a vario titolo, quindi, alla filiera dell'agroalimentare. E prevedono educational tour, incoming business, workshop e seminari in Italia e tutta una serie di azioni formative, masterclass, ed eventi di promozione del prodotto 100% italiano all'estero. Particolare rilievo è previsto per "The Authentic Italian Table": la manifestazione che mette in tavola le eccellenze della tradizione culinaria italiana e del prodotto 100% made in Italy.

Tabella 1 - Esportazioni Italia - Giappone in valore (milioni di €)

	2016	2017	2018	Var. % 2018/2017
Totale	6.022,4	6.554,0	6.480,5	-1,1%
Agricoltura eindustria alimentare	952,4	1.354,8	1.140,8	-15,8%
% Agricolo e industria alimentare sul totale	15,8%	20,7%	17,6%	-14,8%
Principali voci				
Tabacchi	168,9	546,3	326,3	-40,3%
Vini e spumanti	150,7	162,5	161,3	-0,8%
di cui:				
Spumanti	29,0	29,9	33,6	+12,2%
Bottiglia	116,3	125,7	121,7	-3,2%
Sfuso	5,4	6,9	6,0	-12,7%
Preparazione di ortaggi	115,0	113,8	120,3	+5,7%
Grassi e oli animali o vegetali	120,6	120,6	116,0	-3,8%

Elaborazione Centro Studi di Confagricoltura su dati Istat

Tabella 2 - Importazioni Italia - Giappone in valore (milioni di €)

	2016	2017	2018	Var. % 2018/2017
Totale	4.017,7	4.182,1	3.764,1	-10,0%
Agricoltura e industria alimentare	15,8	17,0	17,9	+5,2%
% Agricolo e industria alimentare sul totale	0,4%	0,4%	0,5%	+16,9%
Principali voci				
Preparazione alimentari diverse	3,2	2,9	3,1	+6,9%
Piante	2,7	2,8	1,9	-32,3%
Preparazione a base di cereali	2,1	2,0	2,3	+15,0%

Elaborazione Centro Studi di Confagricoltura su dati Istat

Dalla storia alla bottiglia

Dieci aziende danno vita al **Monferace,** un **super Grignolino espressione** della **cultura,** della **passione** e della **tenacia** del **Monferrato**

di Anna Gagliardi

Si chiama Monferace ed è il super Grignolino frutto del lavoro di un gruppo di aziende del Monferrato che ha recuperato la nobile e antica storia di questo rosso piemontese per produrre un vino di altissima qualità, presentato ufficialmente nel castello di Ponzano, nell'Alessandrino. Un debutto atteso da quattro anni, poiché la vendemmia è il 2015: il tempo necessario per arrivare a maturazione appena oggi, ma con prospettive di ulteriore affinamento.

Lo firmano dieci aziende del Monferrato astigiano e casalese, poiché il progetto Monferace valica i confini delle due denominazioni e unisce le forze dei produttori che hanno puntato sull'innovazione per riscoprire il passato. Complici due fattori: il primo è la volontà di uscire dallo stereotipo del Grignolino come vino ostico, dai tannini elevati, dall'altro il successo del percorso iniziato anni fa dal vigneron Ermanno Accornero, di Vignale Monferrato, che produce un Grignolino 'invecchiato' osannato dalla critica e richiestissimo all'estero.

Per arrivare al debutto, le aziende hanno costituito l'associazione Monferace, presieduta dall'avvocato Guido Alleva, contitolare di Tenuta Santa Caterina, una delle aziende partecipanti, con lo scopo di coinvolgere il territorio e le imprese che lo rendono vivo e unico, operando in ambito nazionale e internazionale. Il messaggio è stato chiaro fin dal principio: il Monferace è l'espressione della storia, della passione e della tenacia del Monferrato che intende recuperare le nobili radici e consegnare al presente l'espressione più autentica di questa personalità. Di qui il coinvolgimento di tecnici di alto livello: per la parte storica, la docente universitaria Giusy Mainardi, che ha trasmesso il valore di questo legame forte del Grignolino (inteso come vino e anche come vitigno) con il territorio e le sue origini antiche nell'Alto Medioevo. Anche in epoche più recenti il Grignolino era annoverato tra i grandi rossi del Piemonte e accompagnava cene e cerimonie con personalità di alto lignaggio. Negli scorsi decenni, complice un po' di omologazione del gusto e un po' di mode che hanno privilegiato vini più facili per palati di massa, il Grignolino è stato messo in disparte. La riscoperta del valore del terroir e dei vitigni autoctoni ha oggi riacceso i riflettori su questa produzione. Non si sono fatte trovare impreparate le aziende di Monferace, che hanno calato il poker proprio nel momento in cui il mercato ha

Produttori del Monferrato puntano sull'innovazione per riscoprire il passato

LE AZIENDE E LE ETICHETTE DEL DEBUTTO

Accornero
Vignale Monferrato, AL
"Bricco del Bosco Vigne Vecchie"

Alemat
Ponzano Monferrato, AL
"Monferace"

Angelini Paolo
Ozzano Monferrato, AL
"Golden Arbian Monferace"

Castello di Uviglie
Rosignano Monferrato, AL
"San Sebastiano
Terre Bianche Monferace"

Fratelli Natta
Grazzano Badoglio, AT
"Monferace"

La Fiammenga
Penango, AT
"Fiamengh Monferace"

Sulin
Grazzano Badoglio, AT
"Brasal Monferace"

Tenuta Tenaglia
Serralunga di Crea, AL
"Monferace"

Tenuta Santa Caterina
Grazzano Badoglio, AT
"Monferace"

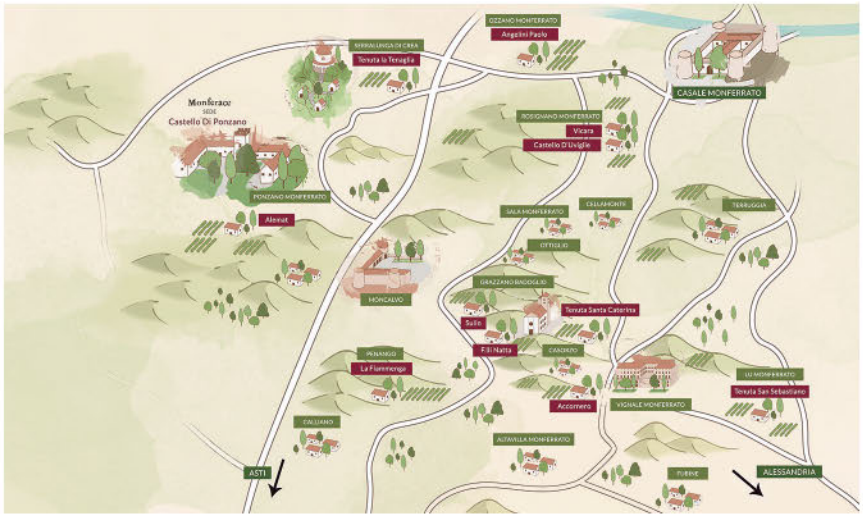
Vicara
Treville, AL
"Uccelletta"

richiesto qualcosa di più e, soprattutto, di diverso.
Per la parte enologica, invece, fondamentale è stata la figura dell'enologo Mario Ronco, che firma con rigore la quasi totalità delle creazioni delle dieci case vitivinicole e che per primo, insieme ad Accornero, ha creduto nelle potenzialità del super Grignolino. Monferace è Grignolino 100% proveniente da un territorio geograficamente insistente su 24 Comuni e geologicamente costituito da terreni con limo, argille, marricchi di fossili a testimoniare la lontana presenza del mare.
La resa massima, da disciplinare, è di 70 quintali per ettaro, ma il 2015 esce con un massimo di 50 q/Ha. La gradazione media è di 14°, con un minimo stabilito di 13°. Monferace può essere venduto esclusivamente dopo 40 mesi di affinamento, di cui almeno due anni in botte, sia questa tonneau, barrique o botte grande: sono i produttori a scegliere liberamente quale utilizzare.
Lo statuto dell'Associazione, particrus debbano essere visti e valutati idonei al Monferace, così come il lungo affinamento è costantemente monitorato dagli assaggi e dai giudizi insindacabili stabiliti da un'apposita commissione.
Dopo il debutto, il Monferace è pronto per i mercati internazionali, grazie alla forte propensione delle aziende di Confagricoltura che partecipano a questo progetto e che hanno già questa vocazione. L'immagine che il super Grignolino ha saputo creare e il forte interesse suscitato da parte della critica sta stimolando altre realtà consolidate a partecipare all'associazione: si attendono sviluppi a breve. ■■■

Enologo Mario Ronco firma le creazioni delle dieci case vitivinicole

MAPPA GEOGRAFICA

Monferace è l'antico nome del Monferrato aleramico e compare in un testo del Cinquecento di Leandro Alberti da Bologna "Descrittione di tutta Italia ed isole pertinenti ad essa" in cui si descrive la *"ferocità dei piccoli colli che qui si trovano, li quali tanto gagliardamente producono i frutti e le cose necessarie per il vivere umano"*.



Spartito di vino

Quando Bacco incontra la musica, il territorio si anima. Le aziende enoiche di Confagri Taranto al wine festival di Grottaglie

di Paola Castello

Ai piedi del trecentesco Castello Episcopio, nel suggestivo Quartiere delle Ceramiche di Grottaglie, in provincia di Taranto, si è svolta la rassegna enoculturale "Vino è Musica". Si tratta della X edizione di un appuntamento che coinvolge importanti aziende vitivinicole, giornalisti, esperti del settore, buyer, winelovers, influencer e artigiani dell'intera Puglia e non solo.

Tante le iniziative all'interno della kermesse, alcune riservate ad esperti, altre aperte al pubblico: dalle degustazioni ai concorsi enologici, dai concerti alle visite alle botteghe dei maestri ceramisti (alcune delle quali scavate nella roccia), dai dibattiti ai percorsi guidati. Cinque giorni alla scoperta del territorio e dei prodotti d'eccellenza di Puglia, Basilicata, Campania e Calabria. Tra le diverse attività anche quelle di blind tasting ('degustazioni alla cieca'), riservate ad una giuria di tecnici e alla stampa: vini prodotti da vitigni territoriali sono stati messi a confronto per decretare le etichette vincitrici del premio".

Un ricco carnet di premi è andato alle aziende Confagri

Anche quest'anno, come nelle precedenti edizioni, hanno partecipato cantine importanti, molte associate a Confagricoltura, tra cui: "Attanasio", "Fabiana", "Cantine Amastuola", "Cantine Lizzano", "Gianfranco Fino", "Lama di Rose", "Le Vigne di Luca Attanasio", "Pruvas", "Tenute Motolese", "Vetrere", tutte cantine di Taranto e la brindisina "Cantina Sampietrana".

"Vino è musica si dimostra un momento importante per l'osservazione e la discussione costruttiva sui vini partecipanti dalle diverse regioni - ha detto Enzo Scivetti, presidente della giuria -. Un'analisi accurata che

la commissione composta da degustatori di provata competenza ed esperienza internazionale ha tenuto con la doppia prova del preselezione a modalità concorso, seguita da ripetuti assaggi ad eliminazione, tipo challenge, per determinare i livelli di valore dei vini. Un vino valutato con la massima attribuzione è stato assaggiato ben sei volte".
Un ricco carnet di riconoscimenti è andato alle aziende di Confagricoltura. Tra i vini premiati anche 'ES 2017' di Gianfranco Fino; 'Petali 2018' di Cantina Pruvas; 'Dodecapolis 2016' di Le Vigne di Luca Attanasio; 'Fiano Puglia Igp 2018' e 'Primitivo Salento Igp 2017' di Tenute Motolese; 'Centosassi Puglia Igp 2015' di Cantine Amastuola; 'Macchia Primitivo Di Manduria Dop 2016' di Cantine Lizzano; 'Kalema Negroamaro Negroamaro Salento Igp 2017 di Azienda agricola Fabiana; Cantina '1952 Brindisi Dop Riserva 2016' e 'Vigna Delle Monache Salice Salentino Dop Riserva 2013' di Cantina Sampietrana; 'Aureo IGP Salento', 'Passaturo Igp Salento 2018', 'Livruni Salento Igp 2018', Barone Pazzo Salento Igp 2016 e 'Lago Della Pergola Salento Igp 2016' di Vetrere.

musica, vino e...ceramiche

La musica ha accompagnato costantemente i visitatori: oltre 16 gruppi, dislocati lungo il percorso, hanno impreziosito il viaggio multisensoriale con note rock, pop, jazz e folk.
Non sono mancati poi laboratori didattici per i più piccoli e quelli del gusto per gli adulti, nonché una vera e propria competizione al tornio, "Mondial Tornianti", in cui artigiani e ceramisti provenienti da tutto il mondo si sono sfidati al tornio.
Altra novità di questo decimo anniversario di "Vino è Musica"

Castello Episcopio di Grottaglie

è che, grazie alla collaborazione con il "Concours Mondial de Bruxelles", si sono potuti degustare vitigni autoctoni esteri, selezionati con accuratezza tra i vincitori della scorsa edizione del Concorso Mondiale di Bruxelles in un particolare winetour, guidato da Enzo Scivetti, assaggiatore di vini internazionale, nonché Presidente del "Blind Tasting Vino è Musica".
La kermesse rappresenta una vetrina davvero importante per le aziende vitivinicole e per il territorio in cui queste operano; si è rivelata un appuntamento imperdibile anche per i *winelovers* che hanno potuto approfondire il mondo del vino attraverso la storia, l'arte, la musica e la cultura di quei territori in cui nascono le etichette. ■■■

Libro e **disco** sul **canto a tenore, patrimonio dell'Umanità**. "Emergono **orgoglio** e **tradizione orgolesi**", sottolinea **Banne Sio**, di **Confagricoltura Sardegna**

Biodiversità culturale

Nell'immagine di copertina i piedi in circolo dei cantori: il cerchio come simbolo di unione, di compattezza, di amicizia. "No sias isciau" (non essere schiavo) è il book+CD di Tenore Murales e Banne Sio, edito dall'associazione culturale "Murales" di Orgosolo (118 pagine, 22 euro, info: ac.murales@hotmail.it). Dopo quasi trent'anni di attività, Tenore Murales incide il suo primo disco, contenuto in un libro, curato da Banne Sio, che analizza a tutto tondo il canto orgolese, ne ripercorre la storia, la fierezza e costituisce una vera e propria guida all'ascolto del CD. Banne Sio, funzionario di Confagricoltura Sardegna, è un cultore del canto a tenore orgolese, che divulga con grande competenza, passione e sentimento, nel libro proposto in tre lingue (sardo, italiano e inglese).

Il canto a tenore affonda le radici nella tradizione agropastorale e culturale sarda - nel caso di questo disco di Orgosolo - documentata da studiosi e ricercatori come Diego Carpitella, Franco Cagnetta, Giorgio Nataletti, Antonio Santoni Rugiu e Andrea Deplano. Nel 2005 questo canto di grande fascino è stato inserito dall'Unesco tra i patrimoni orali e immateriali dell'umanità ed è perciò considerato "Patrimonio intangibile dell'Umanità", data la sua unicità e la sua bellezza.

Sio sottolinea l'importanza che ha avuto ad Orgosolo il tenore come veicolo espressivo di libertà, rivendicazione, orgoglio; ripercorre quindi le sperimentazioni e le collaborazioni del tenore orgolese con altri generi musicali e gli studi e le ricerche condotti, illustrando tutte le modalità esecutive del repertorio. Commenta quindi le poesie cantate e fornisce una nota biografica degli autori. Ad arricchire il suo volume un apparato fotografico di grande valore.

Nel CD si possono ascoltare tutte e dieci le modalità esecutive del canto tenore di Orgosolo; presenti pure "due tenores", che a volte cantano separatamente ed a volte insieme, in una modalità conosciuta ad Orgosolo con il nome" Mibelli". Per questo Tenore Murales è costituito da otto cantori: Giovanni Antonio Busio e Franco Corrias (voches, voci soliste); Maurizio Bassu e Giuseppe Corrias (contras, controvoci); Antonio Musina e Luciano Succu (bassos, bassi); Salvatore Musina e Cosimo Mureddu (mesuvoches, mezzevoci).

Diversi i temi affrontati nel disco: identità, autodeterminazione, anticolonialismo, antimilitarismo, ma anche religione, amore, educazione e tradizioni. Su complessivi sedici brani, sei sono inediti (cinque scritti dagli stessi cantori del Tenore Murales e uno dallo scrittore Gianni Loy). Gli altri sono del poeta orgolese Peppinu Marotto e di Remundu Piras, Peppinu Mereu, Pepe Sozu e Foricu Sechi.

"In un epoca di omologazione sempre più invasiva, questo CD - osserva Banne Sio - vuole sottolineare l'importanza di salvaguardare, attraverso il canto e la lingua, la biodiversità culturale". **(G. M.)**

Gallette in rete

Vincente l'iniziativa di **due attive imprese** associate a **Confagri Piacenza**. Dai **campi al prodotto confezionato** venduto anche **online**

di Elena Gherardi

Laura Cignatta e Alberto Vignati

Sentiremo ancora parlare del Gallettificio Valtidone che lo scorso 17 luglio è stato premiato alla prima edizione del "Premio nazionale per l'innovazione nel settore dell'agricoltura". L'iniziativa, lo ricordiamo, voluta da Confagricoltura per valorizzare il ruolo degli imprenditori agricoli come motore dello sviluppo economico del territorio in cui operano, ha assegnato all'azienda il secondo posto nella categoria "reti e filiere", selezionandola tra numerose imprese agricole che hanno sviluppato le migliori soluzioni innovative.

Le ragioni nel premio stanno nel percorso di crescita e di sviluppo del Gallettificio Valtidone, moderno stabilimento e interessante realtà produttiva con sede presso la San Rocco Società Agricola di Sarmato (Pc), capofila di un progetto di rete che ha preso il via grazie a due giovani laureati in agraria decisi ad investire

Gallettificio Valtidone tra i vincitori del "Premio Innovazione"

in agricoltura insediandosi nelle rispettive aziende di famiglia e che, insieme, si sono dati l'obiettivo, riuscendoci, di potenziarle: Laura Cignatta e Alberto Vignati. A Roma per ritirare il premio si è recata Laura Cignatta della San Rocco Società Agricola, immancabile per l'occasione anche il presidente di Confagricoltura Piacenza, Filippo Gasparini.
"Quando siamo partiti ci interrogavamo su quale piano colturale avrebbe consentito alle nostre aziende una certa remunerativitá - ha spiegato Cignatta -. Oggi il Gallettificio Valtidone produce gallette di mais, grano saraceno e riso ed è il risultato dell'unione di due realtà agricole profondamente radicate sul territorio piacentino". L'azienda si avvale delle produzioni provenienti dai 230 ettari complessivi delle due aziende, coltivate con metodo biologico e con metodo di produzione integrata. Dai campi, le granelle vengono conferite direttamente al laboratorio di produzione aziendale, dove vengono lavorate esclusivamente a chicco intero. "Solo questo particolare metodo di lavorazione permette alle nostre gallette di preservare le proprietà organolettiche e nutrizionali - ha sottolineato Cignatta -. La nostra filosofia trova le sue origini nella riscoperta delle specie autoctone e nella valorizzazione del prodotto all'origine. Produciamo anche farine bio e convenzionali di grano saraceno. A seconda delle esigenze e preferenze del consumatore orientiamo, ampliandola di anno in anno, la nostra gamma di prodotti. Ci stiamo facendo conoscere in tutti i settori, vendiamo anche on line e siamo presenti in importanti catene della GDO. Nell'ultimo anno abbiamo aggiunto altre referenze, come le gallette in formato snack e la polenta. Abbiamo voluto coniugare l'esperienza dei nostri padri - ha concluso Cignatta - con le nuove conoscenze agronomiche acquisite negli anni di studi universitari mirando all'innovazione del prodotto per rendere le nostre produzioni distintive, creando quindi nuovi sbocchi commerciali. Siamo felici di questo importante riconoscimento che leggiamo come una chiaro segnale per proseguire con entusiasmo e determinazione nel consolidamento del nostro progetto".

Gli uffici di Confagricoltura Piacenza hanno seguito la start up e la realizzazione del contratto di rete che ha dato vita al Gallettificio grazie al supporto tecnico di Michela Filippi, manager di rete di Confagricoltura. "È

un progetto ambizioso che ha riscosso successo - hanno commentato soddisfatti presidente e direttore di Confagricoltura Piacenza, Filippo Gasparini e Marco Casagrande -. Ci congratuliamo ed esprimiamo soddisfazione nel poter rappresentare imprese come questa. Sono questi i veri imprenditori che perseguono i loro obiettivi individuando nuove opportunità commerciali, soprattutto, guardando senza pregiudizi o preclusioni a tutti i segmenti del mercato: dalla GDO a chi ha esigenze nutrizionali particolari. Sono espressione di una tradizione e di un territorio, ma al contempo sono capaci di introdurre tecniche moderne e di realizzare nuove filiere".

Questa realtà si era già messa in mostra anche all'ultimo Salone Internazionale del Gusto di Torino dove era stata premiata dal sottosegretario al ministero delle Politiche agricole Alessandra Pesce (in quell'occasione il conferimento era andato alla San Rocco Società Agricola) come vincitrice, al secondo posto, del concorso "Nuovi Fattori di Successo" indetto da Ismea come esempio di "eccellenza" a livello nazionale.

Di anno in anno si amplia la gamma di prodotti che comprende farine e polenta

"Siamo orgogliosi delle nostre imprese" - ha detto il presidente di Confagricoltura Piacenza, Filippo Gasparini. Ben due realtà piacentine sono salite sul podio nazionale per il premio innovazione. Al Gallettificio si è affiancata anche l'Agt di Castelbosco di Gragnano Trebbiense che è stata premiata al 3° posto nella categoria Smart land, smart cities. "Ciascuna azienda con la propria cifra distintiva - ha sottolineato Gasparini - è protagonista nel declinare gli aspetti dell'innovazione che coinvolgono l'organizzazione, la produttività e i processi. Grazie ad esempi di successo come questi l'agricoltura è testimone delle capacità che come settore possiamo esprimere giocando un ruolo di primo piano nello sviluppo del Paese. Bene ha detto il premier Conte quando ha dichiarato che è giunto il momento di riportare l'attenzione sull'uomo e le sue capacità".

"Sono contenta che Piacenza abbia brillato in questa importante occasione - ha commentato la componente di giunta nazionale Giovanna Parmigiani -. È un premio significativo, a cui tengo molto perché l'innovazione e la capacità di fare rete sono elementi di sviluppo economico, cardini dell'attività di Confagricoltura, che nello spirito d'impresa ha i suoi valori fondanti". ■■■

Evoluzione combinata

Sul podio del **Premio Innovazione** l'**azienda Folli** per il **progetto Combi Mais** con **Syngenta** capofila dei sette **partner tecnologici**

di Gaetano Menna

Sul podio del "Premio Innovazione 2019" di Confagricoltura, nella sezione "Nuove frontiere" anche il progetto **"Combi Mais Idrotechnologies"**. Il progetto, nato dall'intraprendenza di **Mario Vigo** che ha scommesso sulla possibilità di produrre mais altamento qualitativo, prese corpo nel 2014 con l'obiettivo della partecipazione all'esposizione internazionale EXPO 2015. L'iniziativa è patrocinata da Innovagri, associazione di cui Mario Vigo è presidente, costituita da un gruppo di agricoltori milanesi e finalizzata a promuovere e divulgare le tecniche innovative in agricoltura. Il progetto - che viene realizzato nell'Azienda Agricola Folli di Mario e Alberto Vigo sita nel Comune di Mediglia, alle porte di Milano - vede partner tecnologici di primo piano nel settore agricolo a livello nazionale ed internazionale (Syngenta, Netafim,

Unimer, Cifo, Khun, Deutz Fahr, Topcon Agriculture) che, con le loro competenze e l'utilizzo "combinato" delle migliori tecniche disponibili, contribuiscono al raggiungimento degli obiettivi, che sono più quantità, qualità e sostenibilità grazie all'utilizzo di precisi protocolli produttivi personalizzati in base alle esigenze delle aziende.

Combi Mais rientra, di fatto, in un progetto più ampio di Syngenta che si chiama "**Mais in Italy**", oggetto di un accordo quadro siglato con Confagricoltura per il rilancio della maiscoltura italiana. «Mais in Italy è l'umbrella brand - ci racconta **Francesco Scrano**, **Marketing Head Syngenta Italia** - nel quale rientrano tutte le iniziative che portiamo avanti nel settore maidicolo della Pianura Padana.

Al momento possiamo contare quasi 100 aziende agricole che hanno scelto di adottare il protocollo e nelle quali stiamo raccogliendo tutti i dati produttivi. La nostra idea è quella di creare una specie di network dell'innovazione».

Di anno in anno si amplia la gamma di prodotti che comprende farine e polenta

«Nell'ambito dei protocolli - spiega Scrano - c'è una moderna e forte componente digitale data dalla piattaforma "**Farmshot**" che, basandosi sulle osservazioni satellitari, può rilevare l'accrescimento della coltura. Si potrà vedere, per esempio, in base alla differenza ed alla colorazione delle zone dell'appezzamento se ci sono delle aree in cui la coltura sta crescendo più o meno bene o più o meno stressata».

Un impegno produttivo notevole che deve ottenere un giusto riconoscimento finanziario. Nel caso di Combi Mais, con l'utilizzo dell'ibrido "**SY Brabus**", si produce granella ad uso alimentare, utilizzata per fare della farina di polenta, scelta nella linea dei prodotti "top" dei supermercati e ipermercati a insegna IPER, UNES, U2.

«La novità di quest'anno - aggiunge il rappresentante di Syngenta - è data dalla messa in campo anche di un altro ibrido, **SY Fuerza**, tipicamente utilizzato per l'alimentazione animale. Vogliamo dimostrare che, pur con una destinazione completamente diversa e quindi che sicuramente accederà ad una remunerazione più bassa di quella di SY Brabus, sarà in grado di garantire più o meno lo stesso profitto per ettaro. Risultato raggiungibile diversificando in parte il protocollo definito».

La principale sfida per l'imprenditore agricolo che accetta di aderire al protocollo risiede principalmente nell'avere fiducia in una proposta che gli presenta un modo di lavorare che può condurlo fuori dalla "zona di confort" in cui è abituato a lavorare. «Cominciamo già a dicembre a incontrare gli imprenditori e i potenziali partner, per spiegare loro in che modo occorre lavorare - conclude il Marketing Head Syngenta Italia -. La nostra è una proposta flessibile, tanto che l'imprenditore può mantenere i suoi attuali partner e può scegliere anche approcci più soft e graduali. La nuova frontiera è un rapporto basato sulla fiducia che vede tutti gli sforzi combinati in un'ottica di progresso aziendale». ■■■

Cerimonia di premiazione con il premier Giuseppe Conte

TOSCANA
CACCIA E AGRICOLTURA

Caccia e agricoltura devono siglare una nuova alleanza per salvare l'equilibrio del sistema naturale della Toscana. È questo l'invito lanciato a gran voce dal presidente di Confagricoltura Toscana, Marco Neri. "È indispensabile - spiega - la collaborazione tra associazioni agricole e venatorie per gestire al meglio un territorio che ha subito il peso insopportabile da parte degli ungulati con gravi ripercussioni ambientali ed economiche. Una nuova alleanza al fine di rimediare alla riduzione della caccia di selezione, attività innovativa introdotta con la Legge Obiettivo che non sta dando i risultati attesi, e alle recenti disposizioni normative da parte dell'ISPRA che hanno bloccato la battuta in varie zone. Misure che, di fatto, hanno aumentato i problemi a tutti gli agricoltori". "In questa logica collaborativa - conclude Neri - acquistano un ruolo significativo gli istituti privati come le aziende faunistiche venatorie (AFV) e le aziende agrituristiche venatorie (AAV), che potrebbero davvero far nascere, in Maremma in particolare e in Toscana in generale, un turismo venatorio e tutta una serie di attività funzionali ai due mondi".

AGRITURIST ALESSANDRIA COINVOLGE LE SCUOLE

Scatta il verde

"I nostri percorsi formativi ogni anno si perfezionano con nuove idee e proposte, raggiungendo un numero crescente di bambini, ragazzi e genitori. Più di 4mila alunni sono stati coinvolti nelle Fattorie didattiche tramite la scuola e in altre attività di Agriturist". Lo sottolinea il presidente di Agriturist Alessandria Franco Priarone presentando "Scatta il verde, vieni in campagna", che propone: 'Pronto in tavola'; 'Buono come il latte'; PMI DAY-Industriamoci; Insegnanti a scuola di alimentazione; 'Ben Essere in cucina'; Il cibo fa crescere; Orto Didattico; Dal grano al pane, "Le fattorie didattiche". Anche quest'anno vi è il patrocinio di Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, Ufficio Scolastico provinciale, nonché il supporto di molti Comuni e di Confindustria Alessandria, in relazione al PMI DAY. L'ASL di Alessandria, in sinergia con Agriturist e Confagricoltura, attraverso "Insegnanti a scuola di alimentazione" e "Ben Essere in cucina", svolge attività di formazione per docenti interessati ad approfondire le tematiche dell'alimentazione e della nutrizione con il patrocinio dell'Università del Piemonte Orientale, dell'Ufficio Scolastico regionale per il Piemonte - Ambito Territoriale provincia di Alessandria, la sponsorizzazione di AMAG e la collaborazione dell'I.C. Galileo Galilei di Alessandria, dell'I.I.S. Ciampini Boccardo di Novi Ligure, della casa editrice "Grappolo di libri" di Acqui Terme e la onlus ISCO. Tra le attività, anche la visita alla Centrale del Latte di Alessandria e Asti, che raccoglie latte Alta qualità degli allevamenti locali e quella al Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio di Bistagno per scoprire come dei semplici 'chicchi' si trasformino in farina. Le proposte sono riassunte in una pubblicazione cartacea, mentre il dettaglio può essere scaricato dal sito www.agrituristmonferrato.com.

A CUNEO SI PROMUOVE IL COMPARTO FRUTTICOLO

Mele e pesche **senza peccato**

Oltre cento imprenditori del comparto frutticolo si sono confrontati con il mondo politico ed istituzionale all'incontro organizzato da Confagricoltura Cuneo a Lagnasco, per l'analisi e l'individuazione di possibili soluzioni alla difficile situazione produttiva e commerciale del comparto, in particolare per quanto riguarda la peschicoltura, anche attraverso un dibattito. "Le problematiche del comparto frutticolo sono strutturali e dunque particolarmente complesse - ha detto Enrico Allasia, presidente provinciale e regionale di Confagricoltura -. Occorre iniziare ad affrontarle sin da ora a livello locale, pur essendo consci di come si operi ormai in un mercato globale nel quale le regole ed i costi non sono uguali per tutti. Incontri come questo sono utili affinché le tante personalità politiche presenti possano ascoltare e comprendere dalla viva voce degli imprenditori quelle che sono le maggiori criticità per portarle nelle opportune sedi con l'obiettivo di risolverle al più presto". Intanto si porta avanti, con successo, l'iniziativa promozionale "La Frutta non è peccato", promossa da Confagricoltura Cuneo assieme a Confcommercio e Associazione Albergatori della provincia di Cuneo. Si tratta di un progetto pilota che intende promuovere il consumo di frutta al di fuori dalle mura domestiche a cui hanno aderito produttori agricoli e ristoratori. Nel concreto i ristoratori aderenti propongono la frutta dei produttori agricoli che hanno sposato il progetto al termine dei menu, confezionata in contenitori contraddistinti dal logo creato per caratterizzare l'iniziativa e formato da una mela rovesciata e un cappello da chef. Se la mela offerta da Eva era una tentazione da rifiutare, quella proposta nei ristoranti è una seduzione che, ci si augura, i clienti accettino di buon grado. "Ci rivolgiamo direttamente ai consumatori - ha proseguito Allasia - per aiutarli a indirizzare le loro scelte verso i prodotti del territorio, sottolineando tutti i benefici che tale abitudine può avere sulla loro salute e su quella delle nostre aziende".

PIACENZA

VALORIZZARE L'ENOICO

Iniziative di Confagricoltura Piacenza in collaborazione con l'Universita Cattolica per valorizzare il comparto enoico ed avvicinarlo al mondo scientifico. L'azienda vitivinicola Torre Fornello (a Ziano Piacentino) di Enrico Sgorbati ha ospitato un evento dell'Associazione Piace Cibo Sano, per far conoscere le produzioni agricole ed in particolare vitivinicole. Il gruppo proveniente dall'Università, composto da studiosi ed esperti di diversi Paesi, ha fatto poi tappa presso una realtà altrettanto prestigiosa, anch'essa associata a Confagricoltura: l'azienda vitivinicola Tenuta Pernice (a Borgonovo Val Tidone). Il tour enoico-gastronomico è stato posto a chiusura di una serie di progetti e percorsi tecnici che riguardano lo studio di modalità produttive tali da consentire elevati standard qualitativi e quantitativi riducendo al contempo l'uso di fitofarmaci e il loro impatto sull'ambiente. "Queste aziende - ha detto il presidente di Confagricoltura Piacenza Filippo Gasparini - sono eccellenze che esportano e usano tecniche d'avanguardia in vigneto e in cantina".

ESSERE IMPRENDITRICE AGRICOLA OGGI

Due domande a… Emilia Nardi

Emilia Nardi

Incontriamo Emilia Nardi, titolare di un'impresa vitivinicola a Montalcino dove produce oltre al famoso Brunello, il Rosso di Montalcino, il Chianti dei Colli Senesi, il Rosso Toscana, Vin Santo e Olio, e neo presidente di Confagricoltura Donna Toscana.

Cosa significa essere donna e imprenditrice agricola oggi?

"L'agricoltura non è certamente un campo facile. Senza dubbio, ma questo vale pure per gli uomini, non ci si può più "inventare", ma occorre studiare, acquisire competenze e innovare. Detto ciò, fare impresa per le donne è una sfida che può e deve essere vinta, con orgoglio, determinazione, perseveranza e perché no? Con la convinzione che un'agricoltura in salute faccia ricco il Paese".

Quali i progetti della neo costituita associazione?

"Tanti e diversi, uniti dall'obiettivo di farla crescere e radicare sul territorio di tutta la nostra regione. Siamo un gruppo di donne che hanno intrapreso la via dell'imprenditoria e lavoreremo insieme sul confronto e la crescita, anche giocando tra tradizione e innovazione, per sostenere e rinforzare l'imprenditoria femminile in agricoltura".

LONGEVITÀ IMPRENDITORIALE: le donne battono gli uomini, perché hanno minori probabilità di lasciare la propria attività rispetto agli uomini.
Lo rileva uno studio condotto dalla School of Management dell'Università di Liverpool, che ha analizzato, per sette anni, i dati di 1523 imprenditori.
Secondo gli autori, in media, il 16,3% delle imprenditrici abbandona la propria attività ogni anno, una percentuale minore rispetto al 18,6% dei maschi.
Nonostante alcune ricerche internazionali rivelino che le startup fondate anche da donne abbiano maggiore probabilità di ricevere investimenti e siano più adatte a individuare i bisogni del mercato e a coglierne le opportunità, continuano ad essere poche.
"C'è ancora molto da fare per potenziare l'imprenditoria femminile in agricoltura - ha commentato la presidente di Confagricoltura Donna Alessandra Oddi Baglioni -. Dobbiamo diventare sempre più protagoniste: una donna che s'impegna nel settore lo fa perché intende collegare sfide di mercato, innovazione, tradizione, con la sostenibilità».

COLTIVARE IL FUTURO

«Occorre rimarcare le innumerevoli difficoltà che rendono oneroso l'impegno delle imprenditrici che decidono di investire in agricoltura, soprattutto al Sud: dall'assenza di servizi di welfare a quella di infrastrutture adeguate e di tecnologia nelle aree rurali». Lo ha detto Maria Pia Piricò, presidente di Confagricoltura Donna Sicilia, intervenendo al convegno "Il ruolo della donna nell'agricoltura del domani", organizzato a Comiso in occasione della chiusura dell'anno sociale di Fidapa (Federazione Italiana Donne Arti e Professioni Affari), Sicilia.
"Siamo naturalmente portatrici sane di innovazione. E l'innovazione - ha concluso Piricò - è una sfida che va supportata dall'Europa, con una spesa che dovrà crescere nei prossimi anni, per permetterci di incrementare al meglio la performance delle economie agricole italiana ed europea".

Anga on the beach: grandi tematiche in riva al mare

APPUNTAMENTO GIOVANI DI RAVENNA CON PARTNER TECNOLOGICI E VISITE A REALTÀ ALL'AVANGUARDIA

Puntare su ricerca, innovazione e sulle nuove tecnologie, senza tralasciare la sostenibilità: questi i capisaldi su cui poggia la visione di agricoltura dei Giovani di Confagricoltura - Anga. E questi i temi al centro della prima edizione di "Anga on the beach", che si è svolta a Marina di Ravenna il 30 agosto. "Un appuntamento molto partecipato, che ha suscitato interesse ed entusiasmo", così ha commentato il vicepresidente nazionale di Anga Giovanni Bertuzzi. "Con questo evento con Anga abbiamo voluto far conoscere ai giovani imprenditori le tecnologie più moderne e sofisticate per l'agricoltura, ma soprattutto i vantaggi economici e in termini di tutela dell'ambiente che queste possono produrre", ha affermato Marco Miserocchi, direttore agricoltura di Topcom Italia, partner e sponsor dell'evento, leader nell'agricoltura di precisione. Oltre a Topcom - già partner di Confagricoltura, e da alcuni mesi anche di ANGA - sponsor dell'evento sono state altre società leader per la produzione di soluzioni tecnologiche avanzate in agricoltura: Netafim, specialista nell'irrigazione di precisione; Lely (soluzioni innovative per la zootecnia), ITPhotonics (esperta in misurazioni in campo e applicazioni industriali e di processo); Agri 957 (utilizzo di droni), grazie alla cui partecipazione sono state fatte dimostrazioni in campo delle migliori soluzioni tecniche applicate ai vari processi di lavorazione e coltivazione. "Visitare una realtà come la cooperativa Agrisfera - all'avanguardia dal punto di vista dell'innovazione e della sostenibilità - è stato fonte d'ispirazione per i nostri imprenditori, uno stimolo in più a guardare verso l'innovazione", ha aggiunto Bertuzzi. "Si tratta di una realtà che ha curato il ripristino ambientale di circa 400 ettari impiantati a bosco e laghetti e che tre anni fa ha deciso di passare al biologico, sia per le coltivazioni, sia per l'allevamento di bovini da latte, applicando in azienda i metodi della lotta integrata avanzata."

Paola Castello

IL COMMENTO

Auguriamo al nuovo governo buon lavoro! E auspichiamo che ci sia un dialogo costante e diretto con il ministro Bellanova e il sottosegretario al MIPAAF, L'Abbate, nonché con il nuovo Esecutivo in generale, affinché si possa proseguire nel percorso di rilancio e sviluppo dell'agricoltura, con una politica attenta, in modo particolare, alle imprese agricole condotte da giovani. Occorre infatti avere una visione strategica e lavorare su più fronti contemporaneamente, con politiche adeguate che siano d'incentivo alla digitalizzazione e alla diffusione dell'innovazione tecnologica nelle imprese; aspetti oggi imprescindibili. Confidiamo nell'impegno del ministero ad andare nella direzione auspicata e siamo pronti a lavorare insieme, per mettere le giovani imprese nelle condizioni di essere competitive in Europa e nei mercati internazionali. Perché la crescita delle nostre imprese equivale alla crescita del sistema Paese.

Francesco Mastrandrea
Presidente Nazionale Anga

MANTOVA

Iniziative a Millenaria

Due gli appuntamenti salienti di Anga Mantova alla Fiera Millenaria di Gonzaga: il convegno su "Il mercato agroalimentare oggi: dai trattati di libero scambio al rischio dazi", al quale è intervenuto anche il presidente Anga nazionale, Francesco Mastrandrea. Organizzato in collaborazione con Confagricoltura Mantova, l'evento è stato incentrato sull'attuale situazione dei mercati internazionali, sul loro funzionamento e sui loro orientamenti nonché sulle dinamiche che si sono innescate con le tendenza protezionistiche di USA e Cina. Quindi la terza edizione di "Giovane Terra" - rassegna fotografica promossa e organizzata insieme a Confagricoltura Mantova - quest'anno dedicata al tema dell'architettura rurale. Primo premio a "Aziende futuristiche" di Francesco Bianchin *(v. foto)*, uno scatto realizzato con il drone su un allevamento di suini. Secondo e terzo premio a Roberto Serra e Gabriele Ghisi.

SUPER STAGE ALL'ESTERO DI ANGA

Formarsi in Usa e Australia

Gli USA e l'Australia permettono di arricchire il proprio curriculum professionale in tutti i settori collegati all'agricoltura: "Basta parlare un buon inglese e avere pratica certificata nel settore primario. Per l'Australia avere meno di 30 anni, mentre per gli Usa aver compiuto 21 anni, al resto pensiamo noi". Lo sottolinea il presidente dell'Anga, Francesco Mastrandrea presentando i super stage che offre l'Associazione che riunisce i giovani di Confagricoltura.Le opportunità di tirocinio all'estero sono molteplici, riservate non solo ai giovani agricoltori, ma anche agli studenti di Agraria, Scienze forestali ed Enologia. In Australia si potrà vendemmiare in Barossa Valley, Limestone Coast, Mount Lofty Ranges, Riverland, Clare Valley, McLaren Vale, West Australia, Mornington, Peninsula, Clare Valley, North-east Victoria, Yarra Valley, North-west Victoria, North Tasmania, Hunter Valley o Riverina. Iscrizioni già in corso per partire a gennaio 2020.

Negli Usa è possibile effettuare tirocini formativi in tutti i settori agricoli. Per il vitivinicolo l'esperienza californiana può spaziare da Sonoma alla Napa Valley, senza tralasciare l'Oregon, in particolare Willamette Valley con i suoi Pinot noir e Chardonnay, o nello stato di Washington, famoso per la produzione di vini pregiati. Oltre al vino, le occasioni sono moltissime: dai grandi allevamenti suinicoli ai ranch, alla ricerca applicata sugli alberi da frutta, ma anche ai programmi di silvicoltura e gestione delle risorse forestali in collaborazione con l'US Forest Service. È un'opportunità formativa da cogliere al volo. I tirocini vengono cuciti su misura partendo dal proprio progetto di crescita professionale e permettono di arricchire le proprie competenze, confrontando metodi diversi, ma anche approcci culturali e colturali assai distanti dai nostri.
Per ulteriori Informazioni scrivere a anga@confagricoltura.it.

L'ANGA ALLE FIERE ZOOTECNICHE DI CREMONA

Agricoltura di precisione

Anche quest'anno i Giovani di Confagricoltura - Anga saranno presenti, dal 23 al 26 ottobre, alle Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona, con un proprio stand ed una serie di appuntamenti. Cremona rappresenta una vetrina specializzata di altissima qualità sia sul fronte dei prodotti, sia su quello dei servizi e in questo contesto Anga vuole dare l'opportunità ai suoi soci di conoscere alcune tra le soluzioni più all'avanguardia. Il tema scelto quest'anno è di assoluta attualità: l'agricoltura di precisione, declinata soprattutto nell'ambito della semina e della concimazione, ma anche dell'allevamento. In particolare la zootecnia di precisione rappresenta la nuova opportunità per le filiere delle produzioni animali per affrontare le nuove sfide dei mercati, attraverso un miglioramento dell'efficienza di produzione aziendale, valorizzando sia il benessere animale, sia la sostenibilità delle produzioni. L'argomento verrà affrontato anche in un convegno che si terrà il 25 ottobre, al quale interverranno - tra gli altri - il presidente nazionale dell'Associazione Francesco Mastrandrea, il presidente di Anga Cremona, Paolo Faverzani, nonché autorevoli partner, quali Decalb e Bayer. Approfondendo la precision farming si sottolinea anche l'impegno delle aziende guidate dai giovani nel puntare sull'innovazione per far evolvere l'attività imprenditoriale. Ed è importante scegliere partner tecnologici di valore che sappiano indicare metodologie e tecnologie per l'agricoltura e la zootecnia di precisione.

sostenibilità

C'è bisogno di te.

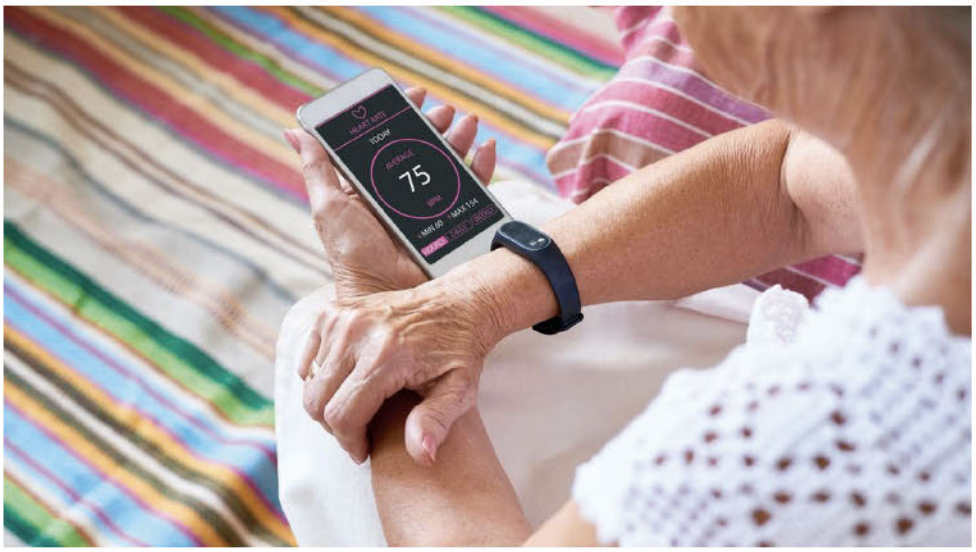
Associarsi ad Anga
vuol dire contribuire concretamente
a rendere l'impresa agricola italiana
economicamente più forte,
più consapevole e più lungimirante.
Per questo, dal 1958,
lavoriamo per un futuro
sostenibile.

CAMPAGNA ASSOCIATIVA 2019

giovani di confagricoltura anga
qualità di nuova generazione

www.anga.it

Tecnologie assistive per gli anziani



Le nuove frontiere per l'autonomia degli anziani passano dalla robotica. È stato sottolineato durante la quindicesima edizione della Conferenza internazionale sulle tecnologie assistive, che quest'anno si è tenuta a Bologna. Tra le ultime innovazioni presentate i "wearables", che pur avendo l'aspetto di collane o orologi, sono dispositivi muniti di microchip, utili per la geolocalizzazione dell'anziano. Rivoluzionarie sono anche le pill box, ossia scatole che si illuminano quando è ora di prendere la medicina e si aprono dispensando la pastiglia giusta, con un sensore che registra se la pillola è stata effettivamente presa oppure no. Importante è anche la domotica, capace di modificare l'ambiente-casa aiutando gli anziani ad essere indipendenti attraverso dispositivi che, a distanza, fanno alzare le tapparelle, accendere il televisore, aprire le finestre o la porta d'entrata, oppure far partire la lavatrice o il forno. Le nuove tecnologie aiutano anche i familiari, permettendo, in remoto, di controllare la salute dei propri cari. Il problema resta l'accessibilità di questi dispositivi non solo per i costi, ma anche per la complessità di uso per chi non è nativo digitale.

DOPPIA FESTA

Doppia festa per Antonio Michelucci, un decano dell'Organizzazione, a lungo direttore di Confagricoltura Liguria e di quella di Savona, ma anche appassionato giornalista. In pensione, continua a dedicarsi all'Organizzazione ed anche al suo Sindacato Pensionati. Festa doppia per gli 80 anni compiuti e le nozze d'oro con la moglie Mery Bonavita. Festa doppia anche come location, sia in Liguria, sia in Puglia dove sono le sue radici. "Confagricoltura è un pensiero giovane - ama dire con a fianco la sua Mery -. Bisogna continuare a impegnarsi anche per i pensionati agricoli, sempre attivi e partecipi alla vita della Confederazione".

QUANTO CONTA L'ETÀ DEI GENITORI, per il benessere mentale dei figli? Uno studio dell'Università di Utretch mostra che avere figli in età più avanzata ha i suoi vantaggi. I bambini e i ragazzi con genitori più grandi di età hanno, in media, meno problemi nei comportamenti esternalizzanti e sono meno aggressivi. La ricerca ha analizzato un campione di quasi 33mila olandesi dai 10 ai 12 anni. L'indagine ha preso in considerazione alcuni elementi del comportamento, correlando i dati con l'età dei genitori. L'età dei genitori al momento della nascita dei figli variava dai circa 16 anni ai 46 per le madri e dai 17 ai circa 65-68 per i padri.

MISURARE LA PRESSIONE

Per diminuire il rischio di demenza senile occorre tenere sotto controllo la pressione tra i 30 e i 40 anni. A rivelarlo uno studio dell'University College di Londra che ha seguito, per decenni, 500 persone nate nel 1946. Ai partecipanti è stata misurata la pressione a intervalli regolari a partire dai 36 anni e, arrivati a 70, si sono sottoposti a una risonanza al cervello per verificarne l'eventuale restringimento, uno dei 'segni premonitori' della demenza. Un aumento della pressione tra i 36 e i 43 anni, rileva la ricerca, è risultato associato a un maggiore restringimento del cervello, con effetti deleteri quattro decenni dopo. Secondo gli autori dello studio gli interventi per massimizzare la salute cerebrale negli anziani devono iniziare almeno nella mezza età.

Lo sport fa bene alla terza età

Anche se lo sport fa bene e aiuta a mantenersi sani, molti pensano che, con il passare degli anni, occorra limitare l'attività fisica. A parere del National Institute for Ageing dell'Università di Newcastle, solo un over 65 su quattro pratica regolarmente attività fisica. Eppure lo sport può rallentare i sintomi di molti disturbi cronici. E, contrariamente a quanto si pensa, i problemi di debolezza e di equilibrio tipici degli anziani sono legati all'inattività, più che al progredire dell'età. Una moderata attività fisica come il nuoto o le passeggiate, infatti, possono aumentare l'aspettativa di vita da tre e cinque anni e un'attività fisica regolare ridurrebbe del 40% il rischio di frattura del femore, oltre a prevenire disturbi cronici correlati all'età come artriti, problemi di cuore, diabete. Inoltre, mantenendo controllato il tasso di colesterolo, si limita il rischio di infarto e ictus.

UNA DIETA RICCA E NUTRIENTE

fa bene alle ossa e dà forza al corpo, mantenendolo robusto. Il fisiologico invecchiamento dell'organismo, con l'avanzare dell'età, è inevitabile; gli anziani, anche a causa dei cambiamenti ormonali, sono più soggetti alla fragilità. Da una ricerca della Vrije Universiteit di Amsterdam è emerso che le persone che avevano seguito diete di scarsa qualità avevano il doppio delle probabilità di diventare fragili, rispetto a quelle che utilizzavano un regime alimentare sano e nutriente. Nello studio si ipotizza che anche l'assunzione di proteine riduca il rischio di fragilità, perché un apporto proteico sufficiente è importante per rallentare la perdita di massa muscolare e di forza che si verifica con l'invecchiamento.

CONCLUSO A PERUGIA IL PROGETTO "RLS EVERYDAY"

Sicurezza sul lavoro

Roberto Caponi al corso RLS a Perugia

Si è concluso un innovativo progetto per la formazione dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), con un importante contributo per lo sviluppo della cultura della sicurezza. Dopo gli incontri di aprile a Roma e di luglio a Bologna, quello che si è svolto a Perugia il 3 settembre scorso ha segnato il momento conclusivo di un percorso con le imprese per presentare il progetto "RLS EveryDay", realizzato con il contributo dell'INAIL e gestito da un raggruppamento di organizzazioni: Federsicurezza Italia, Piazza Copernico ed Enapra (ente di formazione di Confagricoltura).

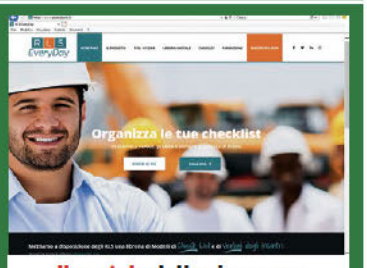
"Quello della prevenzione per la salute e la sicurezza sul lavoro in questi anni è diventato, per le aziende agricole assuntrici di manodopera, un tema centrale, frutto di un importante percorso di sviluppo della cultura della sicurezza", ha dichiarato il direttore di Enapra, Michele Distefano. Il progetto di formazione di "RLS Everyday" vuole contribuire a migliorare la diffusione della cultura della sicurezza nelle aziende. Ed Enapra, in collaborazione con gli Enti formativi territoriali di Confagricoltura, da sempre impegnata nel fornire alle aziende tutta l'assistenza necessaria per la formazione in questi ambiti, ha aderito fin dall'inizio all'iniziativa con entusiasmo e impegno.

In tutti gli incontri pubblici i promotori del progetto hanno illustrato il portale Rls Everyday, sottolineando in modo particolare alcuni degli elementi innovativi per la gestione della sicurezza sul lavoro: biblioteca digitale, check list personalizzate, game per la formazione.

È stata infine evidenziata l'importanza della figura del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza Territoriale (RLST), nata appositamente per facilitare l'operatività per le aziende di piccole e medie dimensioni. "Tale figura - ha dichiarato Roberto Caponi, presidente di Eban e direttore dell'Area Sindacale di Confagricoltura - è anche il frutto della bilateralità che, nell'ambito delle relazioni sindacali del comparto, rappresenta un sistema molto positivo che crea progresso per i lavoratori e le aziende agricole". Il portale (www.everydayrls.it) - già attivo e in costante fase di implementazione - sta diventando un punto di riferimento per tutti gli operatori del settore.

Parola chiave del mese: RLST

Il Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale (RLST) esercita le stesse funzioni e i compiti del RLS all'interno di tutte le aziende o unità produttive del territorio o del comparto di competenza nelle quali non è presente il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza. Le modalità di elezione sono stabilite dagli accordi collettivi nazionali, interconfederali, o di categoria, e dalle associazioni più importanti dei datori di lavoro e dei lavoratori. (rif. Lgs. 81/2008 che ha modificato la L. 626/1994 sulla sicurezza dei lavoratori).



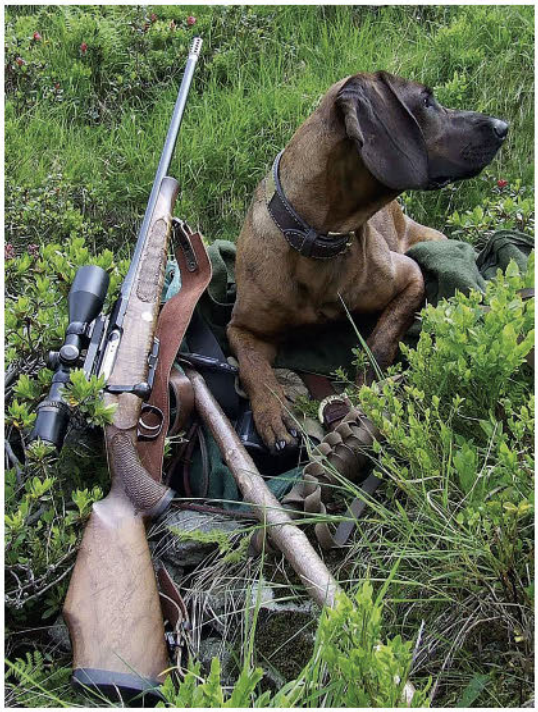
Il portale della sicurezza

ACCORDO DI PARTNERSHIP ENAPRA-ATC ROMA E RIETI

Corsi per conduttori di cani limiere

Una nuova collaborazione tra Enapra e gli ATC (Ambiti Territoriali di caccia) di Roma e Rieti amplia l'offerta formativa del nostro ente di formazione. Gli accordi consentiranno all'Enapra di attivare nelle province di Roma e di Rieti corsi di formazione per aspiranti selecontrollori e conduttori di cani limiere. Limiere dal francese "lier" (legare) sta a significare "cane condotto alla lunga"; la lunga è una stringa di cuoio di 4-6 metri che dà la possibilità al cane di cercare e seguire una traccia fredda senza però poter avanzare troppo senza il cacciatore.

"Con questa attività di formazione - ha dichiarato Luca Brondelli di Brondello presidente Enapra - intendiamo supportare l'impegno sindacale che Confagricoltura sta portando avanti in materia di monitoraggio e ricomposizione degli squilibri faunistici. La crescita incontrollata delle popolazioni faunistiche - ha proseguito - sta diventando un serio problema per le aziende agricole, e non solo, le cui coltivazioni sono sempre più spesso compromesse o completamente distrutte dall'invasione dei cinghiali e della fauna selvatica in generale". In questo contesto la presenza di cacciatori abilitati al monitoraggio e al prelievo degli animali appartenenti alla specie degli ungulati e alla individuazione - appunto dei selecontrollori - assume un'importanza di rilievo per la salvaguardia dell'ecosistema e di una fauna esponenzialmente in crescita, che sta determinando sempre maggiori danni a persone e colture e che richiede quindi soluzioni mirate.



Il primo corso per l'abilitazione alla caccia di selezione del cinghiale è stato avviato in collaborazione con l'ATC di Roma 1 lo scorso 24 agosto. Oltre 40 aspiranti "selecontrollori" si sono riuniti a Cerveteri per la prima sessione di formazione curata dal prof. Fioravante Serrani.

Il programma delle attività, che ha una durata complessiva di 44 ore, prevede un esame finale composto da una parte teorica e una pratica. I cacciatori che frequentano il corso conseguono l'abilitazione per la caccia di selezione degli ungulati e sono ammessi all'iscrizione al registro degli ATC dei selecontrollori.

Per info sui prossimi corsi in attivazione info@enapra.it oppure tel 06 6852431.

FORMAZIONE IMPRENDITORI AGRICOLI LAZIALI

Prosegue l'impegno di Enapra per la formazione finanziata degli Imprenditori Agricoli Professionali (in breve IAP) che operano o intendono operare nel territorio della Regione Lazio. Alla pubblicazione del bando pubblico per la Mis.1.1.1. a valere sul PSR Lazio 2014/2020, in scadenza a fine luglio 2019, Enapra ha risposto con la presentazione 6 corsi da realizzarsi nella provincia di Roma e di Latina. I progetti di Enapra sono stati ideati per le tre tipologie di destinatari previste dal bando. In caso di assegnazione del finanziamento regionale Enapra attiverà corsi gratuiti per giovani under 40 che hanno presentato domanda di primo insediamento sulla Misura 6.1 del PSR Lazio (tipologia di destinatari A), per giovani under 40 che non hanno presentato domanda di primo insediamento in agricoltura (tipologia di destinatari B) e per tutti coloro che pur avendo superato i 40 anni necessitano di acquisire adeguate conoscenze e competenze professionali nel settore agricolo (tipologia di destinatari C). Le graduatorie della Regione sono attese per il mese di gennaio del prossimo anno. Gli interessati possono richiedere il modulo per la manifestazione di interesse a partecipare al seguente indirizzo di posta elettronica: tomao@enapra.it.

DATI AGGIORNATI SULLE VACANZE NEL 2018

L'agriturismo piace agli stranieri

Gli ultimi dati Istat sul movimento di ospiti nelle imprese ricettive (arrivi, presenze) nel 2018 evidenziano come, rispetto al 2017, gli arrivi (ospiti) sono cresciuti del 4%, le presenze (pernottamenti) del 2%, con una riduzione sugli incrementi precedenti che erano, rispettivamente, del 5,3% e del 4,4%.
Sono aumentati maggiormente gli arrivi e le presenze nelle imprese extralberghiere (rispettivamente +6,5% e +2,7%), meno nelle imprese alberghiere (+3,2% e +1,6%). E sono aumentati generalmente gli ospiti stranieri (arrivi +4,4%, presenze +2,8%), più degli ospiti italiani (rispettivamente +3,6% e +1,1%), soprattutto nelle imprese turistiche extralberghiere.
Gli ospiti delle aziende agrituristiche confermano sostanzialmente, nel 2018, l'andamento di crescita del 2017, soprattutto per quanto riguarda le presenze (+5,6% nel 2018, +5,3% nel 2017).
E qui si consolida la prevalenza, in termini di presenze, degli ospiti stranieri (7,9 milioni) su quelli italiani (5,5 milioni), grazie ad una maggiore durata media dei soggiorni (4,8 contro 3,1 giorni).
Secondo quanto stimato dal Centro Studi di Confagricoltura, nel 2018 l'agriturismo ha fatturato 1.928 milioni di euro, di cui 470 per il servizio di alloggio e 1.458 per il servizio di ristorazione. A questo bisogna aggiungere il giro d'affari derivante dai servizi di agricampeggio e attività ricreative-culturali, e dalla vendita diretta dei prodotti agli ospiti agrituristi.
Tuttavia i dati Istat riferiti all'agriturismo appaiono generalmente inferiori (almeno del 25%) rispetto a quanto presumibile, evidentemente a causa di una diffusa omissione delle (pur obbligatorie) comunicazioni statistiche da parte delle aziende. Questo emerge, particolarmente, in sette Regioni (Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Basilicata, Calabria, Sardegna) dove l'occupazione media dei posti letto risulta inferiore ai 25 giorni l'anno.
Il turismo dall'estero costituisce una sorta di "esportazione in loco" di beni e servizi, oltre che di generale promozione commerciale del Made in Italy (acquisti nei paesi di provenienza). In particolare, il bilancio fra turisti stranieri che viaggiano in Italia e turisti italiani che viaggiano all'estero, consente di stimare la "popolazione aggiuntiva" generata da turismo, oltre la popolazione stabilmente residente in Italia, alla quale sono connessi maggiori consumi anche di prodotti agricoli e alimentari, prevalentemente tipici del nostro Paese. Per il 2018, il Centro Studi di Confagricoltura ha calcolato questa "popolazione aggiuntiva" in oltre 287 mila persone, in crescita del 15% rispetto all'anno precedente.
I rilevamenti sul turismo internazionale della Banca d'Italia stimano la spesa effettuata in Italia dai turisti stranieri, e all'estero dai turisti italiani, evidenziando per il 2018 un saldo attivo di oltre 16 miliardi di euro, con un incremento di 1,6 miliardi rispetto al 2017.
Applicando a questo saldo attivo le stime di uno studio di ISNART - Osservatorio Nazionale del Turismo, del 2012, secondo cui circa un terzo della spesa turistica è destinato all'alimentazione (14% per acquisti di prodotti alimentari, 19,3% per ristorazione), è possibile calcolare, sia pure a grandi linee, il contributo del turismo al fatturato delle imprese agricole e delle imprese alimentari.
Per quanto solo orientative, queste stime danno misura dell'importanza del turismo ai fini della commercializzazione dei prodotti agricoli e alimentari, tenendo anche conto che i

Agriturismo Il Molino della Cagnoletta (Bettona PG)

consumi alimentari dei turisti stranieri sono prevalentemente orientati su prodotti tipici italiani. Per le imprese agricole, gli introiti legati ai consumi alimentari dei turisti (432 milioni di euro) si sommano agli introiti derivanti dall'eventuale attività agrituristica (alloggio + ristorazione 1.928 milioni), per un totale (nel 2018) di 2,3 miliardi di euro.

Dopodiché, nel contesto turistico mondiale (arrivi di turisti stranieri), l'Italia si colloca al quinto posto, preceduta da Francia, Spagna, Usa e Cina. Nel triennio 2015-2017 il nostro Paese ha segnato l'incremento maggiore di turisti stranieri (+7,6 milioni) dopo la Spagna (+13,3 milioni).

Esaminando l'andamento del turismo dall'estero nell'Europa Mediterranea fra il 2012 e il 2017, l'Italia ha segnato (tranne che nel 2016) incrementi di turisti stranieri sempre inferiori (in alcuni casi in misura molto rilevante) rispetto alla media degli altri Paesi dell'area. Confrontando il 2018 col 2012, la crescita media dei paesi dell'Europa Mediterranea è stata del 50,5%, contro il 33,3% del nostro Paese.

D'altra parte, per quanto riguarda il fatturato generato dai turisti stranieri, l'Italia è posizionata al sesto posto, preceduta da Usa, Spagna, Francia, Tailandia e Regno Unito.

I dati analizzati in precedenza confermano che, per quanto riguarda il turismo, l'Italia è da tempo in una fase "interlocutoria": la crescita c'è, confermata anche negli ultimi anni, ma la sua intensità è altalenante, e mediamente inferiore, per quanto riguarda i turisti stranieri, a quella dei nostri principali concorrenti (soprattutto Francia e Spagna). Si consideri che negli anni Settanta e Ottanta del secolo scorso, l'Italia era la prima meta turistica al Mondo, e ora è la quinta.

Stima introito aziende agricole e alimentari per popolazione aggiuntiva turistica (milioni di euro)

	SALDO SPESA PER ALIMENTAZIONE	INTROITO IMPRESE AGRICOLE	INTROITO IMPRESE ALIMENTARI
2010	2.944,0	235,5	529,92
2011	3.432,5	274,6	617,8
2012	3.843,8	307,5	691,9
2013	4.247,4	339,8	764,5
2014	4.171,8	333,7	750,9
2015	4.510,2	360,8	811,8
2016	4.589,4	367,2	826,1
2017	4.776,6	382,1	859,8
2018	5.403,6	432,3	972,6

Fonte: elaborazione Centro Studi Confagricoltura su dati Banca d'Italia

Arrivi e presenze nelle imprese ricettive (x 1000)

	ARRIVI	VAR. %	PRESENZE	VAR. %
2012	103.733,2	-	380.711,5	-
2013	103.862,5	+0,1%	376.785,6	-0,1%
2014	106.552,4	+2,6%	377.770,8	+0,3%
2015	113.392,1	+6,4%	392.874,1	+4,0%
2016	116.944,2	+3,1%	402.962,1	+2,6%
2017	123.195,6	+5,3%	420.629,2	+4,4%
2018	128.100,9	+4,0%	428.844,9	+2,0%

Fonte: elaborazione Centro Studi Confagricoltura su dati Istat

Arrivi e presenze negli agriturismi (x 1000)

	TUTTI		STRANIERI		ITALIANI	
	ARRIVI	PRESENZE	ARRIVI	PRESENZE	ARRIVI	PRESENZE
Agriturismi 2016	3.038	12.068	1.380	6.909	1.658	5.159
Agriturismi 2017	3.242	12.709	1.511	7.330	1.732	5.380
Agriturismi 2018	3.433	13.428	1.640	7.914	1.792	5.514
Var % 2016-2017	+6,72%	+5,32%	+9,46%	+6,10%	+4,43%	+4,27%
Var % 2017-2018	+5,87%	+5,65%	+8,59%	+7,97%	+3,49%	+2,50%
Durata media soggiorno 2018	3,9 giorni		4,8 giorni		3,1 giorni	

Fonte: ISTAT

MASO POMAROLLI A PALÙ DI GIOVO (TN)

Il balcone sulla valle

Siamo nel cuore del Trentino, in Val di Cembra (640 msl) in posizione dominante con vista panoramica sulla vallata. In una zona circondata da vigneti, meleti e boschi c'è l'agriturismo Maso Pomarolli.
"La nostra è una storia di ritorno all'agricoltura. Siamo rimasti orfani da bambini e abbiamo dato in affitto il nostro Maso e mentre io facevo l'agricoltore Gianni lavorava in edilizia. Poi la svolta. Quando siamo subentrati in azienda, abbiamo deciso di aprire, nel 2001, anche l'agriturismo.
Oggi offriamo 7 stanze e 15 posti letto e, in ogni stagione, si può godere dell'affascinante ambiente alpino". Un vero e proprio angolo di paradiso da godersi in ogni periodo dell'anno e ammirare la colorazione unica, nei toni del rosa, che la luce del tramonto imprime su questi monti. "Partendo proprio dal nostro Maso - spiega Beniamino - si può percorrere il Sentiero del Melo, caratterizzato da ben 52 diverse varietà di mele e, nelle vicinanze, ci sono numerose cantine e distillerie dove degustare e acquistare i più famosi vini, grappe, spumanti trentini.
Si può seguire il sentiero naturalistico Mancabrot e Lac de Montesel, o ammirare le Piramidi di Segonzano, un vero e proprio capolavoro della natura, generato della millenaria opera erosiva dell'acqua piovana, capace di regalare spettacoli mozzafiato grazie alle forme slanciate e ai colori del tramonto".
Tra i terrazzamenti, dominati dal Muller Thurgau, si dipanano innumerevoli sentieri che corrono tra campagne e boschi di conifere, salendo ai caratteristici laghetti di montagna per poi scendere fino all'alveo del torrente Avisio, nel fondovalle, poco più a monte dalla sua foce nell'Adige. Non lontano il Lago Santo, il Roccolo del Sauch, le Dolomiti, il Castello del Buonconsiglio, Castel Thun e il Museo degli usi e costumi della gente trentina.
"Quando c'è la fioritura del melo, generalmente a fine aprile, il nostro paesaggio ha una trasformazione importante - sottolinea - perché si passa dai colori tenui dell'in-

verno al verde intenso, mentre nell'aria si sente un profumo molto gradevole". Il Maso poggia su un balcone naturale sulla sponda destra della vallata, dista poco più di quindici chilometri da Trento e una quarantina da Bolzano e gode così di una posizione di assoluta centralità che permette di avere a portata di mano tutte le bellezze e le particolarità della terra dolomitica. In agriturismo è presente un deposito per gli sci e l'impianto di risalita più vicino, appartenente al comprensorio sciistico di Andalo, è raggiungibile in una trentina di minuti. "La nostra vita - osserva Beniamino -, quella che abbiamo scelto è questa, fatta di uva, frutta, ospitalità in agriturismo. Quest'anno abbiamo eliminato le cene ed abbiamo stretto convenzioni sul territorio. All'inizio eravamo un po' preoccupati, ma poi abbiamo addirittura incrementato la clientela straniera: tedesca in primis poi europea e americana, coreana e vietnamita". Un posto meraviglioso dove la genuinità si coniuga con la tradizione e gli ospiti possono rilassarsi completamente, ammirando la natura e gustando saporite colazioni dolci e salate, a base di torte fatte in casa e succhi di frutta.

MASO POMAROLLI

Loc. Pomarolli 10, Palù di Giovo TN
tel: 0461684571
email: info@agriturmasopomarolli.it
www.agriturmasopomarolli.it

MASSARO 2015 DI AZIENDE AGRICOLE LENZA

Cavalcare il successo

Un cavallo stilizzato è il simbolo dell'azienda Lenza, che affonda le sue radici nella passione per la terra e per i cavalli tramandata di generazione in generazione fino ad oggi ai membri della famiglia dalla metà dell'Ottocento, quando Stanislao Lenza acquistò i primi terreni dal Conservatorio di S. Sofia, situati nella frazione Macchia di Montecorvino Rovella, dove ancora oggi sorge lo storico centro aziendale.
Nel 1920 la famiglia Lenza rilevò gran parte del feudo La Picciola della Casa Reale Doria, nella Piana del Sele, bonificando e trasformando il latifondo in una moderna azienda agricola, di 120 ettari, che nel corso degli anni si è dedicata alla frutticoltura, alla tabacchicoltura, alla cerealicoltura e all'allevamento di cavalli da corsa, a cui si è aggiunta negli anni '90 la costruzione di un ippodromo.
Nel 2009 Valentino Lenza, oggi alla guida dell'azienda insieme al figlio Guido, "riportato alla terra" dalla professione di avvocato, ha deciso di entrare nel mondo del vino, realizzando un moderno impianto viticolo costituito da sette ettari ad Aglianico, vitigno importato e diffuso nella Italia meridionale dalle colonie greche fin dal quarto secolo prima di Cristo, che origina vini di grande qualità a condizione che si riesca a domarne il carattere scorbutico dovuto all'elevata acidità e alla prepotente trama tannica.
Valentino e il suo staff sembrano aver trovato la formula giusta, come dimostrano i numerosi riconoscimenti ottenuti dai vini, alla loro prima uscita sul mercato. Risultati confermati da un recente articolo sulla autorevole rivista statunitense Forbes che cita l'azienda Lenza tra quelle che, nella provincia di Salerno, hanno saputo coniugare meglio l'espressione tradizionale dell'Aglianico con stili moderni.

L'azienda segue metodi tradizionali di coltivazione e naturalmente rispettosi dell'ambiente; le vendemmie sono eseguite interamente a mano. E in tutti i vini l'utilizzo della solforosa è ridotto al minimo e il quantitativo riportato in etichetta. La forma di allevamento è a Guyot, che comporta un rinnovo, ogni anno, di tutta la vegetazione produttiva, nonché una forte contrazione della produzione di ogni pianta, a vantaggio della qualità.
Quindicimila le bottiglie prodotte e cinque le etichette. I rossi Valentinia e Massaro, entrambi Aglianico in purezza (il primo invecchiato in botti di rovere, il secondo in acciaio), il rosato fermo Vale, il rosato spumante Gabry ottenuto con il metodo ancestrale e nel 2017 il rosato Donna Palmina, vinificato in totale assenza di solforosa. Di recente, inoltre, sono stati impiantati quattro ettari di varietà a bacca bianca autoctone campane destinate alla produzione di un vino bianco. Tra tutti spicca il Massaro 2015, Igp Colli di Salerno, Aglianico in purezza, affinato per 12 mesi in acciaio e 12 in bottiglia. Colore rosso rubino intenso, al naso presenta piacevoli sentori di frutta rossa accompagnati da note balsamiche e speziate. Al palato è inaspettatamente fruttato, con il giusto equilibrio tra morbidezza e sentori tannici. Si abbina facilmente a primi piatti e carni ben condite, salumi, formaggi di media e grande struttura.

Guido Lenza con la moglie **Ida**

HORTUS-ENOGASTRONOMIA TERRITORIALE A SAN PIETRO (SA)

Cucina cilentana gourmet

Siamo all'inizio della salita che porta a Castellabate (Salerno). "Hortus - EnoGastronomia territoriale" si trova qui: un locale bomboniera, con solo 20 tavoli, regno di Costabile Guariglia, professore all'Accademia delle Belle Arti di Nola e artista, sangue cilentano e vietrese. Nato a Castellabate nel 1965 da una famiglia di ristoratori che gli trasmettono la passione per la cucina di qualità, si laurea in Arti Visive con una tesi Land Art e paesaggio sociale presso l'Accademia Belle Arti di Napoli, dove ha insegnato scultura ambientale. Ma in questo percorso lo accompagna sempre la passione per la cucina. Così dopo avere cucinato per anni per familiari ed amici decide di seguire masterclass con Massimo Bottura, Giuseppe Iannotti e Enzo Vizzari.
"La passione per la cucina viene dal mio territorio e da una piccola trattoria nata a Castellabate nel lontano 1967, da un incontro e uno sposalizio tra la costiera amalfitana e la costiera cilentana - racconta -. Mia madre Anna, nata a Vietri, mi ha trasmesso l'arte e la passione della cucina e mio padre Alfredo, nato a Castellabate, mi ha trasmesso la conoscenza delle materie prime attraverso racconti di come fare del buon cibo".
Un anno fa decide di aprire un locale in cui far assaggiare i sapori più schietti del Cilento, senza compromessi: pescato locale, verdure del proprio orto, olio cilentano, vini del territorio e… tante opere d'arte appese alle pareti. Una cucina tradizionale gourmet la sua, come lui stesso la definisce. Tutti i piatti sono preparati al momento con materie prime di alta qualità acquistate solo nel territorio dell'area del Parco Nazionale del Cilento, Alburni e Vallo di Diano, con l'aiuto in cucina della chef Alda Passero. Alla base ci sono ricette della tradizione, interpretate in modo nuovo, con fantasia negli abbinamenti e grande attenzione all'estetica del piatto e alla mise en place. I nomi dei piatti hanno uno stretto riferimento con il territorio, spaziando dai toponimi, agli avvenimenti, fino ai personaggi storici. Tra gli antipasti, troviamo le Alici di Menaica, i Gamberi bianchi su letto di zucchine croccanti e i crudi, pesce secondo il pescato del giorno. Tra i primi (tutta la pasta è di grano esclusivamente italiano o preparata direttamente dallo chef), il Pacchero al ragù di mare, con polpi, seppie e calamari tagliati in punta di coltello, le Linguine con Triglia di scoglio Rossa di Castellabate con fiori di zucca, il Tagliolino al Gambero Rosso di Punta Licosa con riduzione di vino Fiano del Cilento. Tra i secondi, il Pesce spada affumicato al burro su letto di purea di patate, la Cipolla di Vatolla marinata con tonnetto affumicato e capperi, la Seppia sfilettata con cicoria selvatica. La carta dei vini è composta da 34 etichette tutte rigorosamente del Cilento.
Aperto solo la sera, con tre menù degustazione e uno alla carta, tutti a base di pesce, e la domenica con il "pranzo della tradizione" con piatti a base di carne. Una clientela di affezionati prevalentemente locale.
Guariglia fa anche parte del progetto Alleanza dei Cuochi Slow Food, una rete internazionale di chef che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.
S.S. 15, 84048 Località San Pietro (SA)

ELEA

In abbinamento al Massaro 2015 dell'azienda Lenza Costabile Guariglia propone "Elea" (dal nome dell'antica colonia greca nel cuore del Cilento): Manzo al tartufo nero di Bagnoli Irpino su crema di patata di Castel San Lorenzo.

LIBRO PER L'INFANZIA DELLA DISEGNATRICE CANADESE MARIANNE DUBUC

Topo postino bussa due volte

Topo Postino bussa sempre due volte, anche tre. Non si ferma davanti a nulla e neppure questa volta viene meno al suo dovere di recapitare pacchetti e lettere in giro. È molto suggestivo il libro per bambini "L'incredibile viaggio di Topo Postino" (Orecchio Acerbo 2019, settembre 2019, 28 pagine, 13,90 euro) della giovane scrittrice e disegnatrice canadese Marianne Dubuc.

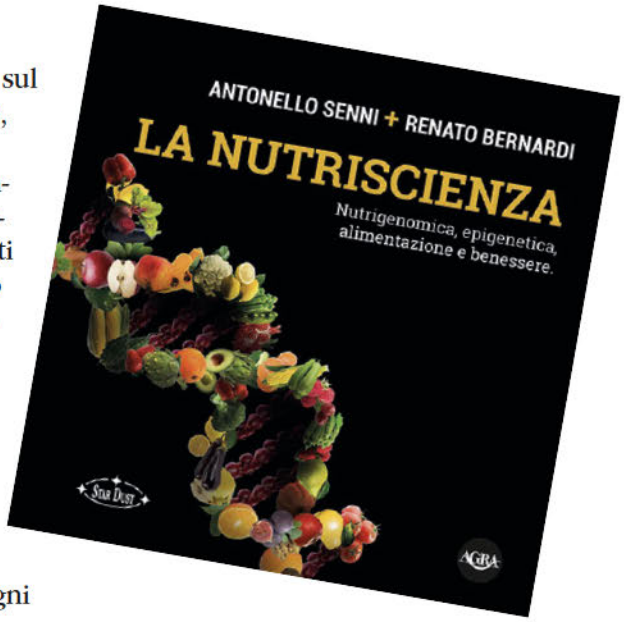
Infaticabile, Topo Postino ha ampliato il suo raggio di consegne ed al normale giro nei dintorni dell'ufficio, ha aggiunto trasferte dal polo all'equatore ed un viaggio spaziale in un mondo fantastico. E se i destinatari sono nel mondo iperuranico, lascia parcheggiato il furgoncino e mette il carretto su un razzo che lo proietta verso galassie inesplorate. E così consegna dentifrici in un pianeta tutto zuccherino, attraversa i territori che furono di Gulliver e i mari della Sirenetta. Si inabissa là dove un galeone pirata è affondato tanto tempo fa e consegna alla piccola piovra il suo atteso cestino di banane. Fa tappa nel paese dei mostri e in quello dei robot, dove incontra un suo vecchio amico. Tornare a casa, dopo una dura giornata di lavoro, è proprio bello. Bello come… un sogno.
È stato otto anni fa - dopo aver studiato graphic design all'Università del Québec, a Montréal - che Marianne Dubuc ha pubblicato "La mer" ("Il mare", Officina Libraria 2012), il suo primo libro come autrice, sia dei testi sia delle immagini. E quel libro, ancora oggi, occupa per lei un posto del tutto speciale fra i molti che ha poi pubblicato. Una galleria di animali da amare, poche parole, solo quelle necessarie, e disegni essenziali ma fortemente espressivi.
Nel catalogo della casa editrice Orecchio Acerbo altri volumi di Marianne Dubuc: "Le case degli animali", "Le vacanze degli animali" e il pluripremiato "Il sentiero". Orecchio Acerbo, il nome indica un percorso editoriale affascinante, che punta ad orecchie e occhi acerbi di piccoli lettori, ad una letteratura per l'infanzia che stimola la curiosità e la fantasia, che punta sulla qualità della proposta, che è convinta che il bello va sempre ricercato. Arriva Topo Postino: bambino, c'è posta per te. **(G. M.)**

UN CAFFÈ CON IL FILOSOFO DEL POP

"Coffee break" (Editrice I Nuovi Quindici, 2019) è il tascabile di 40 pagine di Claudio Sottocornola, da sorseggiare in una pausa caffè. Pocket che si interroga: che rapporto c'è fra libri e vita? E perché si deve leggere? Ma che cosa si deve leggere? Il "filosofo del pop", in una conversazione con il lettore, prova a rispondere ai quesiti, inoltrandosi in un percorso iniziatico che conduce dai libri al libro, dalle parole alla parola, dal dato al simbolo, invitandoci a liberare le nostre vite dentro la sacra ritualità dell'esistere. E introduce la sua dissertazione con la celebre e folgorante affermazione che Ermanno Olmi fa dichiarare al personaggio interpretato da Raz Degan nel suo Centochiodi: "Tutti i libri del mondo non valgono un caffè con un amico". Il pocket (acquistabile pure sul sito della casa editrice) costa 2 euro, quanto un caffè.

NUTRIZIONISTA E CHEF ASSIEME PER CURARE CON IL FOOD

Scoprire la nutriscenza



Come aveva detto Ludwig Feuerbach, "l'uomo è ciò che mangia". Parte da questo assunto il libro "La Nutriscienza - nutrigenomica, epigenetica, alimentazione e benessere" (Agra Editrice, 160 pp, 18 euro), curato dal professor Antonello Senni con un'appendice di ricette proposte dallo chef Renato Bernardi, ispirate ai principi esposti nel testo.
La nutriscienza è la nuova frontiera nel campo dell'alimentazione che va a ribaltare alcuni principi della "medicina della sintomatologia" che cura i sintomi delle patologie senza affrontarne le cause. Molte patologie cronico-degenerative, oggi dilaganti, sono il risultato di tale modello medico-terapeutico.
Secondo il professor Senni, occorre passare alla medicina della resilienza e della consapevolezza, "la vera prevenzione, in cui la persona conoscendo il proprio corpo e il naturale metabolismo del suo organismo, diviene artefice del proprio benessere psicofisico e della propria salute fisica e mentale, prevenendo le patologie".
Strumento fondamentale di cui si avvale la nutriscienza è la nutrigenomica, una scienza relativamente giovane che studia come interagiscono i nutrienti con il nostro genoma e di conseguenza come influiscono sul metabolismo e sul nostro stato di salute. Ma non solo "sul nostro", ma anche su quello dei nostri figli; alcune ricerche hanno mostrato come la dieta abbia influenza sul genoma non solo della madre, ma anche dei nascituri.
Diventa evidente la fondamentale importanza dell'epigenetica, intesa quale insieme di tutti quei comportamenti che sono in grado di variare il fenotipo (l'organismo e il suo funzionamento), senza tuttavia alterarne il genotipo (il DNA e il genoma).
La nutrigenomica e la biologia molecorare - osserva Senni - dimostrano che ogni nutriente 'dialoga' con ogni singola cellula ed il suo DNA, modulando l'espressione genica verso uno stato di salute, di benessere psicofisico e di agile e armonioso corpo o verso condizioni patologiche e/o di diabesità. Ma l'epigenetica, purtroppo, non è mossa solo dalla volontà personale ma è quasi totalmente dominata dalla pubblicità ingannevole e da un'educazione alimentare distorta. "Sull'epigenetica - scrive l'autore - si materializzano così la ricerca scientifica di parte, la produzione di alimenti e di beni prodotti solo per il profitto, il commercio di tali prodotti, 'lustrati' dalla pubblicità, la farmacologia senza accurati controlli, le terapie inutili ma costose".
L'essenza del libro è persuadere le persone a rivolgersi al medico di fiducia e al nutrizionista non solo per curare le malattie, ma per impedirne la comparsa attraverso la prevenzione e l'adozione di una corretta disciplina alimentare e di un salubre stile di vita.
Il libro rimarca come i fondamenti della salute psicofisica, della qualità della vita e della sua durata siano sostenuti per il 30% dal genoma, per il 20% dalle corrette terapie sanitarie e per il 50% dallo stile di vita, di cui l'alimentazione è il principale cardine. Per questo un importante complemento del lavoro del prof. Senni è la parte curata dallo chef Renato Bernardi con alcune originali ricette in cui i principi della nutriscienza, è il caso di dirlo, "trovano sostanza".
La sinergia tra il nutrizionista e lo chef consente che sia coniugata nei nostri cibi la necessaria salubrità alla gradevolezza del gusto, anche perché, come affermava la celebre scrittrice Virginia Woolf, "una persona non può pensare bene, amare bene, dormire bene se non ha mangiato bene". **(G.M.)**

TRA DINOSAURI E MANICHINI

Cantautore agricolo

Andrea Campostrini, cantautore agricolo di Verona, pubblica il disco solista come "Il dinosauro ed i manichini" (New Model Label). "Il nome - spiega - nasce da una suggestione in cui noi tutti siamo come manichini, sempre in vetrina tra like, opulenza e benessere fittizio e a volte ci voltiamo indietro a guardare le origini, con la voglia di tornare a vivere realmente un vita più pratica, all'essere esseri preistorici". Solista ma anche band aperta, in una miscellanea di stili, dalla canzone d'autore al poprock, dal punk al minimal. Le canzoni: 'Amo e odio' è il Rino Gaetano del XXI secolo, 'ACDC' è il migliore Vasco Brondi (con una citazione battistiana de 'I giardini di marzo'), "Valentina" piacerebbe ad Alberto Fortis. Tutto frullato con personalità, ancorando suoni e testi alla terra. "La terra - dice - ti ricorda la naturalità delle cose, il ciclo; potrai avere mezzi perfomanti e lavorare nell'agricoltura e zootecnia più all'avanguardia del mondo ma i tempi li detterà sempre la terra. Vivendo in questo settore capisci che sei in balìa di caldo, freddo, acqua, clima e stagioni. Comprendi di non essere onnipotente e che è bene tenere i piedi per terra". Canzone-manifesto è "Nei campi di granturco", con la chitarra ed l'armonica tra le pannocchie.

Chitarra e mais
Campagna musa ispiratrice della canzone "terrena"

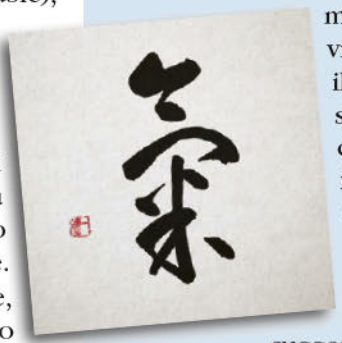
BANDONEON NELLA VALIGIA

Sonorità vagabonde

Carlo Maver, artista e viaggiatore instancabile, ha registrato in solo, con bandoneón e flauti, nella chiesetta di Casola, nel bolognese. Il suo disco, 'Volver' (Visage Music), sa di cammino, di terre lontane, di incontri. Volver, in spagnolo significa "ritorna" e ci ricorda che ogni avvio ha un rientro, ma è anche un omaggio all'ambasciatore del tango Carlos Gardel. Si susseguono voli pindarici del bandoneon e tango, tra mura antiche che rendono il suono ancor più vibrante. Affascinano, nell'esecuzione, i respiri dell'uomo e dello strumento. Si inizia con 'Partenze', brano necessario a creare l'atmosfera adatta per seguire le musiche vagabonde. 'C'era una volta' fa viaggiare, nel tempo più che nello spazio, fino a raggiungere l'infanzia ed è la nostalgia della purezza. 'Soledad' è un tango rivisto in chiave spirituale, 'Solo Lunatica' è preghiera laica, mentre 'Una Llamada' ci riconduce a riti sciamanici. 'Fino alla fine' è la sfida alla vita, anzi, l'inno alla sopravvivenza.

Energia vitale

Valentina Casese, solo piano, raccoglie tutta l'energia dell'universo. Il suo disco 'KI' (Almendra Music), con ideogramma giapponese in copertina, ci riconduce al Ki Aikido, l'arte marziale giapponese che è sintesi ed elaborazione originale di altre antichissime. KI è energia intrinseca, forza vitale. "In realtà questa parola e il relativo ideogramma rappresentano - spiega l'artista - qualcosa che non è esattamente definibile dal punto di vista fisico e materiale, ma nonostante ciò è esistente e chiaramente percepibile. Così è anche nella musica". Si propongono suggestive composizioni del giapponese Tōru Takemitsu ('Clouds','Breeze','Romance'), del greco Dimitri Nicolau ('Siciliana') e dell'italiano Ottorino Respighi ('Notturno'), accanto alle cinque parti di 'Costellazioni', a 'Capo Nord', 'Untitled III', 'Uni' e 'Torre' della stessa Valentina. La musica è un flusso continuo d'energia che avvolge in calmi paesaggi o sorprende con scarti improvvisi, sempre suggestionando l'ascoltatore.



Edagricole
coltiva il tuo futuro.
Da 80 anni

Le **nostre riviste** hanno accompagnato generazioni di **studenti, agricoltori,allevatori** e **tecnici** nel loro lavoro quotidiano. E continuano a farlo. Scopri le nostre offerte di abbonamento e servizi dedicate a te su **www.edagricole.it**

edagricole | gruppo tecniche nuove

A LONG WAY TOGETHER

FL 693M

RIDEMAX
RADIAL TRANSPORT TIRES

- *Principalmente per strada*
- *Cinture in acciaio*
- *Ottime doti di autopulitura*
- *Risparmio di carburante*
- *Alta velocità*

OFF-HIGHWAY TIRE SOLUTIONS

DISTRIBUITO IN ITALIA DA
UNIVERGOMMA

Via di Castelpulci, 12/C
50018 Scandicci (FI)
Tel: 055/73751 - Fax: 055/7375232
agricoltura@univergomma.it
www.univergomma.it

bkt-tires.com

BKT
GROWING TOGETHER