

Cosituata ANABIO PIEMONTE, Raffaella Mellano eletta presidente

AGROALIMENTARE

Pratiche sleali, stop dell'Europa

di **Giovanni Cardone**
Direttore Cia Piemonte

La Commissione agricoltura dell'Europa e i rappresentanti dei Paesi dell'Unione europea hanno dato il via libera alla direttiva Ue contro le pratiche sleali nel settore agroalimentare. Il negoziato tra le istituzioni europee per arrivare a una definizione comune delle nuove norme potrebbe partire già il 24 ottobre, dopo che la plenaria di Strasburgo avrà dato l'ok al testo votato dalla Comagri. L'obiettivo è avere entro dicembre regole europee che vietano i comportamenti sleali degli acquirenti (soprattutto catene di supermercati) nei confronti dei fornitori (agricoltori e imprese della trasformazione) nel settore alimentare.

Il voto della commissione agricoltura dell'Europa è un segnale che le pratiche commerciali sleali nel settore alimentare «è la dimostrazione che l'Europa non è un problema ma la soluzione al problema». E' quanto afferma **Paolo De Castro**, vicepresidente della Commissione agricoltura e relatore del provvedimento.

In una nota congiunta, organizzazioni agricole e sindacali dell'industria alimentare e del biologico dell'Unione hanno parlato di «voto storico» e hanno invitato le istituzioni europee ad approvare definitivamente le nuove norme entro dicembre.

Otto le pratiche sleali contemplate nella direttiva: quattro sono vietate in qualunque caso (il pagamento dei fornitori oltre i 30 giorni quando si tratta di merci deperibili; l'annullamento di ordini di prodotti deperibili con breve preavviso; le modifiche unilaterali retroattive dei termini di un accordo di fornitura; far pagare al fornitore gli sprechi che avvengono nei locali dell'acquirente). Quattro sono vietate solo se non previste da contratti scritti ad esempio l'imposizione al fornitore di costi per l'immagazzinamento o la promozione.

di **Gabriele Carenini**
Presidente Cia Piemonte

Anche in Piemonte è stata ufficialmente costituita Anabio, l'associazione che raggruppa e organizza gli imprenditori agricoli che hanno scelto di produrre adottando le tecniche dell'agricoltura biologica. **Raffaella Mellano**, giovane imprenditrice agricola, che conduce insieme alla sua famiglia un'azienda agricola biologica e biodinamica a Rivarolo, in provincia di Torino, è stata eletta presidente.

Il settore del biologico è in forte crescita. E' uscito definitivamente dalle «mode» ed è diventato una realtà significativa dell'agroalimentare

italiano. Ma come sempre accade, quando una tipologia di prodotti ha successo, essa attira l'attenzione degli speculatori. Sia in Italia, sia nel mondo sono state scoperte frodi e truffe a danno del biologico, compiute da organizzazioni, talvolta criminali, alla ricerca di facili guadagni. Si tratta di vicende gravi che rischiano di minare la fiducia dei consumatori nei confronti del biologico.

In Piemonte è ancora vivo il ricordo dell'operazione «Riso amaro», quando il Nucleo antioscurificazioni dei Carabinieri, sotto il coordinamento della procura di Vigevano, sequestrò ingenti quantità di riso trattato con antiparassitari. Riso che veniva però



Raffaella Mellano, giovane imprenditrice, che conduce insieme alla sua famiglia un'azienda agricola biologica e biodinamica a Rivarolo, in provincia di Torino, è stata eletta presidente di Anabio Piemonte

dichiarato biologico, attraverso false attestazioni. Il mondo del biologico deve trovare gli anticorpi necessari per emarginare i profittatori,

altrimenti i tanti produttori seri che compongono questo mondo rischiano di vedere il loro lavoro vanificato da chi si è infiltrato nel mondo del biologico soltanto per speculare. Un cardine dell'azione di Anabio Piemonte sarà proprio quello di tutelare i produttori onesti per garantire che sulle tavole degli italiani arrivi solo cibo biologico sicuro.

Desta preoccupazione negli operatori del settore anche l'ultimo regolamento europeo sul biologico, che a partire dal 2021 sostituirà l'attuale normativa. Il nuovo regolamento enuncia infatti principi inquietanti quali, ad esempio, l'eliminazione delle soglie per la contaminazione casuale. Gli Stati membri, come l'Italia, che al momento applicano soglie massime per le sostanze non autorizzate nei cibi biologici potranno continuare a farlo, a condizione che permettano ai prodotti biologici provenienti da altri paesi Ue di entrare nel loro mercato. In Italia potrebbero quindi trovarsi in vendita anche prodotti che per la nostra normativa non avrebbero diritto allo status di alimento biologico.

Il settore del biologico merita di essere sostenuto perché mostra, in linea generale, migliori performance ambientali rispetto all'agricoltura convenzionale, ma va detto, ad onor del vero, che anche l'agricoltura convenzionale sta decisamente muovendosi verso un modello di produzione sostenibile, rispettoso delle risorse naturali quali acqua, fertilità del suolo e biodiversità. E' quindi auspicabile una politica che cerchi di ottenere il meglio sia dall'uno che dall'altro sistema di produzione.

GIOVANI: IL TEMPO DOVE TUTTO È PERMESSO



I giovani in agricoltura sono stati al centro di un convegno organizzato da Cipa-At Piedmonte a Dogliani, all'azienda

Agricola La Pieve, lo scorso 28 settembre, dal titolo «Sviluppo dell'agricoltura e ricambio generazionale. L'agricoltura ha

un futuro giovane». Presentati dati e ricerche e testimonianze imprenditoriali dai territori.

A PAGINA 2

I protagonisti si raccontano

Le storie di giovani associati: Elena e Chiara con i loro «Piccoli frutti» a Vigezzo e Viola e Mirko di Cascina Foresto a Cossato

A PAGINA 6

Asti - Non solo carne, la via obbligata della qualità

Decennale di successo per la Giornata della Piemontese all'Isola della Carne di Repergo

A PAGINA 15

Novara - Lupo in Valsesia: l'allarme della Cia

La Confederazione sottolinea i problemi creati agli allevatori ed evidenzia il rischio abbandono di terre alte

A PAGINA 18

Alessandria - Canapa: il workshop Cipa-At

Il ritorno della coltura sul nostro territorio per l'edilizia, la cosmesi, il farmaceutico e l'alimentare

A PAGINA 12

Cuneo - Protagonisti alla Fiera Nazionale del Marrone

La Cia è sempre presente in Fiera con diversi stand e un convegno, quest'anno sul tema dei cambiamenti climatici

A PAGINA 16

Torino - Cinghiali, ai politici non stanno facendo il loro mestiere

Il Tar del Piemonte sospende i piani di abbattimento in Tornese e si riaccende la protesta degli agricoltori

A PAGINA 21

IL CONVEGNO "Sviluppo dell'agricoltura e ricambio generazionale", organizzato dal Cipa-at Piemonte

Giovani: il tempo dove tutto è permesso

Un'interessante analisi attraverso dati e ricerche di Istituti nazionali e testimonianze imprenditoriali dai territori provinciali

di Genny Notarianni

Sono il 10,2% del totale dei titolari delle aziende agricole in Piemonte, con una moderata tendenza all'aumento nel tempo: i giovani in agricoltura rivelano numeri interessanti in regione, anche grazie agli strumenti nazionali messi in campo dagli organismi pubblici. Se ne è parlato a Dogliani, nell'ambito di un convegno organizzato dal Cipa-at Piemonte nell'Azienda Agricola La Pieve. "Sviluppo dell'agricoltura e ricambio generazionale. L'agricoltura ha un futuro giovane", attraverso i dati e le ricerche di Istituti nazionali e testimonianze imprenditoriali dai territori provinciali.

Ad aprire i lavori è stato Gabriele Carentini, presidente regionale Cipa-at Piemonte, per la normativa ritenuta fuori dalla definizione di "giovane" da solitamente un anno (40 anni è il limite di età in agricoltura), che ha saputo sintetizzare «l'occasione e l'entusiasmo di fare imprese nell'opportunità e nel privilegio di potere anche sbagliare, sapendo di avere tutto il tempo di potersi correggere e migliorare».

A introdurre l'Agia Piemonte (Associazione Giovani Imprenditori Agricoli) è stato il presidente Danilo Amerio, viticoltore



astigiano, che ha evidenziato alcune delle difficoltà riscontrate nell'avviare e condurre un'attività agricola. In particolare, i limiti del Psr sono stati commentati da

Stefano Aimone, dell'Ires Piemonte, che ha presentato i risultati di ricerca dell'Istituto, i quali mostrano che le criticità che ostacolano il ricambio in agricoltura sono la difficoltà di accesso al credito e alla terra, gli elevati costi di installazione, il modesto reddito ottenuto, lo scarso livello di servizi nelle aree rurali, la carenza di competenze tecniche e la burocrazia. Ma in 14 anni (2007/2020) l'Ue ha stanziato 9,6 miliardi di euro per i giovani agricoltori; 30milà sono gli insediamenti attesi in Eu-

ropa nello stesso periodo. Queste, invece, sono le percentuali di aziende giovani sul totale delle imprese agricole delle province piemontesi: 7,5%

Alessandria, 9,9% Asti, 14,3% Biella, 10% Cuneo, 14,5% Novara, 11% Torino, 16,2% Vco, 10,1% Vercelli, con una media totale del 10,2%. Come dimostro-



dal diagrammi di flusso, la presenza delle Misure del Psr dedicate ai giovani (le cui risorse sono cresciute arrivando al 10% del budget totale del Psr) condizionano fortemente l'incidenza degli stessi in insediamento. Nel complesso, dal 2000 a fine 2017 - attraverso il Psr - si sono insediati in Piemonte 5500 giovani.

Il segretario nazionale Agia Matteo Ansellini, ha presentato i principali strumenti nazionali a favore dei giovani imprenditori agricoli: mutuo a tasso agevolato per l'insediamento, mutui a tasso zero per investimenti con bando aperto da Ismea, Fondo di Private Equity per le start up, la Banca delle Terre Agricole di Ismea.

A seguire, alcuni imprenditori delle province del Piemonte hanno riportato la loro esperienza in agricoltura, ritenuta già di consolidato successo oppure di ottime premesse di sviluppo, in alcuni casi dettata da una naturale prosecuzione dell'attività di famiglia, in altri casi di personale interesse.

A raccontare se stessi sono stati: l'astigiano **Enrico Barbero** (titolare dell'agriturismo Cascina Ranfà aperto appena compiuti i 18 anni), il torinese **Alex Delibera** insieme al fratello **Andrea** (dell'azienda Dai Delibera, agricoltura condiziona fortemente l'incidenza degli stessi in insediamento. Nel complesso, dal 2000 a fine 2017 - attraverso il Psr - si sono insediati in Piemonte 5500 giovani.

Il presidente nazionale Agia Stefano Francia ha ricordato, in chiusura, gli impegni che la Cia sta sviluppando su questo fronte. Tra questi: la rappresentanza a Bruxelles a livello europeo, il confronto sui territori nazionali, l'innovazione e la tecnologia per le migliori prospettive future.

Novità legislative europee e nazionali

Il diritto agricolo e quello vitivinicolo europeo (al pari di tutto il resto del diritto comunitario) va considerato non solo nella sua fase "discendente" - inteso come complesso di norme che promano dalla Ue (direttive e regolamenti) e vanno recepite dagli Stati membri - ma anche (e soprattutto) nella fase "ascendente", quella in cui in sede comunitaria si discute sulla formazione e modificazione della normativa. Purtroppo, ormai da lungo tempo, questo ultimo aspetto viene troppo spesso trascurato dalla politica italiana, che - non solo in campo agrario, ma per tutte le materie di competenza dell'Unione Europea, ivi compresa la giustizia - non dedica adeguate risorse finanziarie ed umane, perdendo così autorevolezza e peso politico nel consesso europeo. Salvo poi doversi dopo, aggredendo nei comizi la regolamentazione comunitaria ed i rapporti europei, come fossero un qualcosa di estraneo imposto dall'esterno, mentre nulla è più falso e fuorviante.

Per il nostro paese, tale comportamento è fortemente masochistico. Occorre cambiare approccio, subito. Ciò diversamente premesso, l'anno 2018 è foriero di sensibili novità per il settore agricolo, in generale, e vitivinicolo, in modo specifico. Iniziamo a scoprire "cosa bolle in pentola", e cioè i progetti di riforma non ancora adottati, sui quali non bisogna

L'ANGOLO DELL'AVVOCATO

A CURA DI AVV. ANDREA FERRARI E AVV. ERMENEGILDO MARIO APPIANO

Via Elvio Pertinace 6/E - 12051 Alba (CN)

Telefono: +39 338749069 - +39 3395312359 - e-mail: segreteria@dirittovitivinicolo.eu

distogliere affatto l'attenzione. Anzi l'Unione Europea sta innanzitutto discutendo alcune riforme sulla struttura e l'organizzazione delle misure di sostegno, che avranno un significativo impatto economico generale ed influiranno sul portafoglio degli agricoltori. Stanno infatti emergendo i contorni della nuova PAC 2021-2028; si passerà da un sistema basato su definizioni giuridiche ad uno fondato sull'individuazione di obiettivi concreti a livello comunitario, a cui ogni Stato darà attuazione come meglio ritiene. Ciò avverrà mediante il Piano Strategico Nazionale (PSN): ogni Paese dovrà presentare il proprio PSN che diverrà la PAC del Paese stesso. I Piani Strategici Regionali (PSR) confluiranno, quindi, nei Piani Nazionali. Da qui la necessità di raccordo, collaborazione e condivisione tra le Regioni.

Il risultato è introdurre la competitività tra Stati: vincerà quello il cui Piano Nazionale risulterà il più idoneo, efficiente e meglio gestito.

La nuova PAC prevederà anche la c.d. "condizionalità" agli obiettivi prefissati, fra cui spicca la sostenibilità ambientale.

Tra le altre novità in discussione: l'au-

torizzazione di alcune varietà di vitigni in precedenza vietati e quella all'utilizzo di ibridi anche per la DOP; i vini a ridotto tenore alcolico (verranno introdotte le tipologie "de-alcolizzato" e "parzialmente de-alcolizzato"); la revisione dell'etichettatura dei prodotti enologici. Con riferimento a quest'ultimo tema, spicca l'obbligo di indicare gli ingredienti, ma con esclusione dei coadiuvanti enologici (quindi: più ampio è l'elenco dei coadiuvanti, minore diventa quello degli ingredienti da riportare in etichetta). Pure in discussione è la ridefinizione dei requisiti che caratterizzano i prodotti a denominazione di origine (DOP).

Passiamo adesso alle riforme attuate e, dunque, vigenti.

Nel diritto dell'Unione Europea, con il Regolamento Omnibus (235/2017/UE) sono state introdotte rilevanti novità nella disciplina della concorrenza applicabile alle organizzazioni di produttori (OP) e alle loro associazioni (AOP). Tale riforma, consentendo loro di negoziare collettivamente i prezzi dei prodotti agricoli, dovrebbe rafforzare la posizione nei rapporti interni di ciascuna filiera e soprattutto con la grande distribuzione organizzata. Potranno in futuro le OP/AOP

divinire addirittura dei "price makers" (e cioè soggetti capaci di imporre i prezzi di vendita anziché subirli)? Il tema è divenuto vitale, a partire dal momento in cui la PAC ha abbandonato il sistema dei prezzi agricoli amministrati. Venendo all'Italia, sono ormai prossimi alla pubblicazione i due più significativi regolamenti di attuazione del Testo Unico Vino: quello sui consorzi e quello sui controlli.

Quanto al primo, sono state rafforzate le garanzie sull'imparzialità dell'azione dei consorzi nei confronti dei produttori non aderenti, puntando principalmente sugli obblighi di informazione e trasparenza: ciò vale per bilanci, delibere assembleari, relazione annuale attività svolte, programma attività produttive.

Quanto ai controlli, in seguito ad un compromesso politico, per il momento dal regolamento attuativo è stata stralciata la disciplina della materia più innovativa del Testo Unico, il quale ha introdotto la figura del "controllore unico" per le imprese che, producendo più vini ad diversa denominazione, si trovano oggi ad essere soggette alle ispezioni dei rispettivi organismi di controllo. Al riguardo, attualmente sussiste ancora molto conflitto tra i vari interessati, giacché - in buona sostanza - la riforma comporterebbe far loro "aprire gli occhi" e condurli in un'aula di classe, però molto ostico per ragioni economiche. Qui la privacy c'entra ben poco...

Dal significato profondo di Terra Madre, la rete internazionale dei piccoli produttori

«I contadini sono depositari di conoscenza, di lavoro empirico di generazioni. E forse non siamo noi a dover aiutare i contadini, ma loro ad aiutare noi». In queste parole di **Carlin Petrin** è riassunto il significato profondo di Terra Madre, la rete internazionale dei piccoli produttori promossa da Slow Food. A una lettura superficiale queste parole possono essere interpretate come un'esaltazione della "tradizione" contro ogni forma di "innovazione". Ma forse una siffatta interpretazione non è corretta. I sapienti contadini rappresentano sicuramente un patrimonio da valorizzare, ma vanno coniugati con l'esigenza di produrre abbastanza cibo, buono e sicuro, per mettere al riparo dalla fame tutta la popolazione del pianeta - che nel 2050 sarà di circa 9 miliardi di persone - e per offrire nel contempo una remunerazione equa ai produttori. Partendo dalla valorizzazione delle tradizioni antiche, ma combinandole con le migliori tecnologie e le più avan-

Tradizione, un'innovazione ben riuscita perché duratura nel tempo



zate ricerche scientifiche, l'agricoltura può vincere le sfide del futuro. Innovazione tecnologica, inoltre, non significa necessariamente decadimento della qualità. Il nostro vino, ad esempio, è di-

ventato migliore ed è apprezzato in tutto il mondo da quando i figli dei contadini delle Langhe e del Monferrato hanno incominciato a frequentare la scuola enologica di Alba per imparare le migliori

tecniche di vinificazione. Il merito "vino del contadino" merita il massimo rispetto, ma per ottenere un buon vino è essenziale la conoscenza di almeno un minimo di tecnica enologica. Innovazione tecnologica non significa neppure decadimento inevitabile dell'ambiente. Le nuove tecnologie applicate all'agricoltura mettono a disposizione strumenti sempre più validi per incrementare la sostenibilità ambientale delle lavorazioni in campo.

"Tradizione" e "innovazione" sono termini troppo spesso e ingiustamente posti in antitesi. In generale, nel settore agroalimentare, si associa alla tradizione la tipicità del prodotto, evocando la sua genuinità, la natura, mentre l'innovazione è vista come qualcosa di artificiale, quindi di negativo. In realtà la tradizione non è altro che un'innovazione ben riuscita, perché duratura nel tempo. Questo per dire semplicemente che

tradizione e innovazione possono andare tranquillamente a braccetto. Oggi, invece, nel settore agricolo, e agro alimentare in generale, si è creata un po' questa dicotomia, associando alla tradizione la tipicità del prodotto, e all'innovazione tecnologia e peggio ancora all'innovazione bio tecnologia qualcosa di artificiale e di dannoso. Ma la nostra agricoltura da sempre ha cercato di integrare tradizione/innovazione con un bel pizzico di creatività che ha consentito ai nostri prodotti agricoli, e ad alimentari di farsi conoscere in tutto il mondo. Tutti i prodotti tradizionali del Made in Italy, dal vino, alla pasta, all'olio, sono tutti prodotti tradizionali, che per vincere la competitività sui mercati nazionali e internazionali hanno bisogno di innovazione, sia di processo che di prodotto. L'innovazione è uno strumento fondamentale per consentire alle nostre imprese agricole e agro industriali di collocarsi sul mercato creando poi valore aggiunto.

Delegate cubane di Terra Madre presso la sede regionale della Cia

Amelis Beaton Castellanos, specialista presso l'Associazione cubana di medicina veterinaria, **Fortensia Martine del Valle**, ingegnere meccanico e produttrice agricola, **Nilde Iglesias Domecq**, master in scienze e divulgatrice della permacultura, delegate di Terra Madre, hanno tenuto il pomeriggio del 25 settembre, presso la sede regionale della Cia-Agricoltori Italiani, una conferenza stampa nel corso della quale hanno tracciato un quadro della situazione e delle prospettive dell'agricoltura cubana.



In alto, la delegazione cubana con il presidente Cia **Piemonte Gabriele Carenini**, e sotto con **Roberto Barbero e Pierangelo Ciano**, presidente e vice presidente della Cia Torino

tura. Il trattamento e il riuso delle acque reflue stanno diventando sempre più comuni, così da rispondere alle forti richieste di acqua del mondo agricolo. Le grandi aziende sono state divise in piccole cooperative in cui gli agricoltori sono incentivati all'uso di metodi alternativi non impattanti sull'ambiente.

Grande sviluppo a Cuba ha avuto anche l'agricoltura urbana. Dai tetti ai balconi, dai cortili ai piccoli appezzamenti. Tutto il terreno di Cuba viene sfruttato per produrre ortaggi a chime-

tro zero che garantiscono un'alimentazione sana basata su prodotti biologici. La trasformazione del sistema agricolo cubano da convenzionale in biologico è avvenuto per necessità a seguito del periodo di grave crisi seguito alla caduta dell'Unsa (il cosiddetto "periodo speciale") durante il quale erano venuti a mancare concimi chimici, insetticidi e anche metà del carburante, ma la scelta fatta sotto la spinta della necessità, pur nelle sue imperfezioni, si è rivelata una buona scelta.

LA CASA "GAS FREE" ADESSO È REALTÀ.

POCHI ANNI FA SEMBRAVA FANTASCIENZA. MA OGGI È UNA REALTÀ IN COSTANTE ESPANSIONE.

Che cos'è una casa GAS FREE?

È sostanzialmente un'abitazione che non utilizza in loco combustibili di origine fossile, combustibili gassosi o altri combustibili da fonte non rinnovabile. Concretamente è una casa che:

- consente di non avere più bisogno della fornitura di GAS (metano, GPL)
- garantisce maggiore sicurezza contro eventuali esplosioni (rischio del GPL)
- garantisce maggiore sicurezza per la salute (senza inalazione di idrocarburi)
- garantisce un ottimo comfort abitativo, con costi di gestione bassissimi
- è amica dell'ambiente perché azzerà la combustione in loco di combustibili fossili

Come funziona una casa GAS FREE?

Calatazione utilizza fonti rinnovabili ed esistono diversi modi per realizzarne una, quello più diffuso vede l'utilizzo dell'elettricità per sostituire tutte le sorgenti:

- riscaldamento con pompe di calore: sia sui radiatori, sia su governo radiante
- Acque calde sanitarie: con pompa di calore ed accumulo dedicato
- Cultura cibo: con pistole ad induzione
- Impianto fotovoltaico: per produrre l'energia elettrica

IS ENERGY realizza in tutta **CASA GAS FREE** con il meglio della tecnologia, garantendoti prestazioni e durata senza eguali.

offrendoti competenza certificata, dalla progettazione all'installazione con un servizio "chiavi in mano".

Affidati ai professionisti del settore. CONTATTACI! 0121.1930046

IS ENERGY Srl
Via Giustetto 7/N/1 - 10064 Pinerolo (TO)
+39.0121.1930046 - info@isenergy.it
www.isenergy.it

LAVORO Dal 9 ottobre sono in vigore i nuovi adempimenti sulla sicurezza per l'accesso ai servizi Inail

Infortuni, denuncia telematica obbligatoria

La norma riguarda datori di lavoro agricoli, coltivatori diretti e imprenditori che accedono direttamente alla trasmissione

GLI OBBLIGHI del lavoratore e del datore di lavoro

Cosa fare in caso di incidente

Il lavoratore deve comunicare immediatamente l'incidente al datore di lavoro, essere subito inviato al Pronto Soccorso e dopo essere stato visitato e medicato, trasmettere al datore di lavoro il certificato medico.

Il datore di lavoro ha l'obbligo di presentare il modello di denuncia infortunio sul lavoro Inail per via telematica entro due giorni da quando riceve il certificato medico. Questo solo se l'altro infortunio supera i 3 giorni oltre quello in cui si è verificato l'incidente.

Se il datore di lavoro "dimentica" di denunciare l'infortunio all'Inail entro 2 giorni da quando riceve il certificato incore in una multa che va dal 1.290 ai 7.745 euro. Multa amministrativa che viene data al datore di lavoro anche se omette il codice fiscale del lavoratore o non lo indica.

Non ci sono invece sanzioni per il datore di lavoro nel caso in cui il lavoratore che ha avuto l'infortunio sia un lavoratore autonomo del settore agricolo o artigiano, ma in tal caso c'è la perdita del diritto all'indennità tem-

poranea per i giorni prima della denuncia.

In caso di infortunio, Cia consiglia di rivolgersi immediatamente ai propri Uffici di riferimento zonali e provinciali, i quali provvederanno ad assolvere all'obbligo di comunicazione telematica entro i termini previsti.



Del 9 ottobre è in vigore l'obbligo di denuncia telematica degli infortuni nel settore agricolo. All'adempimento sono tenuti i datori di lavoro agricoli, coltivatori diretti e imprenditori agricoli che possono accedere direttamente alla trasmissione telematica: per l'accesso ai servizi telematici Inail e l'invio in proprio della suddetta denuncia devono essere in possesso del profilo di "Utente con credenziali dispositive", acquisibile tramite il servizio "Richiedi credenziali dispositive" disponibile sul portale www.inail.it, oppure effettuando l'accesso con un delle modalità di seguito riportate: Spid, Pin, Pin-Plus, Carta nazionale dei servizi (Cns).

Per chi, invece, intende delegare il proprio sindacato, se questo non dispone di apposita delega, potrà inoltrare la denuncia di infortunio soltanto dopo avere inserito i dati del datore di lavoro agricolo, coltivatore diretto o imprenditore agricolo attraverso il servizio Inail online "Gestione Dl Agricolo". Inoltre, è obbligatorio allegare, in formato pdf, la delega conferita dal datore di lavoro al proprio sindacato.

Il servizio Inail online "Gestione Dl Agricolo" è obbligatorio allegare, in formato pdf, la delega conferita dal datore di lavoro al proprio sindacato. L'ultimo incontro tra le parti datoriali e sindacali, dopo che l'accordo è scaduto da quasi un anno, non ha prodotto l'intesa che tutti auspicavano ed ora il confronto è rinviato a data da destinarsi.

SOSPESI GLI INCONTRI

Contratto quadri e impiegati, non c'è ancora l'accordo

Battuta di arresto nella trattativa per il rinnovo del contratto dei quadri e degli impiegati agricoli in Piemonte.

L'ultimo incontro tra le parti datoriali e sindacali, dopo che l'accordo è scaduto da quasi un anno, non ha prodotto l'intesa che tutti auspicavano ed ora il confronto è rinviato a data da destinarsi.

«Il nodo principale riguarda l'aumento salariale - osserva il delegato datoriali della Confederazione italiana agricoltori del Piemonte, Paolo Virenghi -, la nostra proposta è del 2,2 per cento, a fronte di una richiesta sindacale del 2,9 per cento. Siamo convinti che si possa arrivare a un compromesso ragionevole, tenendo conto anche degli altri aspetti contrattuali su cui non è mancata la buona volontà di tutti».

Il contratto riguarda in Piemonte un migliaio di lavoratori. Negli accordi già raggiunti, l'aumento salariale è andato dal 2 per cento di Parma al 3,10 per cento di Milano.

Cia - Ecco dove siamo: gli indirizzi delle sedi provinciali e di zona

ALESSANDRIA

SEDE PROVINCIALE

Via Savonarola 31, Alessandria - Tel. 0131236225 int 3 - e-mail: alessandria@cia.it

ACQUI TERME

Via Da Bormida 4 - Tel. 0144322272 - e-mail: acqui@cia.it

CASALE MONFERRATO

Via Del Carmine 15 - Tel. 0142454617 - e-mail: alcasale@cia.it

NOVI LIGURE

Via Po Piazza 6, piano 1° - Tel. 014572176

OVADA

Via Monsignor Cavanna 10/12 - Tel. 0143835083 - e-mail: alovada@cia.it

TORTONA

Via Montemerlo 25 - Tel. 0131822722 - e-mail: alortona@cia.it

ASTI

SEDE PROVINCIALE

Piazza Vittorio Alfieri 61, Asti - Tel. 0141594320 - Fax 0141595344 - e-mail: asti@cia.it, inac.asti@cia.it

SEDE INTERZONALE

SUD ASTIGIANO

Castelnuovo Calcea - Regione Opesina 7 - Tel. 0141721691 - 0141835038

Fax 0141824006 - 0141702856

CANELLI

Viale Risorgimento 31 - Tel. 0141830308 - Fax 0141824006

MONTECIGLIO MONFERRATO

Via Roma 63 - Tel. 0141994545 - Fax 0141691963

NIZZA MONFERRATO

Via Pio Corsi 71 - Tel. 0141721691 - Fax 0141702856

BIELLA

SEDE PROVINCIALE

Via Tancredi Galimberti 4, Biella - Tel. 01584618 - Fax 0158461830 - e-mail: biella@cia.it

COSSATO

Piazza Angiolo - Tel. 0171697978/64521 - Tel. 0171691927 - e-mail: info@ciacuneo.org

CUNEO

SEDE PROVINCIALE

Piazza Galimberti 1/C, Cuneo - Tel. 0171697978/64521 - Tel. 0171691927 - e-mail: info@ciacuneo.org

ALBA

Piazza Michele Ferrero 4, Alba - Tel. 017335026 - Fax 0173362261 - e-mail: alba@ciacuneo.org

FOSSANO

Piazza Donpè 17/a - Tel. 0172634015 - Fax 0172635824 - e-mail: fossano@ciacuneo.org

MONDOVI'

Piazzale Ellero 12 - Tel. 0116164299 - e-mail: torino@cia.it

017443545 - Fax 0174552113 - e-mail: mondovi@ciacuneo.org

SALUZZO

Via Mattatoio 18 - Tel. 017542443 - Fax 0175248818 - e-mail: saluzzo@ciacuneo.org

NOVARA

SEDE PROVINCIALE

Via Ravizza 10, Novara - Tel. 0321628263 - Fax 0321612524 - e-mail: novara@cia.it

BIANDRATE

Via Giacomo Matteotti 24 - Tel. 0321839681 - e-mail: biandrate@cia.it

BORGOMANERO

Via Fratelli Maioni 14/c - Tel. 0322836376 - Fax 0322842903 - e-mail: barbaglia@cia.it

CARPIGNANO SESSIA

Via Alighieri 16 - Tel. 3487307106 - e-mail: crizzo@cia.it

OLLEGGIO

Via Santa Maria 16 - Tel. 0321919255 - Fax 0321919255

SIZZANO

Corso Italia 21 - Tel. 3487307106 - e-mail: crizzo@cia.it

TORINO

SEDE PROVINCIALE

Via Onorato Vigliani 123, Torino - Tel. 0116164201 - Fax 0116164299 - e-mail: torino@cia.it

no@cia.it

ALMESE

Piazza Martiri 36 - Tel. 0119350018 - e-mail: aperotiga@cia.it

CALISSO

Via Bettola 50 - Tel. 0119832048 - Fax 0119895629 - e-mail: canaves@cia.it

CARMAGNOLA

Via Giovanni Giolitti 32 - Tel. 0119721801 - Fax 01183131199 - e-mail: carmagnola@cia.it

CHIERI

Via San Giacomo 5 - Tel. e Fax 0119171568 - e-mail: chieregione@cia.it

CIRI'

Via Monte Soglio 34 - Tel. 011922156 - e-mail: gbolegno@cia.it

CALISSO

Via Italia 2 (piano 1°) - Tel. 0119113050 - Fax 0119107734 - e-mail: chivasso@cia.it

GRUGLIASCO

Via Cottare 35/D - Tel. 0114081692 - Fax 0114085826

IVREA

Via Bertinotti 9 - Tel. 012543837 - Fax 0125648995 - e-mail: canaves@cia.it

PINEROLO

Corso Porporato 18 - Tel. e Fax 012177303 - e-mail: pinero@cia.it

VARALLO CANAVESE

Via Merlo 10 - Tel. 0124424027 - Fax 0124401569 - e-mail: canaves@cia.it

TORINO - Sede distaccata

Via dell'Archivescovado 9, ingresso dalla Galleria Tirrena - Tel. 0115628892 - Fax 0115620716

TORRE PELLICE

Via Caduti della Libertà 4 - Tel. 0121953097

VCO

VERBANIA

Via San Bernardino 31/e, località Sant'Anna - Tel. 032352801 - e-mail: d.bottega@cia.it

DOMODOSSOLA

Via Amrendola 9 - Tel. 03243894 - e-mail: evsc@cia.it

VERCELLI

Via Caviglioglio 19 - Tel. 016154597 - Fax 0161251784 - e-mail: lstorin@cia.it

CIGLIANO

Corso Umberto I° 72 - Tel. 016140439 - e-mail: vc.cigliano@cia.it

BORGOSERIA

Viale Varallo 35 - Tel. 0163222141 - e-mail: Ltaib@cia.it


 Direttore Responsabile ATTILIO BORGONI

 COMITATO DI REDAZIONE
 Gabriele Caronni, Giovanni Cardone,
 Attilio Boreani, Osvaldo Bellino,
 Daniele Botto, Paolo Monticone,
 Gianni Notarianni, Nicola J. Roesca

 Autorizzazione
 Tribunale di Torino n.3068 del 16.6.1981
 EDITORE
 AGRICOLTORI SERVIZI srl
 Via Giuseppe Vigliani, 123 - 10127
 Tel. 011 534415 - Fax 011 4548195

 STAMPA
 LITUSUD
 Pessano con Barnago
 IMPAGINAZIONE E GRAFICA
 DIGIMEDIA GROUP S.p.a.

 PUBBLICITÀ
 PUBLI (IN) S.r.l.
 Via Campi 28/1 Merate
 public@publi.net
 www.dedimgroup.it
 Tel. 039.9989.1

MARTEDÌ 6 NOVEMBRE INCONTRO INFORMATIVO NEL MUNICIPIO DI CANELLI

Il progetto Innovazione in agricoltura Cia illustrato nel cuore dell'area del moscato

Nell'ambito del Progetto per l'Innovazione in agricoltura che la Cia sta da tempo portando alla conoscenza degli agricoltori italiani, è Canelli, in provincia di Asti, la città scelta per organizzare un incontro-dibattito informativo sui temi della "Produzione, Trasformazione, Distribuzione e Mercato". L'organizzazione è curata dalla Responsabile Organizzazione e Sviluppo della Confederazione, **Claudia Merlino** che ha previsto l'intervento di ricercatori, docenti universitari, imprenditori ed esperti di sistemi di controllo delle produzioni, finanziari, commerciali e di tutela delle produzioni stesse. L'incontro si svolgerà nel Salone delle Stelle del Municipio di Canelli nel pomeriggio di martedì 6 novembre con inizio alle 15. L'evento, moderato dal giornalista de "La Stampa", **Maurizio Tropeano**, sarà aperto dai saluti del sindaco, e presidente della Provincia di Asti, **Marco Gabusi** e dell'assessore regionale all'agricoltura, **Giorgio Ferrero**. Seguiranno gli interventi del presidente di Cia Piemonte, **Gabriele Carentini** e di quello di Cia Asti, **Alessandro Durando**. Si entrerà quindi nel vivo del tema della giornata con la pre-



Il Salone delle Stelle dove si svolgerà il convegno

sentazione del Progetto Innovazione in agricoltura Cia da parte di **Claudia Merlino**. La parola sarà poi data, nelle due ore successive, a tecnici ed esperti del settore: il direttore di ricerca Cnr dell'Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria di Milano, **Diego Breviaro**; il professor **Vincenzo Gerbi**, docente del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino; l'imprenditore ed enologo **Massimiliano Apollonio** dell'omonima Casa vinicola di Monteroni in provincia di Lecce; **Benedetto Fracchiolla**, direttore commerciale di Finoliva Global Service, società di servizi agronomici, tecnici e commerciali in campo olivicolo di Bitonto (Bari). Dopo l'intervento del giovane presidente di Agia Piemonte, **Daniilo Amerio**, viticoltore in

Moasca, in provincia di Asti, seguiranno ancora tre relazioni, a cura di: **Paolo Quaranta**, account executive di Sia, società specializzata nella gestione di strumenti finanziari; **Mattia Manetti**, della società Verida, che si occupa di sistemi di controllo e tutela della qualità del vino, e **Giovanni Di Mambro** della società Eliasian che ha sviluppato nel tempo attività di servizi per la salvaguardia degli ulivi. Alle 18 concluderà la serie di interventi il presidente nazionale della Confederazione italiana agricoltori, **Dino Scanavino**. Alle 19 l'effervescente, è il caso di dirlo, chiusura del pomeriggio con la visita alle vicine cantine della storica azienda canellese "Contratto", oggi proprietà della famiglia Rivetti de' "La Spinetta", con degustazione finale di spumanti metodo classico.

COMMISSIONE EUROPEA

Stretta sui fitosanitari a base di rame, allarme Agrinsieme e viticoltori biologici

Bruxelles vuole restringere l'utilizzo dei prodotti fitosanitari a base di rame, comunemente utilizzati in agricoltura per combattere le malattie fungine. La Commissione Ue propone infatti che dall'attuale limite di 6 kg/ettaro di rame metallo si passi a soli 4 kg a partire da febbraio 2019, mantenendo la modalità della media quinquennale. Questo significa che il totale dei chili di rame metallo utilizzabili per ettaro in cinque anni saranno 20 kg e non più 30 kg. L'obiettivo finale è mettere il rame al bando. Per questo motivo la Commissione propone anche un rinnovo di autorizzazione di cinque anni, invece di quindici. I viticoltori che operano in regime biologico sono molto preoccupati dall'eventuale stretta sul rame perché non possono utilizzare molecole di sintesi alternative e propongono una graduale della riduzione che non pregiudichi le esigenze produttive, consenta alla ricerca scientifica e tecnologica di

mettere a punto nuovi strumenti di difesa attiva alternativi al rame e permetta, ai produttori, di adeguare le proprie competenze e pratiche al fine di impiegare in modo sostenibile. Per Agrinsieme è impensabile, soprattutto per l'agricoltura biologica, ridurre ulteriormente la quantità massima di prodotti fitosanitari a base di rame utilizzabili annualmente per ettaro, senza peraltro lasciare agli Stati membri la necessaria flessibilità di intervento in funzione di particolari esigenze, quali le condizioni climatiche. Il coordinamento ribadisce la propria disponibilità a collaborare con i ministeri competenti, il mondo scientifico e altri stakeholders, per lo sviluppo e la diffusione di soluzioni strutturali di medio periodo, come la ricerca di prodotti a basso impatto ambientale o integrativi al rame, e la costituzione e il rilascio di varietà tolleranti o resistenti alle malattie fungine.



CONSORZIO AGRARIO
DELLE PROVINCE DEL NORD-OVEST

www.capnordovest.it | 0171/410111

SOSTENIAMO E PROTEGGIAMO LE TUE PRODUZIONI

SCOPRI LA NOSTRA GAMMA DI PRODOTTI PROFESSIONALI PER L'IMPIANTISTICA





Scarica la nostra app e accedi a novità, promozioni e contenuti riservati agli utenti registrati!

- ✓ Reti antigrandine in diversi colori
- ✓ Pali in cemento e in legno
- ✓ Sistemi di ancoraggio
- ✓ Consulenza specializzata
- ✓ Condizioni di pagamento agevolate

CONSORZIO AGRARIO DELLE PROVINCE DEL NORD OVEST - Via Bra, 97 - (Fraz. Ronchi) Cuneo

I "Piccoli frutti" di ELENA e CHIARA, realizzare un sogno nella propria terra

Simpatia, competenza, passione, impegno e potremmo andare avanti a descrivere le sensazioni, tutte positive, che si percepiscono immediatamente mentre Elena Femminis ci accompagna nella visita guidata della sua azienda agricola. Giovane imprenditrice agricola nata nel 1986, e residente a Druggio in Valle Vigezzo conduce, coadiuvata dalla sorella Chiara, animata da identiche passioni, un'azienda agricola che produce e trasforma piccoli frutti.

Un duro lavoro, quello necessario a recuperare terreni, molti dei quali in stato di abbandono da tempo, inseriti nel contesto montano di fondovalle a 900 metri d'altezza, che ha permesso di impiantare oltre 13.000 mq di mirtilli oltre a una limitata coltura di gogli.

Le coltivazioni sono dotate di impianti antigrandine e recintate un tipo di rete speciale anti-drosifila che, fino a ora, ha impedito l'arrivo e la diffusione di questo temibile insetto. L'irrigazione viene fatta su ogni fila con impianto a goccia.

Un lavoro davvero notevole, svolto in tempi rapidi, ben fatto e realizzato anche grazie anche alle misure del Psr e con il contributo dell'ufficio Cia di Do-



modossola che ha predisposto e seguito l'iter garantendone una positiva conclusione.

L'indirizzo produttivo aziendale, rigorosamente biologico ed attualmente in attesa di concludere la fase di conversione, si completa con una piccola superficie coltivata a orto e con un frutteto (mele e pere) da realizzare il prossimo anno. Lo sbocco commerciale delle produzioni aziendali è l'area turistica della Valle Vigezzo, con una vendita diretta al consumatore finale, a realtà commerciali locali di dimensioni medio-piccole, a ristoranti, trattorie, gelaterie.

A completare il ciclo di gestio-



Chiara ed Elena Femminis, nella loro azienda agricola Piccoli Frutti di Vigezzo, dove coltivano e lavorano mirtilli e gogli

ne delle produzioni un laboratorio di trasformazione, dotato di un piccolo spazio di vendita, attrezzato e utilizzato per la produzione ed il confezionamento di marmellate, composte e succhi di ottima qualità.

Va sottolineato che l'attrezzatura utilizzata in laboratorio per la trasformazione è dotata di un particolare sistema di coltura in sottovuoto, regolabile con pompa per aspirazione di vapore creazione vuoto ed ebollizione del prodotto a bas-

sa temperatura, per evitare la cristallizzazione delle parti zuccherine e l'ossidazione del prodotto.

Una modalità di impiego che azzerà completamente gli scarti di produzione dovuti all'alta deperibilità del prodotto fresco e alla necessità di destinare a tale mercato solo i frutti esteticamente preferiti.

Si può concludere affermando che ci sono tutti gli ingredienti per garantire un'avventura imprenditoriale di successo a Elena e Chiara alle quali auguriamo di poter coronare il sogno di lavorare, grazie alla propria terra, sulla loro terra nella loro valle.

LE STORIE DI GIOVANI ASSOCIATI CIA

Per VIOLA e MIRKO Cascina Foresto è autodeterminazione e condivisione

Viola e Mirko sono gli abitanti di Cascina Foresto. Due giovani amici con le mani in pasta in diverse attività: orticoltura, allevamento, ospitalità e cucina. Entrambi sono cresciuti nel Biellese, ma per aprire i loro orizzonti, negli ultimi anni, hanno vissuto in giro per il mondo.

La scelta di lanciarsi in questa avventura nasce dalla volontà di tornare sul territorio, per osservarlo con occhi nuovi, rivisitarlo e farlo conoscere al di fuori dei suoi confini. Si sono formati in campi diversi, ma il loro interesse per l'agricoltura come mezzo di autodeterminazione personale e legante di comunità li ha convinti ad afferrare badile e zappal!

Il progetto Cascina Foresto, iniziato nel 2016, vuole essere un consapevole, attuale e rinnovato ritorno alle radici. «Fare agricoltura per noi significa autodeterminazione alimentare, attenzione all'ecosistema, relazione e condivisione di cibo genuino e salutare - raccontano Viola e Mirko - Per fare ciò poniamo grande attenzione all'osservazione del contesto, interpretandone le specificità e agendo con cura nelle pratiche agricole».



Seguono il processo di produzione del cibo dal seme al piatto: «usiamo sementi biologici e riproducibili, il terreno viene lavorato manualmente con interventi minimi e attenti alla conservazione della fertilità, la materia organica eventualmente apportata proviene dai terreni circostanti, così come i prodotti (principalmente magari, decotti e infusi vegetali) che usiamo per il trattamento delle piante durante la loro crescita. Non usiamo pesticidi, diserbanti, concimi industriali o di sintesi».

Il sistema orticolo viene complementato dall'allevamento



all'aperto di animali da cortile, i quali aiutano nel controllo della microfauna (insetti, parassiti, lumache, ecc.) e riforniscono di preziose uova. I due giovani biellesi hanno inoltre una piccola produzione di frutta

(principalmente mele, pere e kiwi) e alcuni piccoli frutti (fragole e mirtilli). «La nostra produzione sostiene l'attività agrituristica, le nostre famiglie e un insieme di persone che settimanalmente

Viola e Mirko di Cascina Foresto a Cossato si occupano di orticoltura, allevamento, ospitalità e cucina, come ritorno alle radici

acquistano i nostri prodotti - spiegano - Con questi ultimi stiamo costruendo un progetto di agricoltura partecipata fortemente incentrato sulle relazioni, traendo ispirazione dai gruppi di acquisto solidale e dalle esperienze di community supported agriculture».

A Cascina Foresto di Cossato si può gustare una cucina casalinga incentrata sulla valorizzazione dei prodotti locali: nei piatti che vengono serviti si possono trovare verdure, conserve e uova di loro produzione oltre che gustare prodotti km 0 provenienti da altre piccole realtà agricole del territorio.

Attività faunistico-venatoria, vale la tassazione forfettaria?

L'impresa agricola, che svolge in connessione anche l'attività faunistico-venatoria, può assoggettare tale attività alla tassazione forfettaria prevista dall'articolo 56-bis del Tuir. La precisazione è contenuta nella risoluzione 73/E/2018 dell'Agenzia delle Entrate. Sollecitata da numerose richieste di chiarimenti, l'Agenzia delle Entrate si è preoccupata di fornire indicazioni in merito all'inquadramento fiscale, ai fini delle imposte dirette, dell'attività faunistico-venatoria svolta in connessione con l'attività agricola principale, svolta dall'imprenditore agricolo come persona fisica o società semplice. Nell'ambito dell'attività svolta dalle aziende agri-faunistico-venatorie, l'Agenzia ha fornito il corretto inquadramento fiscale ai fini Irpef delle attività di allevamento di selvaggina, alimentata con mangimi ottenuti dai terreni di cui dispone l'azienda, dell'attività di concessione dell'attività di allevamento a terzi, dietro pagamento di un corrispettivo e quella di realizzazione di interventi agro-forestali volti a mantenere e ricostruire l'habitat. Ai fini del corretto inquadramento della fattispecie, l'Agenzia ha

mosso le sue argomentazioni nell'analisi dell'articolo 2135 del codice civile, che fornisce la definizione di imprenditore agricolo e di attività connesse. È noto, infatti, che le prestazioni di servizi possono essere qualificate come attività connesse quando sono rispettati due requisiti. Il primo è quello soggettivo, il quale richiede che l'attività connesse e attività agricola principale siano svolte dal medesimo imprenditore; il secondo è quello oggettivo, in base a cui l'imprenditore deve, anche per le attività connesse, utilizza-

zare «prevalentemente» attrezzature o risorse dell'azienda «normalmente» impiegate nell'attività agricola principale. Occorre quindi calare nel caso concreto i richiamati principi di normalità e prevalenza al fine di poter operare un corretto inquadramento fiscale ai fini della tassazione a forfait delle prestazioni di servizi rese. Ai fini della normalità, come precisato dalla circolare 44/E/2002, è necessario che l'attività connessa sia svolta utilizzando attrezzature già utilizzate in via continua-

tiva e sistematica nell'ambito dell'attività agricola principale. Anche il requisito della prevalenza deve essere accertato nel senso che le attrezzature e risorse devono essere prevalentemente destinate all'attività agricola tradizionale ed anche questo requisito è facile da raggiungere se l'impresa agricola conduce direttamente i terreni. Laddove, quindi, siano rispettati i richiamati principi di normalità e prevalenza, l'attività faunistico-venatoria connessa a quella principale potrà essere tassata in



maniera forfettaria in base a quanto previsto dall'articolo 56-bis del Testo unico delle imposte sul reddito (T.U.I.R.) ovvero sarà possibile applicare all'ammontare dei corrispettivi delle operazioni registrate o soggette a registrazione ai fini Iva, il coefficiente

di redditività del 25%. Seppur non precisato nella risoluzione dell'Agenzia, si ritiene che la stessa impresa agricola possa anche applicare, ai fini Iva, la detrazione forfettaria del 50% in base alla previsione dell'articolo 34-bis del D.P.R. 633/1972.

IRAP: NESSUNA ESENZIONE PER LE ATTIVITÀ DI SPALATURA NEVE

Con la risposta all'interpello n. 23/2018, l'Agenzia delle Entrate ha precisato che l'attività di sgombero neve svolta in maniera occasionale da parte di un agricoltore è comunque un'attività imponibile Irap, in quanto esclusa dall'esenzione prevista dalla Legge di Stabilità 2016. Il caso prospettato all'Agenzia è relativo a un imprenditore agricolo, che svolge attività di allevamento di animali e una connessa attività di agriturismo, occasionalmente svolge anche un'attività di sgombero neve per il proprio Comune, usando un trattore già utilizzato nell'ambito dell'attività agricola principale. L'istante richiedeva come doves-

sero essere considerata quest'ultima attività ai fini Irap, considerando che l'attività agricola principale era esente da tale imposta in forza delle previsioni della Legge 208/2015. A parere del contribuente, le attività di sgombero neve dovrebbero ritenersi esse stesse esenti da Irap, in quanto non integranti il requisito essenziale dell'esercizio abituale di un'attività autonomamente organizzata, previsto dalla disciplina Irap (Decreto Legislativo n. 446/1997), che esclude dall'imposta operazioni singole, sporadiche e non organizzate. Di parere contrario l'Agenzia delle Entrate, la quale nella sua

risposta all'interpello, ha affermato che l'attività occasionale di spalatura e sgombero neve, svolta con un mezzo normalmente impiegato nell'attività agricola principale, deve essere sempre assoggettata a Irap. Secondo l'Agenzia, infatti, tale attività essere inquadrata ai fini fiscali come attività connessa ai sensi dell'articolo 56-bis del Testo unico delle imposte sul reddito (altri attività agricole, tassate ai fini dei redditi con l'applicazione del coefficiente di redditività del 25% sui corrispettivi registrati ai fini Iva) e, in base a quanto chiarito dall'Agenzia con la circolare n. 20/E/2016, tali attività restano soggette a Irap con ali-

quota ordinaria. L'Agenzia precisa poi, che la determinazione del valore della produzione da escludere dall'imposizione, in quanto riferibile all'attività agricola, deve essere effettuata sulla base di dati contabili risultanti dalle rispettive contabilità separate, come era già stato precisato dalla risoluzione 93/E/2017. Ai fini della deduzione forfettaria prevista dall'articolo 11, comma 4-bis del D. Lgs. 446/1997, è stato precisato che l'ammontare della stessa, anche in caso di contemporaneo svolgimento di attività agricole e di attività diverse, è in ogni caso rapportata alla base imponibile dell'imposta.

**IL MIO INVESTIMENTO?
ATTIVO, DINAMICO,
BILANCIATO.**

Scegli il **Patrimonium Trainer Bilanciato**, la Gestione Patrimoniale che allena i tuoi risparmi a muoversi meglio sul mercato che evolve.



BANCA DI ASTI
CASSA DI RISPARMIO DAL 1842

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Prima della sottoscrizione, si raccomanda di leggere attentamente il "Contratto" per il servizio di gestione di portafogli, per conoscere in dettaglio le caratteristiche del servizio nonché i relativi rischi e costi e per poter assumere una consapevole decisione di investimento. Tutti i documenti sono disponibili presso la Banca. Avvertenze: Il presente messaggio è subordinato alla preventiva valutazione di idoneità del servizio rispetto al tipo di profilo di rischio. Il presente messaggio presenta, principalmente, rischi finanziari riconducibili alle possibili oscillazioni del valore del patrimonio gestito che si riflettono sulle variazioni di prezzo degli strumenti finanziari in cui è investita la linea di gestione proposta. Le oscillazioni dipendono, ad esempio, dall'andamento dei mercati e dalla natura degli strumenti finanziari stessi. In particolare, l'investitore, al momento del sottoscrivere, il servizio si impegna a questo o a un'altra soluzione, ma la possibilità e poi l'entità di quanto maggiore o il livello di rischio del prodotto proposto. I rendimenti passati non sono indicativi di quelli futuri; la Banca non promette né garantisce rendimenti in relazione al servizio di gestione di portafogli.

40

1977 - 2017



*La terra è il nostro mondo, coltivare la nostra passione,
le macchine Frudent ci danno una bella mano!*

40 anni di Esperienza, Innovazione, Affidabilità



ERPICI ROTANTI - SPANDIVOLTARENO - RANGHINATORI

FRUDENT

CORILICOLTURA 1 *Al termine della raccolta possiamo tirare qualche somma sull'andamento dell'annata*

Nocciolo: il bilancio della campagna 2018

Produzioni superiori al 2017, resa intorno ai 15-20 quintali per ettaro con ottima qualità e bassissima presenza di cimiciato

di **Fabrizio Bullano**

Arrivati al termine della raccolta possiamo tirare qualche somma sull'andamento dell'annata corilicola. Le produzioni sono state superiori a quelle della campagna 2017, anche se lo scorso anno sono state penalizzate dalla gelata primaverile che, in particolare modo negli impianti di pianura, ha notevolmente compromesso la quantità e la qualità delle noccele prodotte. Quest'anno per gli impianti in piena produzione ci si attende intorno alla resa di 15-20 quintali per ettaro e i campioni finora analizzati evidenziano un'ottima qualità con bassissima presenza di cimiciato. Infatti la cimice asiatica, che sta dettando molta preoccupazione tra i produttori, quest'anno ha cominciato ad essere presente massicciamente solo dopo la metà di luglio, ma grazie ad interventi insetticidi mirati si è riusciti a contenere il danno. Anche la pezzatura dei frutti è su-



La fertilizzazione va eseguita con piante in attività, ancora fogliate, in modo che possano assorbire gli elementi distribuiti

periore rispetto a quella della campagna precedente e tutto questo fa ben sperare sul valore commerciale delle partite. I prezzi infatti sono partiti con valori di 300-320 €/quintale (Borsa di Castagnole Lanze) ma paiono in salita, intorno ad un valore di 8 per punto resa (CCIAA di Cuneo a inizio ottobre). La qualità comunque deve restare un obiettivo fondamentale: in quest'ottica importantissimi sono gli interventi di fertilizzazione. Perciò prima della caduta foglie è con-

sigliabile intervenire con una distribuzione di concimi azotati, per esempio interrando 1-1,5 quintali/ha di urea negli impianti in produzione (per quelli non ancora produttivi limitarsi alla metà), che rappresentano circa 60-70% del fabbisogno della pianta, che dovrà poi essere integrato in primavera. Può essere molto utile anche una distribuzione di preparati fogliari a base di boro e zinco di cui, proprio in provincia di Alessandria, alcune sperimentazioni ne hanno



Probabili sintomi di Gleosporium (Piggiotta coryli)

evidenziato i benefici soprattutto qualitativi sulla produzione. Sempre pri-

nifestato i sintomi di presenza di gleosporiosi (macchie necrotiche fogliari a caratteristica forma di goccia) intervenire con tiofanate-metile, a dose di etichetta. Infine più avanti, a caduta foglie, occorre effettuare un trattamento con prodotti a base di rame per contenere la batteriosi, problematica che in questi ultimi anni soprattutto nei noccioli di pianura comincia a manifestarsi con una certa virulenza. I tecnici del Cipa-At sono a disposizione per ogni approfondimento e chiarimento.

Novità negli avvicendamenti del biologico

Il 5 settembre scorso è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il D.M. 6793 che modifica e integra alcune disposizioni circa la produzione e l'etichettatura in agricoltura biologica.

In particolare è modificata una norma riguardante l'avvicendamento culturale e citando letteralmente dalla Determina: «In caso di colture seminatrici, orticole non specializzate e specializzate, sia in pieno campo che in ambiente protetto, la medesima

specie è coltivata sulla stessa superficie solo dopo l'avvicendarsi di almeno due cicli di colture principali di specie differenti, uno dei quali destinato a leguminosa». Quindi gli avvicendamenti dovranno tener conto delle colture principali, così come disciplinate dalla Domanda Unica e non sarà più possibile utilizzare un sovescio per accorciare il periodo di rientro della stessa coltivazione. Precisioni possono essere ottenute presso le sedi Cja.

CORILICOLTURA 2 *I "numeri" che ne definiscono la dimensione nazionale e internazionale*

La nocciola nel mondo, in Italia e in Piemonte

Si è conclusa ormai da qualche tempo la campagna di raccolta delle noccele piemontesi con risultati complessivamente più che discreti anche se con forti differenziazioni qualitative e produttive da zona a zona. In ogni caso si è trattato di un'annata con qualità decisamente buone ed una presenza assai ridotta del temuto cimiciato. Anche le quotazioni si sono attestate su valori soddisfacenti oscillando tra i 350 e i 380 euro al quintale. Risultati che spiegano bene come la corilicoltura sia da qualche anno la coltivazione di maggior incremento produttivo in Piemonte dove è ormai seconda solo alla viticoltura con una quasi travolgente crescita delle superfici a nocciolo che sempre più sovente sostituiscono colture che per più di in motivo vengono abbandonate, sia in collina, sia in pianura.

Vale dunque la pena di conoscere un po' meglio i "numeri" che ne definiscono la dimensione in relazione alla produzione nazionale e mondiale. Ecco dunque qualche dato statistico "storico", aggiornato al 2016 secondo le fonti Faop per quel che riguarda le nazioni produttrici e quelle istat per il Piemonte.

SUPERFICI COLTIVATE NEI PRINCIPALI PAESI PRODUTTORI (HA)

	1961	1989	1999	2009	2016
Turchia	205.041	312.000	338.053	421.108	436.869
Italia	52.600	67.919	68.740	70.256	75.050
Azerbaijan	---	---	16.857	22.193	31.821
Iran	10.000	5.000	10.120	20.000	17.899
Georgia	---	---	4.623	12.000	16.833
Usa	7.530	7.120	11.972	11.614	14.973
Spagna	23.500	35.057	28.000	14.536	14.197
Cile	---	---	247	5.882	13.109
Cina	1.300	3.000	7.000	10.500	12.903
Piemonte	2.161	7.147	7.810	12.566	20.160

Al 30 giugno 2018 la superficie coltiva piemontese era aumentata a 23.568 ettari. La superficie italiana è pari all'11,3% di quella mondiale, mentre il 3,1% arriva quella piemontese

PRODUZIONE IN TONNELLATE

	1961	1989	1999	2009	2016
Turchia	76.000	550.000	530.000	500.000	420.000
Italia	55.379	127.248	118.388	106.600	120.572
Usa	10.668	11.800	36.290	42.638	34.473
Azerbaijan	---	---	12.635	30.430	33.941
Georgia	---	---	16.836	21.800	29.500
Cina	2.000	7.600	12.000	18.000	26.071
Iran	20.000	7.800	11.386	21.000	16.327
Cile	---	---	---	3.000	16.173
Spagna	14.200	24.668	27.800	10.290	15.306
Piemonte	3.150	9.361	15.452	17.535	31.600

La produzione italiana è pari al 16,2% di quella mondiale, mentre il Piemonte ne rappresenta il 4,3%.

IL RITORNO DELLA COLTURA SUL NOSTRO TERRITORIO: IL WORKSHOP CIPA-AT

Canapa: per l'edilizia, la cosmesi, il farmaceutico e l'alimentare

di Genny Notarianni

Sono sempre più numerose le richieste di informazioni negli uffici territoriali Cia relative agli investimenti agricoli sulla canapa, tanto che il Cipa-at ha voluto organizzare un incontro - workshop dedicato all'argomento, curato da **Sonia Perico** - consulente tecnico, con informazioni e normative, in Camera di Commercio ad Alessandria.

Ospite dell'evento anche **Margherita Baravalle**, presidente nazionale di Assocanapa, che ha illustrato gli aspetti più attuali e interessanti del comparto, insieme alle relazioni del consulente tecnico **Franco Piana** e del produttore **Franco Scamuzzi**. Anche **Umberto Signorini** della San Martino di Occimiano ha presentato il suo caso di investimento in atto, con una joint venture canadese nel settore farmaceutico (vedi box).

Sostanzialmente, il quadro di riferimento normativo è molto preciso e presenta gli obblighi che i produttori devono ottemperare per lo svolgimento in regola dell'attività. Secondo i dati Assocanapa, nel 2017 in Europa sono stati coltivati circa 33.500 ettari quasi interamente destinati per la produzione di paglie per alcuni grandi impianti che ricavano fibra per pannelli isolanti e canapulo destinati soprattutto alle lettere. In Italia risultano coltivati circa 1.500



ettari, ma le rese in numerosi casi sono state deludenti. Quanto ai prezzi, non esiste ufficialità di riferimento, in quanto le estensioni di superficie

non sono elevate da giustificare un prezzario così avvincente per le commodities di cereali, soia e altri seminativi. Inoltre, a determinare il prezzo, è anche

l'organizzazione aziendale: la presenza di macchinari e il coefficiente di utilizzo, la forza lavoro, gli aiuti finanziari che variano da regione a regione.

La canapa è da considerare, oggi, una buona coltura da rotazione, e solamente filiere complete riescono a reggere economicamente la produzione esclusiva, in questo momento in Italia. Il consiglio dato al workshop è iniziare l'investimento con uno o massimo due ettari, informarsi con precisione, iniziare con varietà monoiche perché più facili da gestire (nella monica sono presenti fiori maschili e femminili sulla stessa pianta,

nella dioica ci sono piante che producono fiori maschili e altre piante che producono fiori femminili), considerare attentamente gli aspetti agronomici e di preparazione del terreno (una semina fuori tempo può compromettere l'intero raccolto).

I prodotti che si possono ottenere dalla canapa sono numerosi: trasformati alimentari, produzione di cosmetici, materie prime biodegradabili e semilavorati innovativi per le industrie di diversi settori. La fibra è un componente molto importante per lo sviluppo della bioedilizia, essendo un buon materiale isolante: lo stelo della pianta può

essere utilizzato per la produzione di pannelli, dai semi si ricava invece olio per la cosmesi. In particolare, il seme ad uso alimentare si sta molto diffondendo ed è richiesto soprattutto se biologico.

La legge 242/2016, Disposizioni per la promozione della coltivazione e della filiera agrindustriale della canapa, promuove la coltivazione e la filiera della canapa (Cannabis sativa L.) specificando che si possono coltivare solo le varietà ammesse e inserite nel Catalogo comune delle varietà delle specie di piante agricole.

Gli agricoltori sono tenuti a utilizzare sementi certificate e a conservarne (per almeno 12 mesi) i cartellini originali e le relative fatture, quindi si procede con la comunicazione di semina ai Carabinieri territoriali, per informare della coltivazione in corso. Questa è soggetta a controlli da parte del Corpo Forestale dello Stato e al prelievo dei campioni in campo sottoposti ad analisi di laboratorio del contenuto di THC (tetraidrocannabinolo, la sostanza che causa effetti psicotropi) che deve restare al di sotto dello 0,05% (se superiore, scatta immediato il sequestro e la distruzione della coltura impiantata).

Il limite è stabilito anche per ottenere il contributo Pac della coltivazione. Spiega **Franco Piana**: «La coltivazione della canapa presenta caratteristiche interessanti anche di valenza ambientale, in quanto non sono necessari particolari interventi fitoiatrici, oltre ad essere valida soluzione per il ricambio del capitale culturale. Il nostro auspicio è poter creare un gruppo di aziende o di operatori interessati a fare rete per sviluppare un progetto organico».

SIGNORINI, JOINT VENTURE CON LA CANADESE MARICANN

Massimiliano Umberto Signorini (nella foto) della SS San Martino di Occimiano ha firmato un Joint Venture Agreement non vincolante con la società Canadese Maricann per la creazione di facilities (serre e laboratori) di 15.000 mq nel territorio di Occimiano. L'investimento è un progetto di studio e analisi per la valorizzazione della canapa sativa a basso contenuto di THC. Gli studi sono stati effettuati per la fattibilità di utilizzo all'interno di un motore alimentare da gas prodotto con fermentazione anaerobica e successivamente si sono spostati sugli studi delle molecole del CBD - CBN - CBG - THCA e THC con la stretta collaborazione con l'Università del Piemonte orientale. Questo ha portato a verificare sul campo gli effetti terapeutici di tali



molecole, come già ampiamente dimostrato dalla letteratura medica Americana e Canadese, e si è intrapreso un percorso per trovare un partner strategico internazionale

(quotato in Borsa) in tale campo per portare in Italia il migliore know how possibile e aprire così il mercato B2B nei settori farmaceutici, medicinali, cosmetici.

Terra Madre: gli ospiti tedeschi



Anche la Cia di Alessandria si è occupata di ricevere i delegati esteri partecipanti a Terra Madre - Salone del Gusto di Torino. **Amadé Billesberger**, **Bonny Holzmueller**, **Tobias Holger Miltnerberger**, **David Gerstmeier** e **Benjamin Bodirsky** sono stati ospiti delle aziende Fratelli Ameglio, SS San Martino e Carenini Gabriele che si sono resi disponibili per l'accoglienza dei produttori tedeschi durante la settimana di manifestazione.

BASTIAN CUNTRARI

Non ne possiamo più!

Gli agricoltori alessandrini (e non solo loro) da un po' di anni si sono dimostrati capaci di adeguarsi alle esigenze di mercato o alle "mode". Prima il diffondersi delle oleariosità, girasole in testa, poi i nocciolati (ancora decisamente in auge) e ora la canapa.

Ci si ingegna o, forse, ci si arrangia per riuscire a salvare il salvabile: il reddito che ci permette di rimanere a lavorare le terre e a salvaguardarci dall'abbandono e, quindi, dal degrado. Ci stanno provando tutti a scorgere la nostra presenza sul territorio: i contributi che ci spettano e che tardano ad arrivare, la sproporzionata burocrazia che tutti vorrebbero abbattere ma contro la quale nessuno fa nulla, la disattenzione su tanti problemi come quello della presenza dannosa, per produzioni e persone degli animali selvatici, il prezzo dei prodotti che troppe volte non è quello che dovrebbe essere per remunerare il nostro lavoro. Ma fino a quando riusciremo a

diversificare le produzioni per attaccarci all'ultimo filo di speranza per rimanere a fare il nostro lavoro? Fino a quando riusciremo a resistere a certe condizioni se non si riesce a dire una volta dignitosa alle nostre famiglie?

A volte mi sembra che a tutti i livelli ci si dimentica di noi agricoltori e che le priorità troppo spesso vadano a cozzare contro le nostre reali necessità. Siamo definiti il "settore primario" ma ci trattano come se fossimo una palla al piede dell'economia della nazione.

Forse sarebbe meglio tornare in piazza, far sentire la nostra voce lasciando a casa quella nostra presenza gioiosa che ci ha contraddistinto negli anni ottanta e novanta: dobbiamo dimostrarcene veramente incazzati per poter urlare "non ne possiamo più!" magari con qualche "gesto" che possa scassinare il segno, che evidenzii il malcontento.

Alterato ma determinato,

vostro **Bastian Cuntrari**

VENDEMMIA Nel pieno della campagna di raccolta tracciamo un quadro della situazione viticola

Buona annata con punte di qualità

«La produzione è ottima per quantità, le uve sono abbastanza sane». Intanto nasce il Monferrato doc Nebbiolo

Nel pieno della campagna di raccolta, la Cia di Alessandria traccia un quadro della situazione viticola in provincia, che si prospetta buona, generalmente su tutti i territori.

Le operazioni di vendemmia iniziano, come tutti gli anni, dalle uve bianche e dagli aromatici, per proseguire con Dolcetti, Grignolino e Barbera.

Spiega **Fabrizio Bullano**, agronomo e consulente tecnico Cia Alessandria: «La produzione è ottima per quantità, le uve sono abbastanza sane. Qualche problema di produzione lo hanno invece riscontrato i produttori biologici, che hanno registrato qualche perdita di produzione per i problemi di peronospora nei mesi di giugno e luglio, a causa delle piogge abbondanti di maggio: chi ha dovuto difendere la produzione solo con prodotti a base di rame, in alcuni casi non è riuscito a contenere al meglio la malattia, ma queste perdite sono state tutto sommato limitate. Ottimo raccolto, invece per chi ha seguito le pratiche convenzionali. La nota meno soddisfacente riguarda i prezzi riconosciuti al produttore che, al momento, non sono molto positivi, ma speriamo un loro rialzo».



Il buon vino si realizza definitivamente negli ultimi dieci giorni di produzione. Il clima è migliorato fortemente nelle ultime settimane, il che ha portato ad una maturazione perfetta delle uve. Inoltre, le

Il press tour

Giornalisti di tutta la provincia in visita in Sassaia, azienda vitivinicola a Capriata d'Orba associata Cia. Il press tour è stato organizzato per illustrare le peculiarità di questa vendemmia e mostrare una metodologia di vigneto e cantina particolare sul territorio, come l'azienda di **Enrico De Alessandri** e **Piercarlo Bergoglio** di mostra.

basse temperature notturne e il caldo asciutto degli ultimi giorni hanno favorito l'avvio della raccolta. Questa vendemmia non sarà uniforme su tutto il territorio della provincia e sarà diversa a seconda delle condizioni di lavoro utilizzate in campo durante la stagione trascorsa, ma ci possono essere le condizioni per produrre anche degli ottimi vini, in una campagna da considerare nella normalità, ma con punte di qualità.

Situazione positiva anche secondo **Elio Pescarmona**, enologo e direttore della

Cantina Tre Secoli di Mombaruzzo, che commenta: «La raccolta degli aromatici, realtà significativa per la nostra Cantina con i suoi 400 ettari di Moscato e 140 di Brachetto, è iniziata con una certa preoccupazione derivante dal meteo, ma ci siamo presto rassicurati perché sia la qualità che la quantità è risultata buona. Ottima la sanità delle uve, come la concentrazione zuccherina e soprattutto il quadro aromatico. Riguardo i prezzi, adesso che non c'è più l'accordo di filiera, rileviamo una forbice di oscillazione valutata da 108 a 110 euro/gle per il Moscato».

Intanto, la vendemmia 2018 è accompagnata dalla notizia della nascita del Monferrato doc Nebbiolo, che riguarda quasi la totalità dei comuni della provincia. Conclude **Carlo Ricagni**, direttore provinciale Cia Alessandria: «Il Nebbiolo è il vitigno tra i più conosciuti e qualificati del nostro Piemonte. Lo troviamo nelle Langhe ma ha sempre avuto la sua presenza anche nel Monferrato alessandrino. La possibilità di avere un vino a base Nebbiolo, per il Monferrato può essere una novità importante e ci auguriamo di poter sviluppare progetti interessanti di valorizzazione».

GAL BORBA La Cia favorisce lo spirito collaborativo e agevola lo svolgimento

Bollicine in rete, il progetto di filiera

C'è anche la Cia di Alessandria tra i firmatari dell'accordo di filiera "Bollicine in rete", per l'attuazione del Programma di Sviluppo Locale "Scenari rurali e paesaggio vivente: Un nuovo modello di organizzazione e sviluppo per un territorio di qualità", curato dal Gal Borba.

Per illustrare le finalità è stato organizzato un workshop a Cavatore presso il Relais Borgo del Gallo; la Cia era rappresentata dai

consulenti **Paolo Barbieri** e **Sonia Perico**. Erano presenti all'iniziativa il direttore Gal **Fabrizio Volgino** e il presidente del Gal Borba **Gianmarco Bisio**, gli attori della filiera ed aziende coinvolte.

"Bollicine in Rete" realizza spumanti di qualità nel territorio del Gal Borba e include anche il percorso di commercializzazione in rete. La Cia rientra nella filiera con il ruolo di favorire lo spirito

collaborativo dei vari soggetti ed agevolare lo svolgimento, oltre che promuovere il prodotto. Ad aderire sono le aziende: Orsi Roberto, Ivaldi Fausto, Ivaldi Francesco. Spiega Paolo Barbieri: «La filiera Bollicine in rete è nata grazie alla spinta del Gal Borba che ha attivato la misura 19 - Sviluppo e innovazione delle filiere e dei sistemi produttivi locali. È un accordo che raggruppa due esponenti della produ-

zione viticola, un vinificatore, due imprese che si occupano di commercio e la Cia come soggetto animatore della filiera. La peculiarità della filiera è quella di avere una spiccata connotazione territoriale, è nata infatti per la produzione e commercializzazione di vini spumanti metodo classico, e il profilo innovativo di promozione e commercializzazione attraverso il web. Le imprese hanno colto la strategia della fi-



liera puntando al superamento della vecchia logica di contrapposizione tra parte agricola e parte industriale/commerciale, scommettendo su un

prodotto di elevata qualità e sull'impegno collettivo di raggiungere l'obiettivo senza disappunto per una delle parti della filiera stessa».

Via Stazione, 32A/2
15010 TERZO (AL)
e-mail: info@mesisr.it
website: www.mesisr.it

MESI

**MACCHINE
EDILI
STRADALI
INDUSTRIALI**

Tel: +39 0144 394710
Tel: +39 0144 594502
Cell: +39 347 5104164
Fax: +39 0144 594491



da 50 anni, con professionalità e serietà, siamo al Vostro servizio per vendita, assistenza e ricambi di macchine ed attrezzature movimento terra

LEGISLAZIONE Dopo l'approvazione del Disciplinare da parte del Comitato Nazionale Vini

Strada aperta per il Doc Monferrato Nebbiolo

Corretta una storica anomalia. Durando e Mobrìc: «Opportunità commerciali e resistenza alla Flavescenza»

A prescindere dai risultati finali della vendemmia, che risulta, al netto degli ormai consueti eccessivamente trionfalistici annunci di qualche interessato operatore, sicuramente positiva con qualche punta di eccellenza e qualche altra non propriamente soddisfacente, il 2018 potrebbe essere per il Piemonte l'anno del Nebbiolo, ovviamente per gli ormai conclamati vini di Langa, come Barolo, Barbaresco e Roero, ma anche per quello che da sempre viene coltivato sotto forma, innominata o quasi, nel resto del sud Piemonte, in particolare in Monferrato.

Due piccole quanto vivaci denominazioni già esistenti in quest'area: la Terre Alfieri Nebbiolo, doc dal 2009 (506 ettolitri per poco meno di 6 mila bottiglie lo scorso anno), e l'Albugnana, doc dal 1997 (350 ettolitri di vino per poco meno di 50 mila bottiglie nel 2017) per cui, tra l'altro, la quasi neonata Associazione Albugnana 549 (13 produttori per 22 ettari di superficie vitata) sta elaborando una modifica migliorativa al disciplinare esistente per ottenere un nebbiolo in purezza affinato in legno per un minimo di 18 mesi. A esse si aggiunge, dalla prossima vendemmia, quella che si suppone avrà dimensioni decisamente più consistenti: la denominazione d'origine controllata Monferrato Nebbiolo. Il Comitato Vitivinicolo Nazionale ha infatti approvato lo scorso 21 settembre il testo del disciplinare di produzione del Monferrato Nebbiolo che interessa 231 comuni nelle province di Asti (118) e Alessandria (113) chiudendo, per quanto concerne le competenze

Nel Disciplinare di produzione c'è anche la tipologia "superiore"

Il disciplinare della nuova Doc, che si inserisce nella più ampia denominazione "Monferrato", prevede la produzione di due tipologie: il Monferrato Nebbiolo e il Monferrato Nebbiolo Superiore.

Il Monferrato Nebbiolo

La resa massima è fissata in 90 quintali/ettaro. Gradazione minima delle uve

11,5; resa uva/vino 70%. E' previsto l'affinamento per almeno un anno a partire dal 1° Novembre dell'anno di vendemmia.

Monferrato Nebbiolo Superiore

La resa massima è fissata in 80 quintali/ettaro. Gradazione minima delle uve 12; resa uva/vino 70%. E' previsto l'affinamento di 18 mesi, di cui almeno 6 in legno, a

partire dal 1° Novembre dell'anno di vendemmia.

Le caratteristiche del vino

Colore: rosso rubino tendente al granato; Profumo: fruttato e caratteristico; Sapore: secco, vellutato, armonico; Grado alcolico minimo: 12° che diventano 12,5° per la tipologia Superiore.



Alessandro Durando



Filippo Mobrìc

italiane - ora si tratta di attendere la definitiva approvazione europea che in genere ha tempi piuttosto lunghi - un iter iniziato nel maggio dello scorso anno quando il Comitato Vitivinicolo regionale approvò all'unanimità la modifica al disciplinare Monferrato Doc.

E' stato un lavoro di squadra complesso - ha spiegato Filippo Mobrìc, presidente del Consorzio Barbera D'Asti e vini del Monferrato, protagonista dell'avvenuto riconoscimento - che ha coinvolto diversi attori della filiera e siamo orgogliosi del riconoscimento della qualità del Nebbiolo monferrino. Ringraziamo tutti coloro che ci hanno dato fiducia: il Consiglio di Amministrazione del Consorzio Barbera D'Asti, le Asso-

ciazioni di categoria, la Regione Piemonte, il Comitato Vitivinicolo Nazionale e il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che ha accolto la richiesta, e' questo un altro tassello - prosegue Mobrìc - che aggiungiamo al lavoro di riconoscimento del brand "Monferrato" nella speranza di poter dare maggiori opportunità ai viticoltori dal punto di vista della valorizzazione economica anche alla luce delle analisi di laboratorio che rivelano parametri di elevata qualità per il vitigno allevato fuori dalla zona canonica delle Langhe.

A tutt'oggi sono circa 600 gli ettari potenzialmente destinati a Monferrato Doc Nebbiolo e 38mila gli ettolitri, sempre potenziali, con oltre 500 aziende interessa-

te da questa possibilità legislativa. Le prime bottiglie di Monferrato Nebbiolo Doc potranno debuttare sui mercati a partire dal 2020 con la cosiddetta etichettatura temporanea, ormai abituale pratica commerciale, visti i lunghi tempi burocratici dell'approvazione europea.

«Con l'approvazione del testo del Disciplinare Mon-

ferrato Nebbiolo - afferma il presidente provinciale della Cia di Asti, Alessandro Durando - si aprono nuove prospettive culturali e commerciali per tutti i territori del Monferrato e si risistemano finalmente anche certe anomalie legislative che mai avevano riconosciuto la pur storicamente accertata produzione di un nebbiolo sulle colline mon-

ferrine, ma c'è anche un altro aspetto di questo riconoscimento: nei nostri vigna la pena di sottolineare ed è quello della forte capacità di resistenza del vitigno nebbiolo agli attacchi della flavescenza dorata», «Ciò non vuol certo dire - prosegue Durando - che d'ora in avanti si abbandonerà la barbera per coltivare solo nebbiolo, ma è indubbio che, soprattutto nei casi di piccole superfici attaccate dalla Flavescenza, tuttora presente in modo preoccupante nei nostri vigna, gradire i molti, e costosi, tentativi di debellarla, la possibilità di impiantare nebbiolo possa costituire una valida alternativa all'abbandono totale, sempre più frequente, come dimostra la forte crescita "sostitutiva" di impianti di noccioli, di vocazione storicamente suocera alla viticoltura».

PROTEZIONE DEI DATI

Gli uffici Cia aperti a tutti gli agricoltori per attuare il nuovo Regolamento Privacy

Il 19 settembre 2018 è definitivamente entrato in vigore il decreto legislativo n. 101/2018 recante le disposizioni per l'adeguamento del "vecchio" Codice Privacy (decreto legislativo 196/2003) al "nuovo" Regolamento UE 679/2016, noto come "Regolamento generale sulla protezione dei dati". E' proprio in merito alla protezione dei dati personali che il Regolamento UE presenta numerose novità rispetto al "vecchio" Codice della Privacy. Di queste le principali, a cui si dovranno attenere gli agricoltori e gli imprenditori agricoli, sono:

- Ottenimento del consenso esplicito.
- Modalità dell'informativa.
- Diritti dell'interessato (all'accesso, all'oblio, alla limitazione, alla portabilità).
- Nominie di Titolari e Responsabili dei trattamenti.

Ambito di applicazione

Il Regolamento si applica al trattamento interamente o parzialmente automatizzato di dati personali e al trattamento non automatizzato di dati personali contenuti in un archivio o destinati a figurarvi. Il Regolamento non si applica ai trattamenti di dati personali effettuati da una persona fisica per l'esercizio di attività a carattere esclusivamente personale o domestico, e quindi senza una connessione con un'attività commerciale o professionale.

Adempimenti da parte di Titolari e Responsabili del trattamento

I titolari e responsabili del trattamento dovranno adempiere ai seguenti obblighi:

- Tenere ed aggiornare regolarmente il registro delle attività di trattamento.
- Definire le politiche di sicurezza e valutazione dei rischi: Data Breach (violazione della sicurezza) e DPIA: Valutazione d'impatto sulla protezione dei dati personali.
- Generare, stendere o modificare la documentazione, aggiornata rispetto alla nuova normativa.

Sanzioni

Al sensi del Regolamento, l'Autorità nazionale (Autorità Garante) provvede affinché le sanzioni amministrative pecuniarie ivi previste siano in ogni singolo caso effettive, proporzionate e dissuasive. Nei casi più gravi, il Regolamento prevede sanzioni amministrative pecuniarie fino a 20 milioni di euro o, per le imprese, fino al 4% del fatturato totale annuo dell'esercizio precedente, se superiore.

La Cia di Asti si è da tempo attivata per offrire, alle proprie aziende associate, un servizio di consulenza in tema di privacy a costi calibrati rispetto alle numerose offerte presenti sul mercato. Per ricevere maggiori informazioni e per adeguare la loro azienda al nuovo regolamento e non incorrere nelle sanzioni previste, tutti gli agricoltori associati e non sono pregati di rivolgersi alle sedi, provinciali e di zona, della Cia di Asti.

Terra Madre L'accoglienza degli ospiti



Anche quest'anno la Cia di Asti è stata coinvolta nell'attività di accoglienza dei partecipanti stranieri alla grande kermesse di Terra Madre svoltasi durante la recente edizione del Salone del Gusto di Torino. L'organizzazione agricola astigiana ha ospitato cinque cittadini tedeschi, tutti impegnati, a vario titolo (allevamento suino e ovino, educazione ambientale, comunicazione e pianificazione) in attività che riguardano il mondo rurale. Gli ospiti tedeschi (nella foto al brindisi di rito all'arrivo nell'Agostiano insieme ai dirigenti della Cia di Asti) hanno soggiornato per tutto il periodo di svolgimento di Terra Madre nelle strutture ricettive degli Agriturismi Bigatti e La Ca' Russa di Incisa Scappacino.

EVENTO Decennale di successo per la Giornata della Piemontese all'Isola della Carne di Repergo

Non solo carne, la via obbligata della qualità

Nutrizione, gusto e sicurezza secondo Giorgio Calabrese, Beppe Sardi e il presidente Cia Dino Scanavino

Si può entrare nella maggiore età a soli dieci anni? Assolutamente sì quando si tratta della Giornata della Piemontese che, organizzata come sempre dall'Isola della Carne di Repergo di Isola e dalla Confederazione italiana agricoltori di Asti, ha segnato, nell'edizione del decennale, un importante cambio di passo sulla strada della qualità alimentare, partendo sempre da quella della carne bovina di razza piemontese ma allargando l'orizzonte ad altre eccellenze come le farine da grano antico o il prosciutto cotto in azienda.

Al centro della Giornata, oltre al sempre affollatissimo "pranzo in cascina", la visita alle stalle e il talk show di campagna curato dalla Cia che per questa edizione si è tradotto in un animata quanto coinvolgente chiacchierata sul tema della qualità alimentare sintetizzato nel titolo "Non solo carne".

Un animato talk show di campagna

A declinare i più diversi aspetti di un argomento tanto complesso quanto di forte importanza quotidiana, il noto dialogo e nutrizionista professor **Giorgio Calabrese**, il cuoco



Il talk show di campagna all'Isola della Carne. Da sinistra: Alberto Fumi, Beppe Sardi, Giorgio Calabrese, Dino Scanavino, Gabriele Carenni, Giancarlo Sattanino, Alessandro Durando e Fulvio Gatti

Beppe Sardi, storico titolare del Grappolo di Alessandria e oggi protagonista di numerosi programmi televisivi di cucina, lo storico di gastronomia, dottor **Giancarlo Sattanino**, e il presidente nazionale della Cia, **Dino Scanavino**. Con loro, stimolati e talvolta incalzati dai giornalisti **Alberto Fumi**, **Fulvio Gatti** e **Paolo Monticone**, il presidente di Cia Piemonte, **Gabriele Carenni** e quello di Cia Asti, **Alessandro Durando**.

Dalle indicazioni del professor Calabrese su una cartella ancorché gustosa alimentare (la carne rosa va benissimo per le sue no-

tevoli proprietà proteiche e per la presenza dei grassi "buoni", ma solo se alterata durante la settimana con carni bianche, pesce, uova) a quelle di utilizzo di **Beppe Sardi**, la costante della discussione ha finito per riguardare sempre la qualità dei prodotti che devono però essere sotto questo aspetto ben riconoscibili.

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

no Scanavino - attraverso una certificazione sicura che è quella concessa da enti terzi e non, fatta eccezione per rarissimi casi, dallo stesso produttore. La dichiarazione d'origine delle carni, così come degli altri alimenti - ha proseguito il presidente nazionale Cia - presenta oggi molte carenze che devono essere colmate».

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

no Scanavino - attraverso una certificazione sicura che è quella concessa da enti terzi e non, fatta eccezione per rarissimi casi, dallo stesso produttore. La dichiarazione d'origine delle carni, così come degli altri alimenti - ha proseguito il presidente nazionale Cia - presenta oggi molte carenze che devono essere colmate».

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

no Scanavino - attraverso una certificazione sicura che è quella concessa da enti terzi e non, fatta eccezione per rarissimi casi, dallo stesso produttore. La dichiarazione d'origine delle carni, così come degli altri alimenti - ha proseguito il presidente nazionale Cia - presenta oggi molte carenze che devono essere colmate».

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

DUE PROPOSTE DAL TALK SHOW DI ISOLA



Beppe Sardi e il professor Calabrese durante il talk show di Repergo

Giorgio Calabrese: Si chiami Repergo il grano

Una proposta di non facile realizzazione per le sue complesse implicazioni burocratiche, ma assai interessante è stata quella lanciata dal professor **Giorgio Calabrese** che, durante la consueta chiacchierata in libertà della Giornata della Piemontese, ha suggerito di dare un nome legato al territorio al grano antico che da qualche tempo viene coltivato in piccole quantità dall'azienda Isola della Carne e macinato a pietra per ricavarne farine, Integrali e Tipo 1, con bassissimo contenuto di glutine e particolarmente adatto alla confezione di paste fresche e dolci. «Vista l'attenzione e la cura con cui questo particolare tipo di grano viene qui coltivato - ha affermato Calabrese - perché non dargli subito il nome di "Repergo"?». Se son rose...

Beppe Sardi:

Uniamo le tre eccellenze per preparare un grano primo piatto

Come utilizzare al meglio i prodotti, carne di razza bovina piemontese, farine di grano antico e prosciutto cotto in autonomia, dall'Isola della Carne nel percorso di qualità messo recentemente in atto dalla famiglia Capra? Ecco la risposta di **Beppe Sardi** che, nel corso dell'evento organizzato recentemente a Repergo di Isola d'Asti ha dettato una semplice ma promettente ricetta per unire le tre eccellenze aziendali: confezionare tagliolini di pasta fatta in casa con la farina macinata a pietra da grano antico e condirla con un leggero ragù di carne bovina piemontese. Il tutto servito su un trancio croccante del prosciutto cotto di casa che, ha tra l'altro, la caratteristica di contenere una bassissima percentuale di conservanti.

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

«La qualità va perseguita dai produttori e riconosciuta nel suo valore dai consumatori - ha affermato Di-

Scanavino: certificazione sicura e credibile per la qualità alimentare

La Cia protagonista alla Fiera Nazionale del Marrone di Cuneo

La Fiera Nazionale del Marrone di Cuneo raggiunge il prestigio tra gli addetti ai lavori delle venti edizioni con una kermesse che per tre giorni riempie il centro storico di Cuneo, invadendo di profumi, sapori e colori le principali piazze della parte antica della città, permettendo di gustare i migliori prodotti dell'area dell'Europa proposti da centinaia di espositori attentamente selezionati da un pool di esperti.

Considerata una delle più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia, vetrina unica delle eccellenze e delle antiche tradizioni del territorio cuneese, la Fiera è una manifestazione che fa della qualità la sua bandiera, dove i migliori prodotti certificati vengono presentati ai visitatori tra arabi prelibati e gustose degustazioni.

Oltre ai momenti esclusivi enogastronomici, la Fiera offre ampio spazio anche all'artigianato d'eccellenza, a cui si affiancano laboratori didattici, iniziative culturali, proposte turistiche, mo-



stre, spettacoli e concerti. Insomma: un evento unico, un appuntamento irrinunciabile per ogni intenditore e per chiunque

desideri vivere un fine settimana immerso nella genuinità cuneese. Per questo la Confederazione Italiana Agricoltori parteci-

perà attivamente anche quest'anno alla kermesse, pronta ad accogliere le migliaia di persone che passeranno per la vie del

centro storico del capoluogo della Granda.

La Cia è sempre presente in Fiera con gli stand di svariate aziende associate

in piazza Galimberti e in piazza Virgilio, oltre ad avere un proprio spazio dove gli avventori possono partecipare a delle degustazioni di prodotti guidate direttamente dai produttori. Cuneo organizza inoltre il sabato mattina della Fiera un convegno, quest'anno incentrato sul tema dei cambiamenti climatici con relatori di prestigio, dove c'è stata anche la consegna di una serie di borse di studio a studenti meritevoli di alcuni licei e istituti professionali della città.

Spiega il direttore provinciale, Igor Varrone: «L'elemento centrale della kermesse è la qualità, aspetto essenziale per la nostra organizzazione da sempre. Siamo felici di avere avuto un nostro spazio anche in questa 20esima edizione e di poter presentare le nostre aziende e i prodotti che orgogliosamente vengono esposti, frutto di un lavoro duro e minuzioso. La manifestazione è un'occasione importante per i nostri associati di promuovere le eccellenze gastronomiche di un territorio che ci regala colori e profumi unici, in particolare in questa stagione».

STAGIONE 2018 *Al contrario di quanto annunciato a livello nazionale, quantità e ottime pezzature* Una buona annata per la castagna cuneese



Il 2018 della castagna? Per la Granda, al contrario di quanto annunciato a livello nazionale, è una buona annata. Se la siccità dello scorso anno aveva inciso sulle pezzature, di ridotta dimensione, il clima più umido degli ultimi mesi ha garantito quantità e ottime pezzature: unico intoppo le giornate di caldo fuori stagione che possono farle marcirle internamente, anche se per ora si tratta di un fenomeno limitato.

«I cambiamenti climatici in atto ovviamente influiscono anche sulle castagne, ma il clima predominante cuneese, rispetto a quanto avvenuto in altre regioni d'Italia, ha protetto i nostri frutti - conferma Marco Bellone, vicepresidente Cia Cuneo e castanicoltore di Boves - Se continua così, senza troppi sbalzi di tempe-

rature, possiamo definirlo come una buona annata». La raccolta infatti proseguirà ancora fino alla prima decina di novembre. Il monito ai consumatori - che quest'anno quindi potranno trovare qualche castagna da scartare tra i loro acquisti, anche se sana estatamente e non identificabile - è quello a prestare attenzione a cosa acquistano e non farsi ingannare sulla provenienza.

Le castagne della provincia di Cuneo sono tre: il marrone di Chiusa Pesio (un pezzo unico che non deve avere divisioni interne), la domestica di Cuneo coltivata a macchia di leopardo sul territorio (le più conosciute sono il Garrone rosso e il Garrone nero delle zone delle valli Gesso e Stura) e la castagna comune. «Quella che spesso viene spacciata per ca-

stagna nostrana ma non lo è - dice Bellone -, è la castagna "europignone". Ognuna ha le sue qualità organolettiche e gli usi per cui è più indicata e chi le acquista deve essere informato e consapevole».

«Non possiamo lamentarci di questa annata - conferma anche Marco Bozzolo, produttore di Viola - La nostra zona è vocata a castagne di più piccola pezzatura rispetto al marrone, che ben si prestano all'essiccazione e questo ci permette anche di gestire meglio il problema dei frutti non sani di cui possiamo accorgerci prima di arrivare al consumatore finale».

I prezzi quest'anno sono buoni e oscillano fra i 1,70 e i 2,10 euro al chilo: una stagione da non lasciarsi scappare!

Monforte d'Alba riconosciuto uno dei "Borghi più belli d'Italia"

Monforte d'Alba è tra i "Borghi più belli d'Italia". Anche la Langa del Barolo ha finalmente un suo rappresentante che va ad affiancarsi a Neive, incoronato diversi anni fa e simbolo delle colline del Barbaresco e del Moscato. Un circuito di 282 comuni italiani considerati dei veri gioielli storici.

Un'ottima notizia per Cia, molto legata al paese, non solo perché vi risiede il suo presidente Claudio Conterno così come diversi associati, ma perché ogni anno è la sede di "BaroloBoys in... fuorigioco", la manifestazione dedicata allo sport e al vino, organizzata dalla locale squadra di calcio e sponsorizzata dai vignaioli di Monforte, a cui il sodalizio cuneese partecipa con un

convegno.

In Piemonte i "Borghi più belli d'Italia" sono 14; in provincia di Cuneo, oltre a Neive e Monforte, ci sono anche Chianale, Garessio e Ostanta. Dopo la delibera del consiglio comunale nella primavera 2017 con cui il Comune di Langa aveva richiesto formalmente l'adesione, è arrivato il Comitato scientifico del Club per l'esame: prima per un incontro con l'Amministrazione durante il quale sono state analizzate le politiche in corso di realizzazione e la programmazione in atto, poi per un sopralluogo. «A colpire il Comitato è stata "la voglia di futuro" del nostro paese - ha spiegato il primo cittadino Livio Sienego, a cui nei giorni scorsi è stata consegnata la bandiera del



circuito - È un'occasione senza precedenti per Monforte. Saremo sui maggiori canali di promozione turistica nazionali e in-

ternazionali. Come cittadini e istituzioni ora dobbiamo essere capaci di mantenere questa certificazione, lavorando per tut-

lare l'impronta storica attraverso interventi pubblici e privati. Un grazie a tutti i monfortesi che hanno contribuito a costruire l'immagine di un paese curato e custodito».

Il presidente Cia, Claudio Conterno: «Io sono di parte - scherza -, ma obiettivamente è ammiratione che si sono succedute hanno fatto un ottimo lavoro recuperando il borgo vecchio, uno dei più amati dagli stranieri insieme a La Morra e Barolo. Uno dei punti di forza di Monforte è l'essere un comune vivo e dinamico, grazie ai tanti sodalizi che organizzano eventi. Dopo il riconoscimento ricevuto ai paesaggi vitivincicoli del territorio, è una grande soddisfazione un attestato verso il paese».

L'EVENTO Andato in scena il 15 e 16 settembre nel capoluogo ha messo a tema il concetto di "limite"

Green Park Festival, un'edizione di successo

Conferenze e workshop con ospiti autorevoli, stand ed esposizioni, cibo contadino certificato Cia, musica e intrattenimento

Conferenze e workshop con ospiti autorevoli che si sono confrontati sul concetto di "limite", stand ed esposizioni di aziende legate al tema "green", cibo di strada contadino certificato Cia, musica e intrattenimento. Tutto questo è stato il Green Park Festival, evento andato in scena il 15 e 16 settembre a Cuneo occupando quasi 20mila metri quadrati di verde lungo il centrale Viale degli Angeli.

«Si è trattato di un'edizione nuova e diversa rispetto al passato. Abbiamo cercato di essere coerenti con il tema che ci eravamo posti e di offrire un'identità più precisa di questa manifestazione», dice **Andrea Sessa**, tra gli ideatori del Green Park Festival insieme con l'Associazione culturale WSF Collective.

«La scelta di confrontarsi sul concetto di "limite" è stata molto apprezzata», dice ancora Sessa. Ogni anno, infatti, l'uomo utilizza le risorse naturali messe a disposizione dalla Terra fino a esaurirle. Questo accade di volta in volta sempre prima e quest'anno le risorse sono terminate il 1° agosto. Il Green Park Festival ha fatto recepire con chiarezza quanto sia importante la salvaguardia delle risorse che la natura ci regala, proponendo ai visitatori tre grandi aree: Cura della Terra, Condi della Persona e Condi della Comunità. Consumo del suolo, mobilità sostenibile, economia circolare, conflitto tra uomini e lupi, ecoturismo, trasporto pubblico, riciclo e tutela del paesaggio sono stati i principali temi trattati



durante i tanti incontri organizzati nei due giorni. «Il festival ha voluto raccontare un nuovo mo-

do di concepire il nostro sviluppo, la nostra vita quotidiana e la nostra economia insieme ai par-

tecipanti, agli espositori, ai giornalisti, alle associazioni, ai movimenti di cittadinanza attiva, agli

artisti e ai volontari che hanno collaborato alla sua realizzazione», dicono gli organizzatori. Ed è stata una scommessa vinta. «Il Green Park Festival ha tutte le carte in regola per diventare un appuntamento di rilievo nazionale, con contenuti seri e ospiti autorevoli», conclude Sessa. «Cuneo è un'ubicazione giusta dove discutere delle tematiche green: per questo intendiamo riproporre l'evento anche il prossimo anno, iniziando fin da subito a dialogare con l'amministrazione comunale e i vari partner per renderlo più completo e strutturato. La Confederazione Italiana Agricoltori è senza dubbio uno dei principali interlocutori, grazie alle sue competenze e alla sensibilità dimostrata sul tema».

Emergenza tarlo asiatico, killer delle foreste Comunicare tempestivamente gli avvistamenti

Il primo ritrovamento in provincia di Cuneo risale al 18 settembre, su aceri e betulle di frazione Madonna dell'Olmo. E' stata definita una vera sciagura ambientale la diffusione del tarlo asiatico del legno (nome scientifico Anoplophora glabripennis), il coleottero originario della Cina, classificato dall'Unione europea come «nocivo da quarantena poiché fa marcire gli alberi con il rischio che cadano» e arrivato nelle scorse settimane con due ondate tra Torino e Cuneo. Complessivamente nella zona della Granda sono stati localizzati tre focolai. Scatteranno a novembre primi abbattimenti delle piante infestate, con un piano di eradicazione a carico della Regione Piemonte che segue un'attenta



serie di controlli, accertamenti e incontri con i residenti per combattere quello che è un vero «killer delle foreste», che colpisce in particolare aceri, betulle, carpini, Cericidiphyllum, faggi, frassini, ipocastani, Koelreuteria, olmi, ontani, pioppi, platani, salici e tigli con un raggio infestante che arriva fino a 100 metri

attorno alle piante. Di colore nero con macchie bianche sul dorso e lunghe antenne, da adulto l'insetto adulto arriva a 3,5 centimetri e depono nel tronco uova che dopo due settimane si schiudono: le larve, lunghe fino a 5,5 centimetri, iniziano a scavare gallerie nel fusto e la pianta marcesce. Non essendoci cure di alcun genere, chimico o naturale, per debellare il tarlo asiatico l'Unione europea impone misure molto restrittive con monitoraggio continuo per 4 anni, l'abbattimento della pianta e il suo incenerimento, con un protocollo che prevede che, dove vengano trovati alberi infestati, sia creata una zona del raggio di 100 metri dove dovranno essere abbattuti tutte le piante e una zona cuscinetto di 2 chilometri.

Potenziali bersagli sono pure ciliegi, prunus, hibiscus e altre specie. Ma la buona notizia è che, almeno per ora, nelle regioni dove l'insetto è arrivato, come Lombardia, Veneto e Marche, non sono state trovate piante fruttifere colpite. Numerosi gli incontri organizzati in queste settimane sul territorio e le informazioni trasmesse. Cia Cuneo ricorda agli associati di comunicare tempestivamente agli uffici preposti eventuali avvistamenti del cuneo. Fermare l'invasione di microrganismi e insetti sarà molto difficile. A meno che non si vogliono blindare le frontiere, impedendo l'ingresso di qualunque prodotto vegetale, l'unica prevenzione è la sorveglianza fitosanitaria.

IL MERCATO DEL FAGLIOLO DI BOVES Aperto dalla metà di luglio al 31 ottobre dal lunedì al sabato

Quando l'economia si lega alla storia e alle tradizioni

Un mercato unico, che vale la pena di visitare anche senza acquistare. Quando suona la sirena e si dà il via alle contrattazioni, il Mercato del Fagiolo di Boves diventa una vera Borsa valori. Aperto dalla metà di luglio al 31 ottobre tutti i giorni, dal lunedì al sabato, la piazza di via Borella è per questo settore agricolo il punto di incontro privilegiato tra la domanda e l'offerta di tutta la provincia di Cuneo.



«A gestito, è il Consorzio dei produttori agricoli bovesani che, con pesatura pubblica e muletti a disposizione, applica un rigido regolamento per la compravendita. I soci, circa 140, oltre che da Boves arrivano

dov'è anche da Centallo (dove pure esiste un mercato locale). Circa 50 produttori e che, ogni giorno, frequentano il mercato proponendo ai commercianti e il pubblico le diverse varietà del fagiolo fresco di Cuneo. «Questo mercato è nato con l'intento di promuovere una cultura che fa della qualità e della bontà del prodotto il suo punto di forza», spiega **Irma Goletto**, socia Cia, presidente del Consorzio Produttori agricoli bovesani - Tutta l'organizzazione è sulle spalle del Consorzio, che gestisce con proprie risorse l'area. Credo che il nostro sia uno degli ultimi mercati che si basano su questa attenta procedura.



La tradizione del Mercato del Fagiolo di Boves si ripete ormai da 30 anni. Aggiunge **Irma Goletto**: «Nel 2017 sono state 230mila le cassette di fagioli da 8 chilogrammi l'una vendute, circa 4-5mila al giorno, per un totale di 1.840 tonnellate

di prodotto passato sulla nostra piazza. Abbiamo calcolato che il giro di affari si attesta oggi intorno ai 3 milioni e 300mila euro. Non è poco per un Mercato di provincia». E la stagione 2018? «Siamo partiti tardi perché le ab-

bondanti piogge della primavera hanno rimandato la piantagione. Ma poi siamo rientrati a pieno ritmo. Tra settembre e ottobre al Mercato si possono trovare anche le castagne». A fine agosto, invece, il tradizionale appuntamento è con una festa interamente dedicata al fagiolo: la «Cena del Ricetto», nell'ambito della patronale di San Bartolomeo, che celebra la storica cucina contadina, con riciccate tramandate di famiglia in famiglia, in una cornice d'eccezione come il centro storico bovesano. «La portata principale della cena - conclude Irma - è ovviamente il minestrone di fagioli, cucinato per oltre 12 ore su fuoco a legna».

CIA LANCIA L'ALLARME FAUNA SELVATICA

Lupo in Valsesia: problemi agli allevatori e rischio abbandono delle terre alte

 di **Roberto Ronzani**

Cia Novara-Vercelli-Vco - sede di Borgosesia

Nelle scorse settimane a Vogogna (VB) durante la presentazione di un progetto di carattere ambientale che vede coinvolti 17 partner europei provenienti da 16 Paesi, si è discusso della convivenza tra uomo e il lupo, un tema di grande interesse per gli operatori agricoli e gli allevatori delle zone montane ossolane e valesiane in particolare.

Al tavolo erano state invitate molti enti e associazioni della Valsesia e dell'Ossola, tra le quali Regione Piemonte, Province, Unioni Montane, Corpo Forestale, Ente Parco, Servizi Veterinari Asl, Wwf, Legambiente, Cai e altri enti legati al turismo, Cia e altre associazioni agricole. Lo scopo del tavolo era quello di aprire un dialogo tra i diversi soggetti per far emergere le diverse posizioni, le problematiche da affrontare e gli interessi che ognuno intende tutelare, con l'ambizioso obiettivo di trovare una soluzione condivisa e ragionata che sia applicabile con efficacia sul nostro territorio, dalla Valsesia all'Ossola.

Durante l'incontro è emerso che il problema delle predazioni è particolarmente accentuato in Valsesia rispetto al resto del territorio e che le soluzioni proposte (reti e cani da guardiania) fino a ora sono poco efficaci o poco applicabili, sia per la conformazione del territorio (alpeggi piccoli, con molto pascolo arborato o cesugliato, zone molto impervie o con suolo molto roccioso che non permette di installare le reti), che per la tipologia di allevamenti (spesso gestiti da piccole dimensioni associati ad altri allevamenti o altre attività che non si possono permettere la presenza continua del pastore).

Alcune associazioni animaliste e ambientaliste, oltre che gli enti parco, hanno giudicato positivamente il ritorno del lupo, sottolineando la ricchezza in tema di biodiversità e ribadito e direi quasi



richiedendo il protezionismo assoluto del lupo, descrivendolo come specie in via di estinzione.

La nostra posizione è differente ed anche in questa occasione è stata ribadita. Intanto, dai dati raccolti non risulta in modo evidente che il lupo si stia estinguendo. La presenza di questo predatore è diffusa e segnalata in molte aree del paese sottolenea anche dalle numerose razze di animali al pascolo. Oltre a Cia anche l'Unione Montana Valsesia ha ribadito il concetto che l'abbandono di certe attività praticate in aree montane non può che portare a questa sì a una perdita di biodiversità, oltre che a determinare problemi ambientali e idrogeologici ben noti alle cronache.

Cinghiali senza marche auricolari pronti per essere immessi

Notizie di stampa riportano che a inizio Ottobre che agenti della Polizia Provinciale della provincia del Vco, in collaborazione con il personale veterinario dell'ASL, abbiano posto sotto sequestro due esemplari di cinghiale, un maschio ed una femmina, rinvenuti in territorio ossolano presso due titolari di allevamento ai quali sono state elevate consistenti sanzioni amministrative alle norme vigenti.

Gli animali, privi di microcip e/o di tatuaggio obbligatorio per legge, risultavano sprovvisti di documentazione relativa al loro movimentazione. Dai primi accertamenti e riscontri è emerso che gli animali sarebbero stati trasferiti in Ossola da una azienda del sud Italia senza conoscere le condizioni sanitarie né tanto

meno le modalità di trasporto e l'identità del trasportatore.

Sulla vicenda vige il massimo riserbo da parte degli agenti che stanno investigando. Poco credibile che un'azienda del sud Italia, se fosse accertata l'effettiva spedizione, abbia movimentato solo due animali con un costo economico fuori da ogni logica di mercato. Il dubbio degli agenti, anche dai primi accertamenti in corso, che in territorio piemontese siano stati consegnati un numero ben più consistente di suinidi.

Una vicenda che conferma i sospetti di chi, da sempre, sostiene che sia in corso da un ripopolamento abusivo di cinghiali per favorire le operazioni di caccia. Quindi qualcos'altro di piccolo suinidi, li tiene per alcune set-



timane in qualche allevamento - che, almeno è quanto ci auguriamo, non sia gestito da coltivatori diretti - o più libera sul territorio. Ci penseranno poi le culture agricole a sfamarli ed a garantire il loro ac-

crecimiento. Gli stessi animali saranno poi abbattuti e la loro carne valorizzata anche, seppur non solo, attraverso la vendita (vietata) a una rete diffusa di acquirenti se si considera il numero di soggetti abbattuti.

DISCIPLINA DEI RIFIUTI Indicazioni e tempistiche per il deposito temporaneo

Deroghe per gli agricoltori rispetto alla compilazione del Fir

Gli imprenditori agricoli possono, in alcuni casi, beneficiare di alcune deroghe rispetto alla compilazione del formulario di identificazione del rifiuto (Fir), previste direttamente dal Codice dell'ambiente (art. 193).

Il formulario di identificazione del rifiuto (Fir), infatti, non è richiesto:

- (1) per il trasporto di rifiuti derivati da attività agricola effettuato in modo occasionale e saltuario, se finalizzato al conferimento al gestore del servizio pubblico di raccolta dei rifiuti urbani con cui sia stata stipulata una convenzione e se i rifiuti non eccedano il peso di 30 chilogrammi o il volume di 30 litri;
- (2) per la movimentazione dei rifiuti esclusivamente all'interno di aree private;



- (3) per la movimentazione dei rifiuti tra fondi appartenenti alla medesima azienda agricola, ancorché effettuata percorrendo la strada pubblica, se finalizzata al raggiungimento del luogo di deposito temporaneo dei rifiuti e la distanza tra i fondi non sia superiore ai 10 km;

- (4) per la movimentazione dei rifiuti da parte dell'imprenditore agricolo dai propri fondi al sito che sia nella disponibilità della cooperativa agricola o del consorzio agrario di cui l'agricoltore è socio. **Quanto tempo è possibile tenere depositati i materiali non più utilizzabili**

presso la propria azienda o il proprio fondo in attesa del trasporto (c.d. deposito temporaneo)?
Il deposito dei materiali non più utilizzabili (rifiuti) è consentito temporaneamente alle seguenti condizioni, tra le quali:
(1) i materiali depositati devono essere raccolti e av-

- viate al recupero e/o smaltimento:
a) entro tre mesi,
b) oppure al raggiungimento del quantitativo di 30 metri cubi (di cui al massimo 10 metri cubi di rifiuti pericolosi),
c) in ogni caso qualora non venga superato il limite quantitativo di 30 metri cubi (di cui al massimo 10 metri cubi pericolosi), i rifiuti devono essere asportati entro massimo un anno dal deposito;

- (2) i rifiuti devono essere depositati per categorie omogenee di rifiuti e nel rispetto delle relative norme tecniche previste per lo stoccaggio e gli imballaggi. In altri termini, fermo restando il rispetto delle prescrizioni inerenti alle modalità di stoccaggio e agli imballaggi, per quanto at-

tiene ai limiti temporali; entro 30 metri cubi di rifiuti (di cui 10 di rifiuti pericolosi) il deposito può durare massimo un anno; • raggiunti i 30 metri cubi, il soggetto ha tre mesi per la rimozione del materiale. Laddove siano rispettate le condizioni previste dal Codice dell'ambiente per il deposito temporaneo, non occorre alcuna autorizzazione. Nel caso in cui non vengano rispettate condizioni per il deposito temporaneo, si verrebbero a configurare le fattispecie di reato previste dallo stesso Codice dell'ambiente, ossia: gestione non autorizzata di rifiuti, abbandono di rifiuti opposto, al ricorrere dei presupposti oggettivi e soggettivi, discarica abusiva.

Miele, tracciabilità allevamenti in Bda: per una politica veterinaria apistica

A seguito di verifiche e controlli sulla Tracciabilità del miele da parte di Autorità dello Stato in aziende che svolgono attività di apicoltura, produzione e investimento di miele nei propri laboratori aziendali, è emersa il problema di come dimostrare la tracciabilità dei prodotti dell'alveare a partire da quello più importante, il miele.

A tal proposito abbiamo interpellato il dottor **Giovanni Guido**, responsabile delle politiche veterinarie per Unapi, Unione Nazionale Associazione Apicoltori Italiani, che ha affermato come «la normativa in merito alla tracciabilità dei prodotti apistici risulta chiara e ben definita secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, che non prevede l'adozione di specifiche procedure da parte



degli operatori, ma li richiama a scelte organizzative responsabili. L'obbligo è infatti espresso in termini di risultato: a prescindere dalle procedure adottate, gli operatori dovranno essere in grado di fornire alle Autorità competenti (sanitarie e di controllo), su richiesta, le

informazioni essenziali in merito ai loro approvvigionamenti, in termini di mangimi e animali, come quelle per individuare gli operatori economici a cui hanno consegnato i propri prodotti (mangimi, animali, alimenti). In conclusione, il regolamento (CE) n. 178/2002

stabilisce regole semplici e chiare volte a rintracciare ogni prodotto alimentare, mangime, animale, e ogni ingrediente o sostanza atta a farne parte.

Una normativa chiara e precisa che risponde al quesito di fondo, almeno per quanto riguarda i prodotti dell'alveare ed in cer-

ta misura anche gli animali (api) in cui va apprezzato ed evidenziato il più che sensato meccanismo utilizzato: stabiliti degli obblighi, non impone un metodo ma richiede che vengano garantiti oggettivi risultati, lasciando gli operatori liberi di scegliere le procedure che meglio si adattano alle loro esigenze. Essattamente quello di cui c'è bisogno in apicoltura».

Da quanto emerge non risulta quindi necessaria la presenza di un predefinito registro cartaceo - in quanto l'Autorità di controllo molto spesso richiede - ma, come affermato dal dottor **Giovanni Guido** una procedura individuata dall'operatore secondo le proprie esigenze, in grado di garantire risultati oggettivi che rispondano agli obblighi imposti dalla normativa.

CIA DI BORGESIA

Lorenzo Taibi va in pensione, al suo posto Roberto Ronzani

Dopo oltre 30 anni di servizio, **Lorenzo Taibi**, funzionario della Confederazione in servizio da sempre presso l'ufficio di Borgosesia, è andato in pensione. Al suo posto è arrivato il dottor **Roberto Ronzani**, valesiano, laureato in agraria, con un curriculum che indica esperienze maturate in campo agricolo e già in attività, dallo scorso anno, presso l'ufficio di Borgosesia.

Auguriamo a Lorenzo Taibi, che farà il pensionato dividendosi tra la Valsesia, dove ha vissuto nel corso della sua carriera lavorativa e la Sicilia, in provincia di Agrigento, dove è nato, un lungo e sereno periodo di pensione, e a Roberto, che ne prende il posto, di poter svolgere al meglio il proprio incarico al servizio degli agricoltori e dell'agricoltura valesiana.

"TRACCIABILITA'" 2018									
TIPO DI PRODUZIONE E QUANTITA' DIMIESTE IN KG									
LOCALIZZAZIONE APISARI	N. ARNIE	DATA RACCOLTA (MIELE)	DATA SMILATTORIA	ACACIA	CAS TIGNO	TRIGLIO	MIELEFORI	N. LOTTO	

Un esempio in Excel di una procedura di tracciabilità

RISO, IMPORTAZIONI DA CAMBOGIA E BIRMANIA

Inaccettabile l'applicazione di regimi commerciali preferenziali per Paesi che violano i diritti umani

Il deteriorarsi della situazione dei diritti umani in Birmania e Cambogia sta spingendo l'Ue verso la sospensione dei regimi commerciali preferenziali con i due Paesi. Lo ha comunicato la commissaria Ue al commercio **Cecilia Malmstrom** sul suo blog, a margine del consiglio informale commercio a Innsbruck.

Il progressivo aumento delle importazioni di riso dai Paesi Eba (Everything but Arms) sta gra-

vemente svantaggiando gli agricoltori e danneggiando il mercato, mettendo a rischio la sopravvivenza del settore nel nostro Paese. Non solo, ma i vantaggi derivanti dal poter esportare in Europa riso a prezzo zero vengono sfruttati da Birmania e Cambogia per scopi tutt'altro che umanitari e non procurano alcun giovamento ai produttori locali.

Una delegazione Ue volerà in Birmania per valutare la situazione sul terreno con la «chiara pos-

sibilità di un ritiro» Ue dal trattato commerciale preferenziale, scrive Malmstrom che, insieme all'Alto rappresentante **Federica Mogherini**, ha già notificato alla Cambogia l'avvio del processo di ritiro dall'accordo commerciale preferenziale con l'Ue. «Senza miglioramenti chiari e evidenti sul terreno dei diritti umani», scrive Malmstrom - si arriverà alla sospensione delle preferenze commerciali di cui attualmente gode il Paese».



«La vicenda va chiusa in fretta - afferma il presidente regionale della Cia **Gabriele Carenini** - L'attivazione della clausola di salvaguardia non solo è una necessità per tutelare il nostro settore risicolo, ma è inaccettabile che si applichino regimi prefe-

renziali nei confronti di Paesi che violano i diritti umani e che utilizzano i vantaggi derivanti dal poter esportare in Europa riso a prezzo zero non per migliorare la situazione dei produttori, ma per comprare armi e per reprimere chi dissente».

Informarsi è una buona abitudine ...e abbonarsi conviene.

Scopri le offerte e gli abbonamenti disponibili su

abbonamenti.network.it

Scegli la tua informazione locale tra le testate del gruppo Network



network

IL PRIMO CIRCOLO DI MEDIA LOCALI IN ITALIA



EVENTI Successo dei laboratori esperienziali alla kermesse del Lingotto Fiere sabato 22 settembre

Cia Torino esalta il gusto al Salone

Incontri e degustazioni su latte, miele, formaggi d'alpeggio, farine e birra grazie ai nostri agricoltori



“Consapevolezza e cambiamento attraverso il palato” è il titolo dei laboratori esperienziali sulle tipicità agroalimentari del territorio organizzati dalla Confederazione italiana agricoltori di Torino, sabato 22 settembre, al Salone del Gusto, nell'Area incontri della Camera di commercio di Torino. Tre incontri, tutti a partecipazione gratuita, con degustazioni

e omaggi, per dialogare con le aziende del territorio sui cambiamenti tecnologici, climatici e culturali connessi al mondo agricolo. Con **Silvano Rovei** dell'azienda agricola “La Primula” di Pianezza, si è parlato di robotizzazione della mungitura, benessere animale e qualità del latte. **Alberto Olmo** di Castellamonte e **Luca Charbonnier** di Bobbio Pellice,

produttori rispettivamente di miele e formaggi d'alpeggio, hanno spiegato come gli effetti del cambiamento climatico siano evidenti sulle coltivazioni agricole del territorio, mentre sul binomio “naturale-salutare”, sempre più richiesto dai consumatori, intervenivano **Alessandro Turco** dell'azienda agricola Cascina Malerbe di San Raffaele Cimena e **Alessandro Frut-**

tero del birrifico Caligola di Ceresole d'Alba, con focus divulgativo su diversi tipi di focacce e birra artigianale alla canapa. «L'intervento diretto degli agricoltori - osserva **Kezia Barbuio**, responsabile del Settore Formazione di Cia Torino - è il modo migliore per entrare in sintonia con il consumatore, come ha molto bene dimostrato l'ottima riuscita di questi laboratori al

Salone del Gusto. È importante offrire al pubblico gli strumenti per saper distinguere la qualità e le caratteristiche dell'agricoltura responsabile e sostenibile». Il presidente e il direttore di Cia Torino, **Roberto Barbero** ed **Elena Massarenti**, si sono complimentati per il successo dell'iniziativa, ringraziando in particolare gli agricoltori, i veri protagonisti dell'evento.


ORGANIZZAZIONE Toccante cerimonia nella sede provinciale

Stima e commozione nel ricordo di Rivoira

Giovedì 20 settembre, in occasione dell'incontro dei direttori e dei presidenti Cia regionali di tutta Italia nella sede di via Onorato Vigliani a Torino, è stata inaugurata l'aula didattica del secondo piano alla memoria di **Claudio Rivoira**, storico vicepresidente dell'Organizzazione torinese, scomparso improvvisamente il 16 aprile scorso all'età di 55 anni. Alla presenza della vedova, **Marinella Lausarot**, gli interventi commemorativi sono stati affidati all'ex direttore di Cia Torino, **Francesco Amatuzio** e all'ex presidente di Cia Piemonte, **Lodovico Actis Perinotto**. Parole che hanno richiamato alla memoria di tutti gli straordinari caratteri di umanità, oltre che di pro-



Roberto Barbero, Francesco Amatuzio, Marinella Lausarot, Elena Massarenti, Lodovico Actis Perinotto, Pierangelo Cesa, Dino Scanavino e Gabriele Carenini

fessionalità, di Claudio Rivoira. Un agricoltore che non si è mai tirato indietro quando si trattava di mettersi a disposizione dell'Organizzazione per sbrogliare questioni complesse, come la vicenda della Cantina sociale di Bricherasio, oppure per promuovere lo sviluppo della montagna, non ultimo

sul fronte della formazione. Il presidente nazionale della Cia, **Dino Scanavino**, ha elogiato l'iniziativa, promossa dal presidente **Roberto Barbero** e dal direttore **Elena Massarenti** di Cia Torino, di rendere omaggio a Rivoira attraverso la targa che ne ricorderà per sempre il nome, in un

luogo di grande significato per l'Organizzazione. Insieme a lui, si sono stretti alla signora **Marinella**, non senza palese commozione, anche il presidente **Gabriele Carenini** e il direttore **Giovanni Cardone** di Cia Piemonte, con l'organico della dirigenza e delle maestranze di Cia al completo.

Un frutto per la ricerca: raccolti 4.300 €

La Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro, in collaborazione con la Cia di Torino e l'azienda ortofruttorica Battaglio, testimonial della showgirl torinese **Cristina Chiabotto** è scesa in piazza per il quarto anno consecutivo con l'iniziativa “Un frutto per la ricerca”, a sostegno dell'Istituto di Candolo.

Sabato 22 e domenica 23 settembre

in piazza San Carlo a Torino, sono stati proposti due cestini di frutta fresca, a fronte di una donazione per la ricerca contro il cancro. Quest'anno, in particolare, il bilancio dell'iniziativa è stato molto positivo, consentendo la raccolta di 4.300 euro. «Con la nostra tradizionale partecipazione all'evento di sensibilizzazione sulla ricerca sul cancro - osserva il

presidente di Cia Torino, **Roberto Barbero** -, abbiamo voluto manifestare la vicinanza attiva del mondo agricolo alle tematiche della sostenibilità ambientale, attraverso un dialogo virtuoso con il consumatore, che riguardi la salubrità del cibo e, quindi, la salute di tutti. Ringraziamo l'Istituto di Candolo per la sua preziosa opera di ricerca e tutti coloro che in ogni modo hanno offerto il loro contributo per la coltivazione di un mondo più sano e consapevole».

TERRA MADRE Un centinaio di delegati ospitati dai nostri associati

Sono stati un centinaio i delegati di tutto il mondo ospitati quest'anno dalle aziende agricole della Confederazione italiana agricoltori di Torino, in occasione della dodicesima edizione di Terra Madre - Salone del Gusto, il più grande evento internazionale dedicato al cibo, organizzato da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte al Lingotto di Torino dal 20 al 24 settembre: agricoltori, cuochi, docenti e operatori del settore agroalimentare provenienti da Spagna, Iran, Turchia, Argentina, Danimarca, Cambogia, Laos e Paesi Balcanici. «Gli agricoltori della nostra organizzazione - spiega il vicepresidente di Cia Torino, **Pierangelo Cesa** -, li hanno accolti con la formula dell'ospitalità diretta in famiglia. Una modalità già collaudata e che ha sempre offerto interessanti occasioni di reciproco scambio di esperienze e di arricchimento culturale per tutti. È un contributo all'evento che abbiamo offerto volentieri, consapevoli anche noi che attraverso il cibo si può cambiare il mondo e renderlo più giusto e sostenibile». Per cinque giorni, gli ospiti di Cia Torino hanno pernottato e ricevuto la colazione nelle singole aziende agricole di assegnazione, per poi essere accompagnati alla sede della manifestazione, con rientro per la cena, sempre in famiglia. In diversi Comuni sede delle aziende ospitanti, sono state organizzate iniziative di incontro e accoglienza dedicate alle varie delegazioni straniere.



CINGHIALI *Il Tar del Piemonte sospende i piani di abbattimento nel Torinese e si riaccende la protesta*

«I politici non stanno facendo il loro mestiere»

Il presidente provinciale Roberto Barbero: «Senza leggi adeguate, il problema dei danni non si risolve»

Con la sentenza del Tribunale amministrativo del Piemonte che la settimana scorsa ha sospeso i piani di abbattimento dei cinghiali in provincia di Torino, torna a riaccendersi la protesta degli agricoltori sui danni della fauna selvatica. «Non ce l'ho con i giudici - mette le mani avanti il presidente della Confederazione italiana agricoltori di Torino, **Roberto Barbero** - che fanno il loro mestiere sulla base delle normative vigenti, ma le prendo invece con i politici, che continuano a parlare senza fare niente. Tutti sanno quanto sia diventato devastante il problema dei

cinghiali per la nostra agricoltura, eppure nulla si muove. Prendo atto che anche nel contratto di governo del nuovo esecutivo nazionale non c'è traccia di interventi per far fronte ai danni della fauna selvatica, che va gestita e non più soltanto tutelata. Intanto che non si metterà mano alla legge, non ci sarà modo di contenere efficacemente l'imperversare dei cinghiali, come dei lupi e degli altri selvatici».

Accogliendo il ricorso delle associazioni ambientaliste e animaliste Lac, Lav, Sos Gaia e Oipai, il provvedimento del Tar non chiude la caccia,



che proseguirà regolamentare fino al termine della stagione venatoria, ma pone lo stop al Programma straordinario

per il contenimento del cinghiale, approvato dalla Città Metropolitana (ex Provincia) di Torino. In

particolare, viene affermato che gli abbattimenti di animali devono essere estremamente, dovendosi eseguire solo se l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (Ispra) certifica l'iniziale inefficacia di interventi ecologici alternativi inerti. Per i giudici, il pretesto dei costi degli interventi di prevenzione (recinzioni, dissuasori elettrici, eccetera), avanzato dalla Città Metropolitana, non giustifica alcuna violazione della normativa statale. «I danni provocati dalla fauna selvatica - interviene il presidente regionale della Confederazione italiana

agricoltori del Piemonte, **Gabriele Carenini** - stanno diventando il primo problema delle nostre aziende agricole. La situazione è drammatica non solo per le colture, ma anche per l'incolumità delle persone, come dimostra l'incremento degli incidenti stradali provocati dall'attraversamento dei cinghiali. Bisogna che la politica intervenga al più presto, ma anche disposti piani di abbattimento straordinario, ma anche interventi legislativi che consentano una gestione ragionata della fauna, superando l'approccio ideologico della tutela a ogni costo».

TRATTATIVE *Davide Rosso di Cia Torino al tavolo promosso dalla Regione*

Latte, cosa chiediamo agli industriali

Anche la Confederazione italiana agricoltori del Piemonte esce delusa dal tavolo del latte convocato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte. Colpa degli industriali, che, come osserva il delegato regionale dell'Organizzazione sindacale **Davide Rosso**, «continuano a rifiutare qualsiasi proposta della parte agricola, anche quan-

do questa è condivisa da tutte le rappresentanze allevatori».

«Nella nostra regione - rileva Rosso - si fa riferimento a più di dieci tabelle di qualità, che in Lombardia, dove si produce il 40 per cento del latte nazionale, sono appese due. È chiaro che bisogna aggiornare e allineare i parametri di pagamento regionali, che peraltro sono

vecchi di dieci anni. Le istanze sono cambiate, la qualità è al centro del mercato. Finché i casi respingimone questa logica, si sarà costretti a guardare al passato, anziché al futuro». Sul tema interviene anche il presidente di Cia Piemonte, **Gabriele Carenini**: «Nonostante dal mercato giungano notizie che fanno moderatamente ben sperare circa la

richiesta e i consumi di latte e formaggi, a preoccupare gli allevatori resta la indisponibilità della parte industriale a rivedere la tabella qualità, in modo da rendere i nostri parametri maggiormente omogenei con quelli di altre realtà regionali. La Cia del Piemonte invita la parte industriale a dimostrare senso di responsabilità e a valorizzare il lavoro



degli allevatori che ogni giorno conferiscono il latte e contribuiscono così alla buona riuscita dei loro pro-

dotti e dei loro bilanci aziendali. Rafforzare la collaborazione tra le parti, è nell'interesse di tutta la filiera».

Corsi di formazione Ultimi giorni per iscriversi a conduzione trattori e patentini fitosanitari

Abilitazione all'acquisto e all'utilizzo dei prodotti fitosanitari, conduzione trattori e rinnovo dei certificati di abilitazione alla vendita dei prodotti fitosanitari: sono i tre corsi di formazione in avvio presso la sede della Confederazione italiana agricoltori di Torino, in via Onorato Vigierli 123 e per i quali sono aperte le ultime iscrizioni.

Patentino fitosanitari
Il corso di 20 ore per il rinnovo/rilascio ex novo dei certificati di abilitazione per l'acquisto e

l'utilizzo di prodotti fitosanitari per utilizzatori professionali è organizzato dal Cipa-at presso la Confederazione italiana agricoltori di Torino. Le lezioni si svolgeranno il 17, 18, 19, 25 e 26 ottobre, dalle 18 alle 22.

Destinatari e requisiti per l'ammissione: utilizzatori professionali di attività agricole e non agricole che necessitano del rilascio del certificato di abilitazione ai sensi del Decreto Ministeriale 22 gennaio 2014 - Adozione Pan per l'uso sostenibile dei prodotti fi-

tosanitari DGR n. 44-645 del 24 novembre 2014. Al corso possono partecipare anche coloro che devono rinnovare l'abilitazione. Per informazioni e iscrizioni contattare Cipa.at.torino@cia.it - 011/6164210.

Patentino trattori
Il corso teorico per addetti alla conduzione dei trattori agricoli e forestali ha una durata di 4 ore ed è rivolto a tutti coloro che hanno un'esperienza documentata minima di 2 anni nella guida di trattori, oppure a coloro che han-

no già l'attestato e necessitano di aggiornamento. L'opportunità formativa è particolarmente importante, tenendo conto che dal 1° gennaio 2019 la normativa non riconoscerà più la validità delle autocertificazioni dell'esperienza minima documentata di due anni. Il corso si terrà il giorno 16 novembre, dalle 9 alle 13.

Rinnovo abilitazione venditori fitosanitari
Per informazioni e iscrizioni contattare k.barbuio@cia.it - 011/6164210.

Il corso per il rinnovo dei certificati di abilitazione dei distributori e venditori di prodotti fitosanitari (ai sensi del Decreto Ministeriale 22.1.2014 - Adozione Pan DGR n. 44-645 del 24.11.2014), organizzato dal Cipa-at, ha una durata di 12 ore e verrà erogato nelle seguenti date: 22 novembre (dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18) e 23 novembre (dalle 9 alle 13). Per informazioni e iscrizioni contattare Cipa.at.torino@cia.it - 011/6164210.

GRUPPO CAPAC
UNA ORGANIZZAZIONE DI AGRICOLTORI AL SERVIZIO DEGLI AGRICOLTORI

LE NOSTRE COOPERATIVE

Delta Soc. Agr. Coop. via Rondissone - Villareggia (TO) Tel. 0161 45288
Magazzino di Alice Castello
Loc. Benna - Alice Castello (VC) Tel. 0161 90581
Magazzino di Saluggia
C.na Tenimento - Saluggia (VC) Tel. 0161 486373

Agri 2000 Soc. Agr. Coop. via Ca' Ceromallone - Castagnole Pte (TO) Tel. 011 9862856
Magazzino di Carignano via Castagnole - Carignano (TO) Tel. 011 9692580

Vignese Soc. Agr. Coop. via Cavour - Vignone (TO) Tel. 011 9809807

Agricoltori del Canavese Soc. Agr. Coop. Franz. Boschetto - Chivasso (TO) Tel. 011 9195812
Magazzino di Romano C.s.e. via Briv - Romano Canavese (TO) Tel. 0125 711252

CMMB Soc. Agr. Coop. via Donzono - Ocimiano (AL) Tel. 0142 809575

Rivese Soc. Agr. Coop. C.na Vercellina - Riva Presso Chieri (TO) Tel. 011 9469051

San Pietro del Gallo Soc. Agr. Coop. Franz. San Pietro del Gallo - Cuneo (TO) Tel. 0171 682128

CAPAC Soc. Coop. Agr. - Corso Francia, 329 - 10142 Torino - Tel. 011 5622143 - 011 5617890 - capac@capacscrl.it

OPEL COMBO VAN BLITZ 1.6 105 CV A 9.950 €



COMPLETO DI TUTTO.

- Chiusura centralizzata con telecomando
- Sedile passeggero con schienale regolabile, Sedile regolabile in altezza, sviluppo lombare e bracciolo
- Rivestimento pianale di carico in PVC
- Copriruota integrale
- Bolla porta documenti sul cruscotto
- Paratia insonorizzata
- Ruota di scorta



IL FUTURO APPARTIENE A TUTTI

spazio5

DIVISIONE VEICOLI COMMERCIALI

veicolocommerciali@spaziogroup.com - www.lcv.spaziogroup.com

CORSO G. FERRARIS, 130 - CHIVASSO
T 011 9112993

VIA G. REISS ROMOLI, 290
TORINO - T 011 22 62 011

ALL'INTERNO DI
SPAZIO
LA PIÙ GRANDE ESPERIMENTAZIONE

VIA ALA DI STURA, 67 - TORINO
T 011 22 02 700

Combo Van Blitz 1.6 105CV Euro 6 prezzo promozionale 9.950€ detax (12.139€ IVA inclusa), IPT e messa su strada esclusa. Offerta valida sino al 31 Ottobre 2018 non cumulabile con altre iniziative in corse. Foto a titolo di esempio. Consumi ciclo combinato misto: 5,0 l/100 Km Emissioni CO₂ (g/Km): 133.

SEMINIAMO FIDUCIA

Saremo noi a venire da te per toccare con mano le potenzialità della tua azienda agricola. Coltiviamo insieme i tuoi progetti.

Attiva i **Fondi PSR per l'Agricoltura** e avrai il nostro pieno sostegno.

© 2018 - Agri



© 2018 - Agri

Consideraci a tua disposizione per un'analisi condivisa delle tue prospettive di crescita. Siamo pronti a visitare la tua azienda per ascoltare, sul campo, le tue richieste - bancodesio.it



Banco Desio

Tutti i giorni con te.