

Il Pil resiste grazie all'agricoltura Ma non è tutto oro quel che luccica



La Cia sostiene Terra Madre

La Cia sostiene e partecipa a Terra Madre-Salone del Gusto, che quest'anno uscirà anche fuori dal Lingotto per entrare maggiormente a contatto con i cittadini, con un proprio spazio all'interno della manifestazione e offrendo ospitalità ai contadini provenienti da tutto il mondo.

Terra Madre è un progetto concepito da Slow Food, per proteggere e sostenere i piccoli produttori, di fronte alla crescente ed eccessiva omogeneizzazione imposta dalle moderne logiche di produzione, distribuzione ed economia di scala. I piccoli agricoltori sono i primi difensori della biodiversità grazie al loro profondo rapporto con la terra e sono anche i primi custodi del territorio essendo in grado di preservarlo e di farlo fruttare a lungo nel tempo poiché ne conoscono la storia e le caratteristiche peculiari.

I piccoli agricoltori vanno protetti e sostenuti, soprattutto nei Paesi più poveri, dove la loro funzione è insostituibile, ma sarebbe un errore metterli in contrapposizione con gli agricoltori che conducono aziende più strutturate e innovative, orientate verso le produzioni cosiddette massive, perché è necessario, oltre a conservare la biodiversità, anche soddisfare le esigenze alimentari di una popolazione mondiale in continua crescita. Grazie a uno straordinario aumento della produttività dell'agricoltura e dell'allevamento, frutto della sistematica applicazione di nuove conoscenze scientifiche, tra cui la genetica, la produzione agricola è passata da 1,84 miliardi di tonnellate di cibo nel 1960, a oltre 4,38 di oggi (+138%). Nel 1960, quando la popolazione mondiale era di tre miliardi, una persona su quattro soffriva la fame. Ora siamo 7,3 miliardi e una su otto soffre la fame. Agli agricoltori che conducono aziende più strutturate si deve però chiedere di produrre cibo sano e di qualità, guardando con molta attenzione alla sostenibilità ambientale.

di **Ludovico Actis Perinotto**

Presidente Cia Piemonte

Non fosse per l'agricoltura, il Pil del secondo trimestre 2016 sarebbe stato negativo. Le statistiche Istat hanno mostrato incrementi congiunturali per il valore aggiunto dell'agricoltura (+0,5%), mentre è diminuito (-0,6%) quello dell'industria. Ma non è tutto oro quel che luccica. Vediamo alcuni dati Eurostat. Il valore della produzione agricola italiana è passato da 50 miliardi di euro nel 2005 a 57 miliardi nel 2015 (+14%), mentre nell'Ue è cresciuto del 22%. Nel 2005 gli occupati agricoli erano 972 mila, sono scesi a 878 mila nel 2014, con una perdita di circa 100 mila occupati in 10 anni.

Dopo l'evento milanese "Nutriti e pianetati" 972 mila occupati di export. Addirittura si dice che l'agricoltura è la regina dell'export. È vero che le esportazioni di prodotti agricoli sono passate da 4,1 miliardi nel 2005 a 6,6 miliardi nel 2015 (+2,5 miliardi). Peccato ci si dimentichi di aggiungere che le importazioni sono andate aumentando da 9,2 miliardi nel 2005 a 13,8 miliardi nel 2015 (+4,6 miliardi). Il saldo import/export è fortemente negativo (-6,6%) ed è notevolmente peggiorato. Va meglio il saldo import/export dell'agroalimentare, con un netto avanzamento dell'Italia. Ma il merito è dell'industria e non dell'agricoltura. Se parliamo dei redditi agricoli, la situazione è ancora peggiore. Tra il 2005 e il 2015, in Italia sono aumentati solo del 14% mentre in Europa cre-

sciono mediamente del 40%. La Spagna è l'unica a fare profitto di noi.

Nel 2016 la situazione si è fatta ancor più critica con prezzi in discesa per quasi tutte le produzioni, dal latte al grano, dalla carne agli ortofruticoli. Troppe aziende stanno producendo in perdita. Gli agricoltori stanno comunque eroicamente resistendo e lottano quotidianamente per la sopravvivenza.

Dinanzi a questa difficilissima situazione, una classe dirigente responsabile avrebbe già indetto una Conferenza nazionale dell'Agricoltura (antica proposta della Cia), della durata di almeno una settimana, per decidere il da farsi. Le campagne italiane hanno un urgente bisogno di innovazione, di una continua sperimentazione di prodotti e processi nuovi, di sostituire finalmente un'omosi tra sape-

ri esperienziali e conoscenza tecnico-scientifica. Ma poco si fa in questa direzione. Basti vedere con quanta ostilità è trattata la questione delle biotecnologie applicate all'agricoltura.

In questi tempi si parla anche molto di "sostenibilità": è indubbia la necessità di cambiare paradigma produttivo in termini di consumo di risorse naturali, sia di esternalità negative connesse alle attività agricole dell'uomo, ma spesso il termine assume i connotati di una vulgata nella quale definire un prodotto agroalimentare come "sostenibile" implica un rifiuto quasi automatico delle tecniche garantite dal progresso scien-

tifico. Al contrario, per rendere davvero sostenibile l'agricoltura del domani, la scienza, la ricerca e le tecniche innovative non sono solo utili, ma necessarie.

Purtroppo in questo momento sembra, invece, vincente il filone culturale ideologicamente contrario all'innovazione tecnologica in agricoltura e trovano molto ascolto e consenso quelli che auspicano un ritorno generalizzato all'agricoltura del passato, tutta zappa e bicipiti, o pensano, nel migliore dei casi, che all'agricoltura debbano essere affidati gli obiettivi più disparati, di carattere spesso vago, ma certamente sempre meno l'obiettivo della produttività.

Mai che si possa fare festa!

La frutta estiva tiene. I prezzi sono un po' meglio di quelli dello scorso anno (ma solo un po'), ma i kiwi si seccano e non si sa il perché. La cimice asiatica invade le piantagioni e non si sa come combatterla. Ma che si possa fare festa. La nostra fede è forte, ma ogni tanto ci viene il dubbio che il buon Dio, dopo aver condannato tutti gli uomini alla fatica del lavoro a causa dei loro peccati, abbia preso particolarmente di mira gli agricoltori, altrimenti avrebbe fatto loro dono almeno di qualche annata buona, completamente buona, senza grossi problemi.



All'interno

Alessandria - Grano, come uscire dalla crisi

Ecco il progetto della Cia "Coltiviamo il buon grano di qualità" coordinato dal Centro Agricolo San Michele, Produttori Mais di Alessandria e Settevie.

A PAGINA 14

Asti - Nocciolo, è punta su qualità, reddito, formazione

Importante successo del Convegno Cia alla Fiera di Castagnole delle Lanze che ha visto la partecipazione dei produttori del Lazio e della Campania.

A PAGINA 16

Cuneo - Una pastorella di 17 anni a Campofel

L'esperienza di Roberta Valletti,

studentessa 17enne che ha trascorso i mesi della vacanza facendo la pastorella a Campofel

A PAGINA 18

Novara - In risaia

C'è un nuovo parassita. In quattro aziende agricole della Baraggia vercellese è stato trovato un nematode galleggiante che colpisce le radici del riso di cui si nutre provocandone la morte.

A PAGINA 21

Torino - Con un sacchetto di frutta si combatte il cancro

Seconda edizione di "In Frutto per la Ricerca", l'iniziativa promossa da Cia Torino in collaborazione con "La Spesa in Campagna"

A PAGINA 23

Il concime principe della risaia

Per ka[®]
CALCIOCIANAMIDE

Produttore
AlzChem AG
Dr.-Albert-Frank-Strasse 32
D-83308 Trostberg

 AlzChem

Per informazioni
Agreko
Via Peter Anich 8 - I 39011 Lana BZ
Tel: 0473 550 634 - info@agreko.eu

www.calcioanamide.com

Prezzi volatili, programmare attività e investimenti è sempre più difficile

I valori della maggior parte dei prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento sono in diminuzione o sono crollati

La volatilità dei prezzi agricoli è un fenomeno che si è sempre verificato, ma non aveva mai assunto le attuali dimensioni e in prospettiva, secondo molti economisti, aumenterà ancora. Avvisaglie di ripresa ce ne sono poche. Anche se in questo momento sono in rialzo i prezzi dei suini e pare anche che la frutta estiva stia tenendo, i prezzi della ma a gior parte dei prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento sono in diminu-

La volatilità dei prezzi tocca pesantemente anche il mercato interno dell'Unione europea. Non basta più fare prodotti validi, di qualità, di ottime caratteristiche per spuntare prezzi adeguati o almeno remunerativi dei costi di produzione

zione o sono crollati. Dal grano al riso, dalla carne al latte. Non basta più fare prodotti validi, di qualità, di ottime caratteristiche per spuntare prezzi adeguati o almeno remunerativi dei costi di produzione. Rispetto al passato, i fenomeni di volatilità dei prezzi ora toccano pesantemente anche il mercato interno dell'Unione

europea. Mentre fino a qualche anno fa il mercato comunitario era fortemente protetto e garantito dalla politica protezionistica dell'Unione europea, ma via via le riforme della Pac hanno smantellato la politica dei mercati, determinando una minore protezione alla frontiera e una

riduzione dei prezzi di sostegno interni, con la conseguenza che le dinamiche del mercato interno europeo stanno consentendo passivamente di quelle

mondiali. L'Unione europea sembra considerare l'incertezza dei mercati e la volatilità dei prezzi come un fenomeno strutturale. La nuova Pac non punta più sulla stabilizzazione dei prezzi sui mercati interni. Si limita a qualche intervento, di dubbia efficacia, per la promozione delle relazioni contrattuali

lungo la filiera e per rafforzare il potere di contrattazione collettiva dei produttori, tramite un ruolo attivo delle Organizzazioni di produttori (Op) e degli Organismi interprofessionali. Sta di fatto che in questa situazione di estrema vo-

latilità dei prezzi, le aziende agricole sono in difficoltà a programmare attività ed investimenti. Con quale stato d'animo si potrà seminare il grano, dopo un'annata in cui il prezzo, non la qualità del prodotto che è stata eccellente, è crol-

lato del 40%? Paolo De Castro sostiene che occorre creare un sistema di protezione del reddito degli imprenditori agricoli attraverso l'utilizzo di strumenti di gestione del rischio, moltiplicando quanto è stato fatto finora, ossia attri-

buire piccoli aiuti a ettaro in maniera differenziata, senza criteri e senza valutazioni precise. Quel che è certo è che fin qui si è fatto troppo poco per affrontare questa questione. Le Istituzioni a tutti i livelli devono darsi una sveglia.

BILANCIO Produttori di grano duro e frumento tenero esasperati Si rischia il "caporalato al contrario"

«Siamo vittime di un caporalato al contrario, in cui si sfrutta il lavoro degli agricoltori impedendogli di avere un reddito adeguato». Lo ha detto il presidente nazionale della Cia, Dino Scanavino, a proposito dei produttori di grano duro e di frumento tenero che hanno lavorato duramente per un anno per poi trovarsi in azienda un prodotto di ottima qualità che viene pagato molto meno di quanto costa produrlo e quindi, invece di vedersi remunerata la loro fatica, ci rimettono dei soldi. Il caporalato, inteso come sfruttamento della componente più debole dei lavoratori agricoli, soprattutto immigrati, è una pratica deplorevole, che va certamente combattuta

e repressa, ma serve anche una grande azione di responsabilizzazione del mercato per garantire un prezzo equo ai prodotti agricoli. Altrimenti si determina un "caporalato al contrario", lo sfruttamento degli agricoltori. Le norme per scongiurare il lavoro nero e il caporalato sono benvenute, ma in parallelo è necessario fare un ragionamento sui prezzi dei prodotti agricoli, sui costi di produzione e su ciò che si deve riconoscere ai produttori. L'inequidistribuzione del valore lungo la filiera

a danno degli agricoltori alimenta la catena dello sfruttamento, per spezzare la quale va aperto un confronto serio sui costi di produzione e prezzi. Non c'è nessuna giustificazione per chi sfrutta la mano d'opera, ma un approccio puramente repressivo al lavoro nero e al caporalato rischia di essere poco efficace. Per combattere il lavoro nero e il caporalato occorre affrontare con decisione anche il vecchio e mai risolto problema degli ingiustificabili squilibri all'interno delle filiere.

Approvata la legge sugli sprechi alimentari, sconti fiscali a chi regala le eccedenze

E' stata approvata la legge contro gli sprechi alimentari. Prevede sconti fiscali per supermercati e aziende che regalano le eccedenze. Meno tasse alle imprese che regalano cibo o medicine invece di gettarle. Family bag per portarsi gli avanzi a casa dal ristorante evitando sprechi, o per consentire ad associazioni benefiche di raccogliere dai negozi i prodotti alimentari freschi invenduti a fine giornata. Anche scuole e ospedali potranno recuperare gli avanzi. La legge è un'erede di Expo 2015: punta a incentivare e semplificare il recupero più che a punire chi spreca. La legge dovrebbe spingere le

aziende a regalare gli alimenti in eccesso, come confezioni ammaccate ma commestibili che non potrebbero essere vendute nei supermercati. I comuni, infatti, possono ridurre la tariffa sui rifiuti alle imprese che donano alimenti. Il ministero della Salute potrà emanare linee guida per mense scolastiche e ospedaliere copiando città come Milano, dove il cibo avanzato è intonato dagli alunni viene raccolto e in poche ore distribuito ai bisognosi. Come il Banco alimentare che lo scorso anno ha distribuito 85mila tonnellate e oltre 1 milione di piatti pronti di cibo cotto a 8mila strutture caritative che assistono 1.560.000 bi-

sognosi. La nuova legge, oltre a riorganizzare le leggi esistenti che regolano le donazioni degli alimenti invenduti con misure di semplificazione e incentivazione, stabilisce soprattutto la priorità del recupero di cibo da donare alle persone più povere. Speriamo di vederne presto gli effetti perché, come ha spiegato il presidente nazionale della Cia, Dino Scanavino, «è fondamentale recuperare efficienza nell'utilizzo delle risorse. A partire dalle imprese agricole che, con il loro sforzo e il loro impegno, svolgono un ruolo centrale nella riduzione degli sprechi durante la fase di produzione».



SETTORE CUNICOLO La proposta della Cia di un marchio del Dicastero agricolo per aiutare gli allevatori italiani

Carne di coniglio, obbligo di etichettatura

Il prezzo di vendita negli ultimi 8 mesi è stato di 1,52 euro al kg, con costi produttivi che vanno da 1,75 a 1,85

Inserire, nella normativa europea, l'obbligo di etichettatura di origine per la carne di coniglio, oltre a quello di allevamento e macellazione. Lo chiede la Cia che denuncia una grave situazione di crisi nel settore cunicolo.

Questa obbligatorietà nell'etichettatura, peraltro già prevista per le altre carni fresche (suine, bovine, ovicaprine, pollame) dall'Ue è necessaria per valorizzare le carni della nostra regione e italiane. Serve un marchio del Dicastero agricolo per valorizzare questo comparto che genera una qualità superiore rispetto ad altre nazioni produttrici, oltre a sostenere la filiera con campagne promozionali alla stregua di altri prodotti "made in Italy".

Il settore sta attraversando un periodo di crisi gravissima con il prezzo di vendita che negli ultimi 8 mesi è stato di 1,52 euro al chilogrammo, con costi produttivi che vanno da 1,75 a 1,85. Nonostante le ripetute richieste degli allevatori e dei consumatori la carne di coniglio resta ancora esclusa da un sistema di etichettatura trasparente consentendo così a referenze estere di entrare in modo anomalo nei circuiti distributivi italiani.

La Francia sta esportando in Italia molti capi con prezzi tenuti volutamente bassi. Sostiene, infatti, le quotazioni entro i confini ed esporta l'eccedenza con prezzi bassi, applicando di fatto il dumping. Inoltre sono nove settimane che a Verona, dove si riunisce periodicamen-



te la Commissione unica nazionale settore conigli (Cun, ovvero l'organismo nazionale che stabilisce il prezzo dei conigli, ndr), non viene raggiunta una quotazione tra allevatori e trasformatori. In questo modo, siccome il prezzo è molto al di sotto del costo di produzione, gli allevatori non accettano le proposte di prezzo e la carne viene venduta in un mercato che si "autoregola"

con cifre irrisorie. Infine, vanno segnalate le ripetute prese di posizione da parte di alcune sigle animaliste che vorrebbero annoverare il coniglio tra gli animali da compagnia, contribuendo a confondere i consumatori e a rendere ancora più difficile la sopravvivenza di un settore che fornisce, invece, carni bianche a basso impatto ambientale.

Residui nei prodotti di origine animale, il 99,8% è conforme

La Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del ministero della Salute ha recentemente pubblicato la relazione 2015 sul Piano nazionale residui.

Il Piano è predisposto annualmente dal Ministero della salute sulla base delle indicazioni previste dalle normative europee. Vengono monitorate, nei prodotti di origine animale, le sostanze e i residui che potrebbero costituire un pericolo per la salute pubblica, come le sostanze ad effetto anabolizzante e quelle non autorizzate, i medicinali veterinari e gli agenti contaminanti, nei loro escrementi e nei liquidi biologici, nonché nei tessuti, nei prodotti di origine animale, negli alimenti per

animali e anche nell'acqua di abbeveraggio.

Il Piano è frutto della collaborazione delle autorità competenti regionali e locali, dei laboratori nazionali di riferimento e degli istituti zooprofilattici sperimentali.

Nel 2015 è risultato conforme ai parametri di legge praticamente il 99,8% dei campioni che sono stati analizzati, in accordo con i dati riscontrati in ambito europeo.

I campioni che hanno fornito risultati non conformi alle regole per la presenza di residui sono stati complessivamente 65 (su un totale di 41.623 campioni), pari, quindi, allo 0,16% del totale dei campioni analizzati.

BANCA D'ITALIA Le sofferenze hanno raggiunto i 6 miliardi: oltre 18mila aziende in crisi

Agricoltori in difficoltà a rimborsare i prestiti

Gli impieghi concessi alle imprese agricole (44 miliardi nel 2015) crescita dello 0,5% sul 2014) rappresentano il 5% del totale degli affidamenti. A fronte di 44 miliardi di stock di affidamenti, i volumi delle sofferenze hanno ormai raggiunto la quota di 6 miliardi con oltre 18mila aziende in difficoltà: è quanto attesta l'ultimo bollettino statistico 2016 della Banca d'Italia. Solo nel 2012 le sofferenze erano pari a 3,9 miliardi

e le imprese interessate 16.027. Dunque il 14% del debito agrario ha il bollino rosso, un dato che non si registrava da 10 anni. L'agricoltura ha voglia di credito, ma nello stesso tempo ha difficoltà a tener fede agli impegni. L'ultimo scorcio del 2015 e i primi 7 mesi del 2016 sono stati segnati, infatti, da profonde crisi, si è partiti dal latte che ha messo in ginocchio il sistema allevatorio per arri-

vare al grano. Ma a soffrire sono anche l'ortofrutta e i suini. Il governo è corso ai ripari con nuovi finanziamenti e anche un intervento forte con le banche per una moratoria dei debiti sia per i produttori di latte che per i suinicoltori. Ma si tratta di misure che ancora devono diventare operative e in particolare per quanto riguarda la moratoria per il settore suinicolo è attesa l'interpretazione dell'Abi. I finanziamenti così

sono stati spesso dirottati alla gestione ordinaria. Secondo il report Agrossera (realizzato da Ismea e Unicomamer) nel 2015 il 52% delle aziende ha utilizzato i crediti per la gestione aziendale a fronte del 45% del 2014. In lieve crescita la pagtuglia di imprese che ha investito in costruzione di fabbricati, macchine e attrezzature, mentre Agrossera ha registrato zero interventi in innovazione.

EMERGENZA Si segnalano anche casi di assalti ai bovini

Troppi lupi, situazione allarmante

di **Ludovico Actis Perinotto**
Presidente Cia Piemonte

In tre anni sono raddoppiati i lupi in Italia: ora si trovano almeno 2.000 esemplari, ai quali si aggiungono gli ibridi che originano dagli incroci con i cani selvatici, che mettono a rischio la presenza e il lavoro dell'uomo in molte aree interne e montane.

Gli incontri con il lupo, anche in Piemonte, stanno vertiginosamente salendo e il tema lupo è diventato uno dei più dibattuti non solo tra i margari e i pastori, ed ha anche attirato l'attenzione di alcuni importanti quotidiani nazionali.

Le predazioni dei lupi non si limitano agli ovini. I lupi ag-

grediscono sempre più sovente anche i bovini in alpeggio. Le segnalazioni di vitelli sbranati dai lupi aumentano di anno in anno. A volte le vacche e i vitelli assaliti dai lupi, in preda al terrore, si danno alla fuga e precipitano nei burroni, da cui è persino difficile rimuovere le carcasse.

I pastori e i margari, oltre ad essere costretti ad adottare costose misure di prevenzione, non si sentono più sicuri nello svolgimento della loro attività. La pastorizia e l'allevamento in montagna, a causa dei lupi, che ormai sono

arrivati a formare dei pericolosi branchi territoriali, stanno diventando un'attività sbranata, quasi impossibile.

La Cia del Piemonte auspica che sia possibile affrontare serenamente le problematiche connesse alla proliferazione dei lupi sulle nostre montagne senza grida e inettive, cercando di trovare una soluzione equilibrata che tenga conto soprattutto delle esigenze dei pastori e dei margari, senza i quali la fragile economia montana morirebbe, con conseguenze devastanti sul piano socio-eco-



nomico e ambientale. La situazione è incandescente e va risolta con realismo e determinazione, sapendo guardare oltre i cliché dell'animalismo politicamente corretto e della mitizzazione del lupo quale emblema di una astratta rinvicina della natura.

A favore dello "soltimento" della popolazione dei lupi è scesa in campo anche l'Unione, l'Unione dei Comuni e

delle Comunità montane: «È necessario ripensare il modello di gestione del lupo nelle aree alpine - ha detto Lido Riba, presidente Uncecm - ma anche di individuare specifici piani di contenimento. Se i lupi visti e censiti sono troppi, bisogna pensare a una limitazione dei capi. Un conto era avere una presenza controllata in alcune aree, un conto è una proliferazione così ampia».

il 24 e 25 settembre
metti a frutto la ricerca



Sostieni
l'Istituto di Candiolo - IRCCS
grazie a
UN FRUTTO PER LA RICERCA!

Siamo in:

Parco del Valentino 

Piazza Castello 
 angolo Via Roma

Piazza San Carlo 

Piazza Vittorio 
 angolo Via Po

Scopri di più
 su www.ciatorino.it
 e su www.fprconlus.it

un'iniziativa di:



con il patrocinio di:

NUOVE NORME *Vademecum del Ministero delle Politiche agricole per l'accesso ai fondi Ue*

Tagli volontari della produzione di latte

Consentirà alle aziende del comparto lattiero-caseario di arrivare preparate alla scadenza delle domande da presentare

Consentire alle aziende del comparto lattiero-caseario di arrivare preparate alla scadenza delle domande da presentare per la programmazione produttiva volontaria del latte, organizzando al meglio l'offerta, in attesa della pubblicazione del Regolamento europeo da 150 milioni di euro, frutto dell'accordo definito a luglio scorso. Con questo obiettivo, e per consentire agli allevatori di usufruire pienamente degli aiuti economici, il ministero delle Politiche agricole ha anticipato, in una nota, i termini di attuazione della circolare Ue per i mesi di ottobre, novembre e dicembre 2016.



un coefficiente di riduzione dei quantitativi che sarà applicato a tutte le richieste presentate nell'Unione. Il regolamento prevede, altresì, l'applicazione di penali progressive sull'importo unitario nel

caso in cui i richiedenti non rispettino l'entità della riduzione indicata nella domanda. Le domande di aiuto devono pervenire all'organismo pagatore competente entro le ore 12 del 21 settembre 2016 per il primo periodo di riduzione riferito ad ottobre, novembre e dicembre 2016; entro il 12 ottobre per il secondo periodo; entro il 9 novembre per il terzo periodo; entro il 7 dicembre entro il quarto periodo.

La misura rientra nel quadro degli interventi individuati nel corso del Consiglio europeo dei Ministri dell'Agricoltura dello scorso 18 luglio, che ha stanziato 150 milioni di euro per l'intera Unione europea, cui corrisponde una riduzione complessiva di 1,071 milioni di tonnellate, con l'obiettivo di contenere la produzione di latte e arrestare il calo dei prezzi alla stalla.

Glifosato, le restrizioni

Un decreto del ministero della Salute in vigore dal 22 agosto vieta l'uso del glifosato nella fase di pre-ricerca in agricoltura. Il diserbante non potrà più essere spruzzato a pochi giorni dalla mietitura per eliminare le erbacce che ostacolerebbero l'operazione. Bandite anche alcune sostanze chimiche che venivano usate in combinazione con il diserbante per potenziarne l'efficacia (in particolare le Pse-falfovarime). Vietato l'uso del diserbante anche nelle aree urbane come i parchi e i giardini per bambini. L'uso del glifosato continuerà ad essere consentito, salvo limiti imposti dal Governo, fino a tutto il 2017 in attesa del pronunciamento definitivo della Agenzia chimica europea sui rischi per la salute. I principali produttori di glifosato sono le statunitensi Monsanto, DowAgro e DuPont, l'australiana Nufarm, la svizzera Syngenta e i cinesi Zhejiang Xinan Chemical Industrial Group, Jiangsu Good Harvest-Weien Agrochemical e Nantong Jiangshan Agrochemical & Chemicals.

UNA APP PER IL RISCHIO MICOTOSSINE

Oggi i maiscoltori hanno un alleato in più per combattere le micotossine, uno strumento semplice e gratuito utilizzabile sia con pc sia con smartphone o tablet per avere un'idea del rischio di contaminazione da aflatoxine, DON e fumonisine.

Questo è in estrema sintesi l'applicazione "Valutazione rischio micotossine" messa a punto dal Dispa dell'Università di Torino per prevedere il rischio di contaminazione da micotossine sui mais e frumento.

L'applicativo non ha la pretesa di fornire risultati certi, ma di dare un'indicazione di massima all'utilizzatore contribuendo ad aumentare, tra gli operatori del settore, il livello di sensibilità e di conoscenza in materia di micotossine.

E' possibile consultarla con il proprio pc attraverso i web browser più comuni e è inoltre ottimizzata per la visualizzazione tramite tablet e smartphone indipendentemente dal sistema operativo.



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

ALESSANDRIA

SEDE PROVINCIALE
Via Savonarola 31, 15121 Alessandria - Tel. 0112336225 int 3 e-mail: alessandria@cia.it

ACQUI TERME

Via Da Bormida 4, 15011 Acqui Terme - Tel. 0144322272 e-mail: alacqui@cia.it

ASALE MONFERRATO

Via Del Carmine 15, 15033 Casale M.to - Tel. 0142454617 e-mail: alcasale@cia.it

NOVI LIGURE

Corso Flave, 6 piano 1°, 15067 Novi Ligure - Tel. 014372176

OVADA

Via Monsignor Cavanna 10/12, 15076 Ovada - Tel. 0143835083 e-mail: alovada@cia.it

TORTONA

Via Monterosso 25, 15057 Tortona - Tel. 0131822722 e-mail: altortonac@cia.it

ASTI

SEDE PROVINCIALE
Piazza Alfieri 61, Asti - Tel. 0141.594320 - Fax 0141.595344
www.cia-asti.it, e-mail: asti@cia.it, ina.asti@cia.it

CANELLI

Viale Risorgimento 31, Tel. 0141.835038 - Fax 0141.824006

MONTEGLIO MONFERRATO

Via Roma 83, Tel. 0141.994545 - Fax 0141.691963

NUZZO MONFERRATO

Via Pistone 93, Tel. 0141.721691 - Fax 0141.702856

BIELLA

Via Tancredi Galimberti 4, Tel. 015.84618 - Fax 015.8461830 e-mail: g.fasolino@cia.it

COSSATO

Piazza Angiolo
Tel. 0171.691927
e-mail: info@ciacuneo.org

CUNEO

SEDE PROVINCIALE
Piazza Galimberti 1/C, Cuneo - Tel. 0171.67978 - 64521 - Fax 0171.691927

ALBA

Piazza Michele Ferrero n. 4, Tel. 0173.35026 - Fax 0173.362261 e-mail: alba@ciacuneo.org

FOSSANO

Piazza Dompe' 17/a, Tel. 0172.634015 - Fax 0172.635824

e-mail: fossano@ciacuneo.org

MONDOVI'

Piazzale Ellero 12, Tel. 0174.43545 - Fax 0174.552113 e-mail: mondovi@ciacuneo.org

SAIUZZO

Via Mattatoio 18, Tel. 0175.42443 - Fax 0175.248818 e-mail: saluzzo@ciacuneo.org

NOVARA

SEDE PROVINCIALE
Via Ravizza, 10, Novara - Tel. 0321.626263 - Fax 0321.612524 e-mail: novara@cia.it

BORGOMANERO

Corso Sempione, 38, Tel. 0322.336736 - Fax 0322.842903 e-mail: a.barbaglia@cia.it

TORINO

SEDE PROVINCIALE
Via Onorato Vigliani, 123, Torino - Tel. 011.6164201 - Fax 011.6164299

www.torino@cia.it

www.ciatorino.it

TORINO - Sede distaccata
Via S. Francesco da Paola 22, Tel. 011 5628892 - Fax 011.5620716

ALMESE

Piazza Martiri, 36, Tel. 011.9350018 e-mail: amoretto@cia.it

GRUGLIASCO

Via Cotta 15/D, Tel. 011.4081692 - Fax 011.4085826

CARMAGNOLA

Via Giacomo Leopardi, 6, Tel. 011.9721081 - Fax 011.83131199 e-mail: carmagno@cia.it

CHIERI

Via San Giacomo, 5, Tel. e Fax 011.9417568 e-mail: chieri@cia.it

CAUSO

Via Bettola, 5, Tel. 011.9832048 - Fax 011.9895629 e-mail: causo@cia.it

CHIVASSO

Via E. Gallo, 29 Zona Industriale Chind, Tel. 011.113050 - Fax 011.9107734 e-mail: chivasso@cia.it

IVREA

Via Bertinatti, 9, Tel. 0125.43837 - Fax 0125.648995 e-mail: ivrea@cia.it

PINEROLO

Corso Porporato 18, Tel. e fax 0121.77303

e-mail: pinero@cia.it

TORRE PELICE

Via Caduti della Libertà, 4, Tel. 0121.953097

RIVAROLO CANAVESE

Via Merlo, 11, Tel. 0124.424027 - Fax 0124.401569 e-mail: rivarolo@cia.it

VERBA

Via San Bernardino 31/e, località Sant'Anna, Tel. 0323.52901

DOMODOSSOLA

Via Amendola n. 9, Tel. 0324/243894 e-mail: evvesci@cia.it

VERCELLI

Vicolo San Salvatore, Tel. 0161.54597 - Fax 0161.251784 e-mail: Lstroni@cia.it

CIGLIANO

Corso Umberto I° n. 66, Tel. 0161/44839 e-mail: vc.cigliano@cia.it

BORGESIOSA

Viale Varallo 35, Tel. 0163.22141 e-mail: Ltatibgia@cia.it

È da qualche tempo che la vendemmia del Moscato, pressoché conclusa ormai in tutte le zone dell'area di produzione, non si svolgeva in condizioni "ambientali" così surriscaldate. Di sicuro per le particolari condizioni climatiche dell'annata con temperature nettamente al di sopra delle medie stagionali, ma anche (o soprattutto) per il percorso, irto di polemiche e contrasti tra le parti, che ha contrassegnato la fase di trattativa per la definizione di rese e prezzi delle uve. Per la prima volta, in seguito a una peraltro opinabile decisione della Commissione antitrust che ha ritenuto il legittimo ogni accordo interprofessionale sul prezzo di un prodotto, la discussione tra le parti si è svolta non all'interno della ormai storica Commissione paritetica a patrocinio regionale, ma in un cosiddetto "tavolo di filiera", a cui si sedevano le parti coinvolte (in particolare i rappresentanti dell'industria e quelli dei viticoltori) senza però la Regione che ha partecipato, con l'assessore regionale Giorgio Ferrero, solo alla formale definizione di chiusura dell'intesa.

La difficile strada per giungere a un accordo "sostenibile" ha risentito non poco della rilevante crisi commerciale dell'Asti spumante, non tanto causata dall'incremento fatto registrare anche nel 2015 dal Moscato d'Asti "tappo raso". Di qui un aumento delle giacenze aromatiche al livello di guardia (uno stock pari all'incirca al prodotto di una vendemmia), accompagnato dal timore, peraltro sempre smentito dagli interessati, di un crescente disinteresse dell'industria verso la tipologia Asti. Nei fatti sono parse interrogabili



Grazie all'unità del mondo agricolo si è faticosamente raggiunta un'intesa

L'inquietudine corre nel mondo di Moscato

una diminuzione delle rese e l'attivazione di una serie di meccanismi capaci di garantire da una parte un reddito di sufficienza dignità ai viticoltori e, dall'altra, il ritorno a campagne promozionali che lavorano la ripresa dei consumi dell'Asti e consolidano anche quelli

del Moscato. Non ultimo, un progetto di diversificazione del prodotto con particolare riferimento alla produzione di un Asti Extra Dry che si ipotizza possa avere interessanti sbocchi commerciali. Significativo è stato il fatto che per la prima volta dopo tanti anni, la rappre-

sentanza agricola si sia presentata unita al tavolo della trattativa, riuscendo a ottenere condizioni che, alla luce della crisi commerciale corrente e della rilevante quota della giacenza, sono parse alla maggior parte degli osservatori e degli "attori" stessi della vicenda, positive e

comunque in grado di ridurre fiato al comparto. Considerazioni che si erano già evidenziate, sia pur con qualche legittimo distinguo da parte dei viticoltori, nell'affollata assemblea che la Confederazione italiana agricoltori delle tre province interessate (Asti, Alessandria, Cu-

neo) aveva organizzato qualche settimana fa a Nizza Monferrato allo scopo di consultare la base prima di siglare l'accordo. In sintesi, le condizioni principali di quest'ultimo, che non hanno però mancato di suscitare vivaci reazioni di scontento e di protesta di una parte dei produttori che, soprattutto in una riunione di mosaicisti della valle Belbo, hanno appuntato le loro critiche sulla mancanza di "premi" per i loro e sulla quota da destinare a un fondo per la promozione del prodotto, sono state queste:

- Rese: 78q.li/ha per le uve destinate ad Asti docg (con bloccaggio di 10 quintali); 95 q.li/ha per le uve destinate a Moscato d'Asti docg
- Quota aromatica: 32 quintali per l'Asti e 25 per il Moscato
- Fondo promozionale: viene costituito con il ricavato (faturato ai conferitori) dal Consorzio di promozione del prodotto di differenza tra le due rese, pari a 77 euro al quintale
- Reddito ad ettaro: Sarà complessivamente, con piccole oscillazioni, di 9600 euro.

I commenti dei responsabili Cia

Il nuovo accordo sul Moscato ha suscitato diversi commenti tra i rappresentanti della Cia. «La nostra organizzazione si è confrontata, nel corso di questi mesi, al tavolo del Moscato, tavolo voluto e coordinato dalla Cia Regionale e composto da produttori e alcuni tecnici delle tre province del sud Piemonte - ha detto Gabriele Caranini, vicepresidente regionale del Piemonte - Dalle discussioni sono emerse le idee e le proposte che sono state portate al tavolo della Filiera. Nel coordinare questo momento di lavoro, posso confermare che le diverse posizioni e i differenti punti di vista hanno arricchito la posizione della Cia piemontese sul tema del Moscato».

Sicuramente si è evitato il peggio. «L'unità del mondo agricolo ha pagato nel corso di questa difficile trattativa che ha definito l'accordo di Filiera per la vendemmia 2016 - sostiene Carlo Ricagni, direttore di Cia Alessandria - Abbiamo fatto tutti un piccolo passo indietro, e senza polemiche abbiamo individuato il percorso comune per il confronto con le case spumantieri, ottenendo il miglior risultato possibile. Sforziamoci di continuare su questa strada per avere, al più presto, una casa comune per i produttori del moscato».

Che sia, comunque, il miglior ac-

cordo possibile, è convinto Ivano Andreos, membro di Giunta di Cia Asti: «Dopo una trattativa non facile, soprattutto a causa della crisi commerciale dell'Asti, siamo riusciti a portare a casa un accordo che ritengo il migliore possibile di questi tempi. Si tratta di un meccanismo a po' complicato per i non addetti ai lavori, ma che alla fine porterà lo stesso reddito a tutti i viticoltori del moscato. Posso capire che ci sia un po' di malcontento tra i produttori, ma cambiare le cose all'ultimo momento penso fosse inutile e dannoso per l'intero comparto».

Piuttosto critico, invece, il parere

di Filippo Molinari, presidente zonale Cia di Alba: «Troppe sono le cose che non vanno in questo accordo. Se, per esempio, invece di tassare la frazione a dog, lo si fosse fatto sull'aromatico, si sarebbero portati a casa più soldi. Così, invece, si penalizza la parte di maggior qualità della produzione. Alla base di tutto c'è stata troppa poca considerazione per i viticoltori che sono stati scarsamente coinvolti nella discussione delle proposte prima della sigla dell'accordo che alla fine mi risulta sia stato firmato soltanto dalla spumantiera. Infine, non si è chiarito in questa complicata intesa se dovremo o meno pagare i tributi a Valoreitalia anche sull'aromatico».

NORME Le ispezioni sono state potenziate: ne sono previste oltre 11.000

Controlli in vendemmia, col buon senso

La vendemmia per alcuni "bianchi" è già iniziata, poi proseguirà con i "rossi". Il Ministro Maurizio Martina ha annunciato che sono stati potenziati i controlli nelle vigne. Ne sono previsti oltre 11.000. «Tuteliamo al massimo il settore del vino - ha detto il ministro - attraverso un aumento dei controlli e un rapporto nuovo con le aziende. In particolare con le difiide permettiamo anche di mettersi in regola, prima di subire sanzioni amministrative». «I controlli sono benvenuti a tutela dei produttori che operano nel rispetto delle regole - ha commentato il presidente della Cia Ludovico Actis Perinotto - I controllori facciano il loro mestiere con rigore, ma

entro i margini del buon senso. La vendemmia è una festa e tale deve rimanere».

Lo ha ricordato lo scorso anno anche il presidente della Regione Sergio Chiamparino quando scoppio il "scandalo" di quel pensionato di Castellinaldo d'Alba multato di oltre 19 mila euro per aver chiesto a degli amici di aiutarlo nella vendemmia: «Penso che le norme di regolazione davvero efficaci quando vengono applicate con quel buon senso che è componente naturale dell'agire umano. Una cosa è la lotta al caporalato, una vera piaga. Altra cosa, invece, è la tradizione di solidarietà e condivisione che da sempre caratterizza la vendemmia».

Gavi Docg, sale l'export

Semestre in crescita per l'export del Gavi Docg, il bianco da vitigno Cortese prodotto nel Piemonte meridionale al confine con la Liguria: +9,4%, ovvero 766.370 bottiglie in più rispetto ai primi sei mesi del 2015. Esportato in 65 Paesi il Gavi Docg ha superato i 13,4 milioni di bottiglie prodotte nel periodo agosto 2015-settembre 2016, contro i 12,2 milioni del 12 mesi precedenti. Il Gavi non è profeta in patria: infatti, è più conosciuto all'estero che in Italia. Ciò che rende speciale questo vino è il microclima della zona, in cui si incontrano il vento marino che soffia dal Mar Ligure con l'Appennino e la sua neve. Due sono i tipi di terreni: quello bianco, marnoso e calcareo e quello rosso, argilloso.

Tutto ciò, insieme alla fatica e alla passione degli uomini, porta ad un vino dai grandi profumi, elegante, fresco ed anche capace di invecchiare.

I vitigni più coltivati in Italia, Barbera ottava

In Italia, tra le varietà di vitigni più coltivate, al primo posto si colloca saldamente il Sangiovese che copre 53.865 dei 637.634 ettari vitati del Belpaese (dati Unione Italiana Vini e Corriere Vinicolo). La grande famiglia dei Trebbiani si piazza al secondo posto con 42.144 ettari, mentre il Catarratto, a quota 32.222 ettari, è terzo. Segue il Montepulciano, 27.434 ettari allestiti con questa varietà nel 2015. Ci sono poi la Glera, a 26.571 ettari e il Pinot Grigio, a 24.501.

Il Merlot occupa la sesta posizione con 23.631 ettari, mentre lo Chardonnay segue a

quota 20.056 ettari. La Barbera occupa 18.431 ettari, il Negramaro ed il Primitivo sono coltivate rispettivamente su 17.504 e 16.321 ettari. Il Nero d'Avola si trova a 15.274 ettari, il Cabernet Sauvignon a 13.258 ettari, i Moscati a 12.792 e i Lambruschi a 10.591. Sotto la quota dei 10.000 ettari c'è l'Aglianico (9.947 ettari), la Garganega, (9.702 ettari), le Malvasie (9.017 ettari) e la Corvina, a 6.695 ettari. Chiudono la classifica il Grillo, con 6.576 ettari, il Syrah, a 6.333 ettari, il Merlot occupa la sesta posizione con 23.631 ettari, mentre lo Chardonnay segue a

L'INTERVENTO *Livio Pautassi, responsabile regionale GIE frutta della Cia piemontese, traccia un primo bilancio*

Frutta estiva, meglio delle annate precedenti

«Situazione generale buona per l'intero comparto, con quotazioni interessanti, soprattutto rispetto alle ultime tre campagne»

Livio Pautassi, responsabile regionale GIE frutta della Cia piemontese, traccia un primo bilancio della campagna frutticola estiva 2016. «Registriamo per la frutta estiva 2016 una situazione generale buona per l'intero comparto, con quotazioni interessanti, soprattutto se si confronta con le ultime tre campagne quando si sono ottenuti prezzi che non hanno remunerato i costi di produzione. Per quanto riguarda le albicocche l'offerta ha incontrato una domanda

interna ed estera vivace il che ha consentito un'agevole collocazione del prodotto sul mercato e un discreto ritorno di prezzo. Analoga la situazione per le susine varietà Angelo, diffusa in Piemonte, anche se con una produzione bassa rispetto ai volumi previsti, in virtù di un livello qualitativo piuttosto soddisfacente soprattutto per i calibri più sostenuti. Per quanto riguarda le pesche e le nettarine il prodotto ha mantenuto, per l'intero periodo, un positivo profilo qualitativo, con una do-

manda abbastanza sostenuta. L'andamento climatico stagionale, soprattutto in agosto, si è mantenuto buono pur se, in talune zone della nostra regione, la grandine è caduta violenta più di una volta. Certo la produzione di qualità, che ha caratterizzato buona parte delle produzioni frutticole estive, ha incontrato i favori del mercato dimostrando, se ce ne fosse stato ancora bisogno, che essa resta l'elemento su cui, principalmente, si gioca il futuro della nostra frutta.

Non dobbiamo, comunque, sottovalutare che abbiamo assistito a una minor pressione di pesche e nettarine provenienti dalla Spagna stante la riduzione produttiva del 30% in quella nazione. Per riuscirci a mantenere questo status positivo è indispensabile riuscire ad essere competitivi e, sui 500) con mancanza di

mentro riusciamo ad essere solo con i francesi mentre soccombiamo con spagnoli e greci. Il professor Carlo Fidegheggi, massimamente esperto nazionale di frutticoltura, individua alcuni punti di debolezza del nostro comparto: eccessivo numero di varietà coltivate e

stiche organolettiche (pesche o nettarine, polpa gialla o polpa bianca) da fornire ai consumatori e l'assenza di un catasto sugli impianti esistenti (per tipo di coltura, tipologia e calendario di maturazione) per predisporre una serie strategica di programmazione nazionale. Un percorso indispensabile se vogliamo raggiungere nuove mercati e per offrire a consumatori internazionali un prodotto appetibile sotto l'aspetto della qualità, bontà, salubrità e genuinità».



Livio Pautassi

L'ANGOLO DELL'AVVOCATO

A cura dell'avvocato Giovanni AIMAR

Studio legale Viale Angeli n. 1 - 12100 Cuneo Tel. 0171.698312 - Fax 0171.488466 - e-mail: aimarfunghini@tiscali.net

Diritto di passaggio e di irrigazione dopo una successione

Mio cugino e io siamo diventati proprietari per successione di un fondo di circa quattro giornate piemontesi. Nel mese di maggio abbiamo trovato un accordo e abbiamo sottoscritto una bozza di divisione in cui sono descritti i due lotti: quello a me assegnato è confinante con una via vicinale; quello da assegnare a mio cugino non ha un accesso diretto alla via pubblica e mio cugino pretende di passare dove vuole sul fondo che dovrà diventare di mia proprietà. Inoltre mio cugino pretende di scavare un fosso irriguo sul lotto a me assegnato per irrigare il suo fondo. Ha ragione? (F.G. Cumiana)

Suo cugino ha ragione nel pretendere un passaggio che gli consenta di accedere alla via pubblica, ha torto nel pretendere di passare sul fondo a lei assegnato dove vuole. L'art. 1062 del c.c. così dispone: «La destinazione del padre di famiglia ha luogo quando consta, mediante qualunque genere di prova, che due fondi, attualmente divisi, sono stati posseduti dallo stesso proprietario, e che questi ha posto o lasciato le cose nello stato dal quale risulta la servitù. Se i due fondi cessano di appartenere allo stesso proprietario, senza alcuna disposizione relativa alla servitù, questa si intende stabilita attivamente e passivamente a favore e sopra ciascuno dei fondi se-

parati». Quindi la legge è chiarissima nell'affermare che l'assegnatario del lotto divenuto intercluso (quello assegnato a suo cugino) può pretendere che venga costituita una servitù di passaggio per accedere alla via pubblica. «La costituzione di una servitù per destinazione del padre di famiglia - che è fattispecie non negoziale e postula la presenza di opere visibili e permanenti destinate all'esercizio della servitù - presuppone l'originaria appartenenza di due fondi (o porzioni del medesimo fondo) a un unico proprietario, il quale abbia posto gli stessi, l'uno rispetto all'altro in una situazione di subordinazione idonea a integrare il contenuto di una servitù prediale e che, all'atto della separazione, sia mancata una manifestazione di volontà contraria al perdurare della relazione di subordinazione di un fondo nei confronti dell'altro» (Cass. 20/7/2009 n. 168429). Quindi suo cugino potrà esercitare il passaggio per accedere alla via pubblica sullo stesso sito in cui

passava il «de cultus». Se sui fondi non esistono tracce di passaggio (cioè manca il requisito dell'apparenza della servitù), suo cugino avrà diritto a ottenere il passaggio coattivo a minor danno per il fondo servente, cioè se non raggiungerete un accordo sul luogo ove esercitare il passaggio, sarà il giudice designato a decidere la controversia a stabilire l'area in cui dovrà essere esercitata la servitù. Analoga considerazione va fatta per l'irrigazione. Se esisteva già al momento della successione un fosso irriguo, questo verrà usato per somministrare l'acqua al fondo assegnato a suo cugino; se tale fosso non esiste, dovete di comune accordo concordare l'area su cui esercitare la servitù. In difetto di accordo sarà il giudice a provvedere. In entrambi i casi (costituzione di servitù di passaggio e costituzione di servitù di somministrazione acqua al fondo ex art. 1049 e 1050 c.c.), il proprietario del fondo servente non avrà diritto a percepire alcuna indennità.



SCEGLI LA BANCA CHE PER I TUOI INVESTIMENTI TI CONSIGLIA IN MODO INDIPENDENTE.

Selezioniamo e offriamo con prudenza i migliori prodotti e fondi sul mercato, senza alcun vincolo di appartenenza, con il solo obiettivo dell'efficienza e della crescita dell'investimento. Per la soddisfazione di tutti.

Scegli una realtà che vale.



BANCA DI ASTI
CASSA DI RISPARMIO DAL 1842

GRUPPO
CASSA
DI RISPARMIO
DI ASTI

NOVITA' Il Sostegno per l'Inclusione Attiva prevede l'erogazione di un beneficio economico

Il SIA contro povertà ed esclusioni sociali

Rivolta alle famiglie con un minorenni oppure con un figlio disabile o una donna in stato di gravidanza accertata

A partire dal 2 settembre, si possono presentare le domande per richiedere il SIA, il Sostegno per l'Inclusione Attiva, una misura nazionale - che prevede l'erogazione di un beneficio economico - condizionata all'adesione a un progetto personalizzato di attivazione sociale e lavorativa, in favore delle famiglie in condizioni di fragilità sociale e disagio economico. Per il momento, la misura è rivolta alle famiglie nelle quali - almeno un componente sia minorenne oppure siano presenti un figlio disabile o una donna in stato di gravidanza accertata; a caratterizzare il disagio economico, si considera un



ISEE non superiore a 3.000 euro, oltre all'assenza di altri trattamenti economici rilevanti (ovvero di valore complessivo superio-

re a 600 euro mensili) o di strumenti di sostegno al reddito dei disoccupati. La fragilità sociale è definita da una scala di valutazio-

ne, considerando il numero di figli, la presenza di un solo genitore, di bambini con meno di 3 anni, di una persona con disabilità gra-

ve o non autosufficiente, ecc. Il beneficio economico - da 80 a 400 euro mensili, erogati attraverso una carta di pagamento elettronica - è concesso bimestralmente, per un anno. L'erogazione viene attivata dal bimestre successivo a quello di presentazione della domanda; pertanto, al fine di potersi accedere già dal primo bimestre, si avrà tempo fino al 31 ottobre 2016 per presentare la richiesta (non vi è comun-

que alcuna scadenza); questa può essere presentata secondo le modalità stabilite dal Comune di residenza, utilizzando il modulo predisposto dall'INPS. Nella valutazione della domanda si tiene conto delle informazioni già fornite nella Dichiarazione Sociale Unitaria utilizzata ai fini ISEE; pertanto, è importante essere già in possesso di un'attestazione dell'ISEE in caso di validità al momento in cui si presenta la domanda.

IMPOSTE Molti i pensionati che sono chiamati a presentare questa serie di dichiarazioni Inps Al CAF/Cia per i modelli RED, ICRIC, ICLAV, ACCAS/PS

Presso gli uffici CAF/CIA sono disponibili - per la compilazione annuale richiesta dall'INPS - i modelli RED, ICRIC, ICLAV, ACCAS/PS. Il Modello RED deve essere presentato da molti pensionati e si tratta di una dichiarazione con i dati reddituali che permette la verifica del diritto all'integrazione della prestazione previdenziale. È rivolto ai pensionati con pensioni integrate al minimo, maggiorazione ed assegno sociale, trattamento di famiglia, incumulabilità della pensione ai superstiti ed altre. Deve compilare tale Modello chi presenta la dichiarazione reddituale e possiede redditi non indicati in 730/UNICO, chi è esonerato dalla presentazione della dichiarazione dei redditi, chi non ha reddito oltre alla pensione. Al di là che sia stata presentata la dichiarazione dei redditi, il pensionato è obbligato a presentare il RED, qualora sia titolare di reddito da lavoro dipendente o reddito da lavoro autonomo, anche se presente nella dichiarazione dei redditi, reddito da prestazioni coordinate e continuative o a



progetto, reddito di capitale, prestazioni assistenziali in denaro somministrate da enti statali, altri redditi non assoggettabili all'IRPEF, pensioni da Stati esteri, rendite e vitalizi, onerosi, erogati da soggetti esteri. Attraverso il Modello ICRIC, gli invalidi civili titolari di indennità di accompagnamento devono indicare l'eventuale stato di ricovero durante l'anno e se questo è avvenuto a pagamento o a titolo gratuito. Sempre attraverso tale modello, per gli invalidi civili titolari di indennità di frequenza, devono essere dichiarati l'iscrizione a scuole ed even-

tuali periodi di ricovero in strutture e se il ricovero è a pagamento o gratuito. Il Modello ICLAV è rivolto, invece, ai titolari di assegno mensile come invalidi civili parziali, i quali devono dichiarare la sussistenza di attività lavorativa e l'importo degli eventuali compensi. Infine abbiamo il Modello ACCAS/PS, attraverso cui i titolari di pensione sociale e/o assegno sociale devono dichiarare la loro dimora/il loro soggiorno e, per i titolari di assegno sociale, anche l'eventuale stato di ricovero in una struttura pubblica con retta a carico della stessa. Per maggiori informazioni e per l'invio dei modelli suindicati, gli utenti possono rivolgersi agli uffici CAF/CIA più vicini a loro; il suggerimento è di farlo entro la fine dell'anno.

Prestazioni economiche assistenziali non esportabili

Secondo la normativa comunitaria, le prestazioni speciali a carattere non contributivo - pensione sociale e assegno sociale, pensioni, assegni e indennità per gli invalidi civili, ciechi civili e sordi civili - vanno garantite dal Paese di residenza e, di conseguenza, non sono esportabili all'estero. Nel caso di spostamento per un periodo di breve durata è però possibile continuare a mantenere la residenza in Italia e le prestazioni economiche verranno erogate nella modalità utilizzata abitualmente, sul conto bancario o conto postale, in istituti bancari italiani.

Con il Messaggio del 20/12/2013, n.20966, l'INPS ha precisato cosa s'intende per «periodo di breve durata»: le prestazioni assistenziali saranno sospese solo laddove la permanenza fuori dal territorio italiano si prolunghi oltre i sei mesi, a meno che non ricorrano gravi motivi sanitari idoneamente documentati da parte dell'interessato. Decorso un anno dalla sospensione, è verificato il permanere della mancanza del requisito della residenza, si procederà alla revoca del beneficio.

IL SOSTEGNO Riservato alle famiglie a basso reddito Un aiuto ai bambini del 2014

Attraverso il Messaggio n. 3407 del 2016, l'INPS ha informato della pubblicazione del decreto del Dipartimento per le Politiche della Famiglia con il quale è stato disposto un importo aggiuntivo, come contributo un tantum, per il sostegno di bambini nati nel 2014, in famiglie residenti e a basso reddito. L'importo aggiuntivo di 275 euro è erogato a favore dei nati nel 2014, beneficiari della Carta Acquisti Ordinaria e altresì riconosciuto sulle carte acquisti relative a

nati o adottati nel 2014, che siano richieste entro il 16 novembre. Tali carte si possono richiedere presso un ufficio postale laddove i beneficiari siano minori di 3 anni e direttamente all'INPS - in formato cartaceo - in caso di adottati con più di 3 anni. I fondi messi a disposizione ammontano a 33.526.846,45 euro ed è previsto che, laddove gli stessi non bastino a soddisfare le richieste, l'importo di 275 euro sia diminuito.



Come noto, la PEC (Posta elettronica certificata) rappresenta un indispensabile strumento nella gestione dell'impresa, perché riduce un sistema di comunicazione che, pur funzionando formalmente come una normale casella di posta elettronica, ha la funzione di dare al mittente una ricevuta elettronica di cui il sistema di controlli volti a verificare che tutti gli iscritti siano dotati di un indirizzo di posta elettronica certificata, valido e attivo. In pratica, ogni primo giorno del mese (escluso il mese di agosto) saranno pubblicati gli elenchi di imprese per cui dalle verifiche automatiche si è riscontrato che l'indirizzo PEC non è conforme alle vigenti disposizioni di categoria alla quale l'impresa è iscritta. L'impresa indicata negli elenchi avrà 45 giorni, dalla pubblicazione degli stessi, per regolarizzare la propria posizione tramite l'attivazione e l'iscrizione di un nuovo indirizzo di posta (per mezzo dell'apposita pratica di variazione), oppure rinnovando l'indirizzo PEC già dichiarato effettuando opportuna comunicazione a mezzo PEC all'ufficio del conservatore del registro. In alternativa, nel termine di 15

Il Registro Imprese contro la che tutti abbiano PEC regolari

giorni dalla pubblicazione degli elenchi, sarà possibile presentare le proprie controdeduzioni corredate dall'eventuale documentazione a supporto. Decorso il termine indicato, l'ufficio chiederà al Giudice del Registro delle imprese di cancellare l'indirizzo PEC non regolare il quale non risulterà più dal visura. Preme sottolineare le conseguenze negative che la mancata regolarizzazione comporta nei confronti dell'impresa, ovvero la sospensione delle domande

di iscrizione presentate successivamente al decreto di cancellazione emesso dal Giudice del Registro per un termine massimo di 3 mesi per le società e di 45 giorni per le imprese individuali (decorso il quale "non presentata"), nonché l'applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie fino a euro 1.632 a seguito di eventuali contenziosi periodici. Si ricorda, inoltre, che con l'obiettivo di razionalizzare e semplificare la disciplina previgente in materia di riscossione, il Decreto Legislativo 159/2015 ha previsto, a decorrere dal 1° gennaio 2016, la notifica a mezzo PEC delle cartelle di pagamento di Equitalia per tutte le ditte esercitate in forma individuale o societaria, nonché per tutti i professionisti iscritti in albi o elenchi.

Se, da un lato, l'utilizzo della PEC garantirà un significativo risparmio sui termini economici (si pensi ai costi amministrativi, delle spedizioni), offrendo una maggiore velocità nella comunicazione rispetto ad altrettanto elevato livello di certezza delle stesse, dall'altro, i contribuenti dovranno costantemente controllare l'anzianità e contenuto della loro casella di posta elettronica: infatti, perdere una e-mail potrebbe significare intaccare i tempi a propria disposizione per esercitare il proprio diritto di difesa o, addirittura, non poter impugnare un provvedimento nei termini. Conseguenze negative che, comunque, possono essere evitate tramite un utilizzo attento e puntuale di tale strumento.

Se, da un lato, l'utilizzo della PEC garantirà un significativo risparmio sui termini economici (si pensi ai costi amministrativi, delle spedizioni), offrendo una maggiore velocità nella comunicazione rispetto ad altrettanto elevato livello di certezza delle stesse, dall'altro, i contribuenti dovranno costantemente controllare l'anzianità e contenuto della loro casella di posta elettronica: infatti, perdere una e-mail potrebbe significare intaccare i tempi a propria disposizione per esercitare il proprio diritto di difesa o, addirittura, non poter impugnare un provvedimento nei termini. Conseguenze negative che, comunque, possono essere evitate tramite un utilizzo attento e puntuale di tale strumento.

Novità per il Bonus Ristrutturazioni 2016: ecco cosa cambia per unioni civili e coppie di fatto

Con la risoluzione dell'Agenzia delle Entrate del 28 luglio 2016, n. 64/E, è stato stabilito che le detrazioni fiscali al 50% per le ristrutturazioni e gli interventi di recupero del patrimonio edilizio spettano al convivente di fatto. Sono proprio le spese per i lavori di ristrutturazione edilizia sostenute dal convivente more uxorio a poter sfruttare le detrazioni IRPEF: in caso di interventi di recupero del patrimonio edilizio il convivente non proprietario dell'immobile oggetto degli interventi medesimi che ne sostiene i costi può fruire della stessa agevolazione spettante ai familiari conviventi, anche qualora non sia titolare di un contratto di comodato.

Grazie alla Legge n. 76/2016 (Legge Cirinnà) recante "Regolamentazione delle unioni civili tra le persone dello stesso sesso e la disciplina delle convivenze", il quadro normativo di riferimento è cambiato. E cambia anche, ampliandosi, il raggio d'azione della detrazione 50% per le ristrutturazioni, per la quale le unioni civili assumono rilevanza giuridica. È la stessa legge, infatti, che equipara al vincolo giuridico derivante dal matrimonio quello prodotto dalle unioni civili, stabilendo che «Le disposizioni che si riferiscono al matrimonio e le disposizioni



contenenti le parole "coniugue", "coniugi" o termini equivalenti, ovunque ricorrono nelle leggi, negli atti aventi forza di legge, nei regolamenti nonché negli atti amministrativi e nei contratti collettivi, si applicano anche ad ognuna delle parti dell'unione civile tra persone dello stesso sesso». Non solo, ma tale atteggiamento permissivo coinvolge anche la convivenza more uxorio, che normativamente parlando è cosa ben diversa dalle unioni civili. Tuttavia, specificò l'Agenzia, la legge «estende ai conviventi di fatto alcuni specifici diritti spettanti ai coniugi e riconosce al convivente superstito il

diritto di abitazione, per un periodo determinato, nonché la successione nel contratto di locazione della casa di comune residenza in caso di morte del conduttore o di suo revocato dal contratto». Da tali disposizioni si evince dunque che la legge 76/2016 - pur non avendo equiparato le convivenze di fatto alle unioni fondate sul matrimonio - ha, in ogni caso, attribuito una specifica rilevanza giuridica a tale formazione sociale e, in questo contesto, ha evidenziato l'esistenza di un legame concreto tra il convivente e l'immobile destinato a dimora comune. Di qui l'effetto fiscale di allargare, anche ai conviventi di fatto, il 50% e 65% - laddove fino a ieri l'applicazione era loro preclusa - senza la necessità che la convivenza trovi fondamento in un titolo contrattuale. Di conseguenza, conclude l'Agenzia, il convivente more uxorio che sostiene le spese dell'intervento di recupero edilizio agevolabile ai sensi dell'articolo 16-bis del Testo Unico delle Imposte sui Redditi (TUIR), nel rispetto delle altre condizioni ivi previste, può beneficiare della detrazione alla stregua del familiare convivente. A tal riguardo, si ricorda che la convivenza deve sussistere fin dal momento in cui iniziano i lavori.

LUNEDÌ 17 OTTOBRE

Iva, corrispettivi grande distribuzione. Invio telematico dei corrispettivi relativi al mese di settembre da parte delle imprese della grande distribuzione commerciale e di servizi.
Iva, liquidazione mensile. Liquidazione Iva riferita al mese di settembre e versamento dell'imposta dovuta.
Irpef, ritenute alla fonte su redditi di lavoro dipendente e assimilati. Versamento delle ritenute operate a settembre relative a redditi di lavoro dipendente e assimilati (collaboratori coordinati e continuativi - codice tributo 1004).
Irpef, ritenute alla fonte su redditi di lavoro autonomo. Versamento delle ritenute operate a settembre per redditi di lavoro autonomo (codice tributo 1040).
Irpef, altre ritenute alla fonte. Versamento delle ritenute operate a settembre relative a:

SCADENZIERO FISCALE

- rapporti di commissione, agenzia, mediazione e rappresentanza di commercio (codice tributo 1038);
 - utilizzazione di marchi e opere dell'ingegno (codice tributo 1040);
 - contratti di associazione in partecipazione con apporto di lavoro ancora in essere dopo il D.Lgs. n. 81/2015 (codice tributo 1040) e con apporto di capitale o misto (codice tributo 1030) se l'ammontare dell'apporto è non superiore al 25% del patrimonio netto dell'associato risultante dall'ultimo bilancio approvato prima della data di stipula del contratto.
- Ritenute alla fonte operate da condomini.** Versamento delle ritenute (4%) operate a settembre da parte dei condomini per le prestazioni derivanti da contratti

d'appalto/d'opera effettuate nell'esercizio di impresa o attività commerciali non abituali (codice tributo 1019 a titolo di IRPEF, 1020 a titolo di IRES).
Inps, gestione separata. Versamento del contributo del 24% - 31,72% da parte dei committenti, sui compensi corrisposti a settembre a collaboratori coordinati e continuativi, collaboratori occasionali, incaricati alla vendita a domicilio e lavoratori autonomi occasionali (compenso superiore a € 5.000).
Versamento da parte dell'associante del contributo dovuto sui compensi corrisposti a settembre agli associati in partecipazione con apporto di lavoro con contratti ancora in essere dopo il D.Lgs. n. 81/2015 nella misura del 24% - 31,72% (soggetti non pensionati e non

iscritti o soggetti a registrazione, relativi a settembre (soggetti IRPEF) e al terzo trimestre (soggetti IRPEF).
Mod. 730/2016 integrativo. Termine per la consegna al CAF / professionista abilitato del mod. 730 integrativo da parte dei soggetti (dipendenti, pensionati o collaboratori) che, avendo già presentato il mod. 730/2015, intendono correggere errori che non incidono sulla determinazione dell'imposta ovvero che determinano un rimborso o un minor debito.
LUNEDÌ 31 OTTOBRE
Assegnazione/cessione agevolata beni ai soc. Invio telematico della comunicazione dei dati relativi ai beni d'impresa concessi in godimento a soci / familiari nel 2014-4, nonché dei dati relativi ai finanziamenti / capitalizzazioni effettuati all'impresa nel 2015.

iscritti o soggetti a registrazione, relativi a settembre (soggetti IRPEF) e al terzo trimestre (soggetti IRPEF).
Mod. 730/2016 integrativo. Termine per la consegna al CAF / professionista abilitato del mod. 730 integrativo da parte dei soggetti (dipendenti, pensionati o collaboratori) che, avendo già presentato il mod. 730/2015, intendono correggere errori che non incidono sulla determinazione dell'imposta ovvero che determinano un rimborso o un minor debito.
LUNEDÌ 31 OTTOBRE
Assegnazione/cessione agevolata beni ai soc. Invio telematico della comunicazione dei dati relativi ai beni d'impresa concessi in godimento a soci / familiari nel 2014-4, nonché dei dati relativi ai finanziamenti / capitalizzazioni effettuati all'impresa nel 2015.

NORMATIVE Si tratta della sottomisura sulla "Prevenzione dei danni da calamità naturali di tipo abiotico"

Reti antigrandine, ecco il bando Psr

Ha una dotazione finanziaria di 4 milioni di euro. La spesa massima ammissibile è pari a 9.000 euro/ettaro

È stato pubblicato il bando ai sensi del Psr 2014-2020 Misura M05 - Sottomisura 5.1 - Operazione 5.1.2 Prevenzione dei danni da calamità naturali di tipo abiotico - Reti antigrandine. L'operazione ha lo scopo di sostenere la redditività e la competitività delle aziende agricole di fronte alle avversità atmosferiche e alle calamità naturali di tipo abiotico operando sulla prevenzione dei rischi al fine di consentire alle aziende di poter mantenere i livelli di qualità e di commercializzazione dei prodotti, permettendo il mantenimento delle quote e degli standard richiesti dal mercato, in particolare in presenza di accordi di filiera. La dotazione finanziaria prevista per l'attuazione di questo bando è fissata in 4 milioni di euro di spesa pubblica.

Soggetti beneficiari

Il presente bando è riservato a



richiedenti in possesso dei requisiti di agricoltore in attività.

Spese ammissibili

Le spese ammissibili dovranno essere sostenute e fatturate nel periodo compreso tra la data di pubblicazione del bando e il termine per la realizzazione degli interventi per:

a) acquisti materiali e attrezzature, anche in leasing fino a

copertura del valore di mercato del bene;

b) spese per l'installazione delle reti antigrandine;

c) investimenti immateriali (spese generali e tecniche, spese di progettazione, di predisposizione delle domande di sostegno, consulenze, studi di fattibilità) connessi alla realizzazione dei sopraccitati investimenti a) e b) nella misura

massima del 12% delle spese ammissibili fatturate. La spesa minima ammissibile è pari a 1.000 euro/impianto di protezione. La spesa massima ammissibile è pari a 9.000 euro/ettaro fino a un massimo di 90.000 euro/beneficiario.

Entità e forma dell'agevolazione

Il sostegno è pari all'80% del costo dell'investimento ammissibile per ciascun impianto di protezione.

Scadenza 23.11.2016

La domanda di sostegno deve essere presentata a partire dal giorno della pubblicazione del presente bando sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ed entro e non oltre 90 giorni, pena la non ricevibilità della domanda stessa. Tale termine è la scadenza ultima per la presentazione e mediante il sistema informatico.

Imboschimento

Con D.D. del Settore Foreste n. 1734 del 12.07.2016, modificata con D.D. n. 2172 del 17.08.2016, sono state approvate le graduatorie delle domande pervenute in attuazione del bando 2016 dell'Operazione 8.1.1 del PSR 2014-2020, "Imboschimento di terreni agricoli e non agricoli".

I richiedenti con domanda di sostegno ammissibile e finanziabile dovranno presentare la documentazione tecnico-amministrativa indicata entro il 10 ottobre 2016, cioè (75 giorni dal ricevimento della PEC inerente l'inserimento in graduatoria), pena l'annullamento della domanda.

La documentazione dovrà essere trasmessa al Settore Tecnico regionale pdf p competente per territorio. Per informazioni rivolgersi agli Uffici CAA CIA.

EMERGENZA Apicoltura a rischio in provincia di Alessandria e nel Cuneese

Segnalata la presenza di vespa velutina

È stata confermata la presenza in Piemonte, in provincia di Alessandria e anche nel Cuneese, della vespa velutina, subito ribattezzata "calabrone killer".

Giunta in Francia nel 2004, la vespa velutina si è rapidamente diffusa in Europa fino a raggiungere Belgio, Spagna, Portogallo e Italia (dove è stata segnalata per la prima volta nel 2012). Questa vespa, tipico esempio di "specie aliena" che si estende in

NUOVI CORSI

Al via i corsi di Formazione professionale in campo forestale. Le attività sono finanziate dalla Regione Piemonte, quindi gratuiti per l'utente finale, si svolgeranno nelle province di Torino, Alessandria, Cuneo, Novara e Verbania e saranno tenuti da Istruttori Forestali qualificati. Per informazioni: CIPA-AT (organizzazione e segreteria amministrativa) - 011/834415 o cipat.piemonte@cia.it.

un areale non suo a causa dell'azione umana, sta causando non pochi pro-

blemi all'apicoltura. È una predatrice di api, poiché le larve sono nu-

trite con proteine ricavate da artropodi e causa gravi danni agli alveari. Inoltre è piuttosto aggressiva nei confronti degli insetti impollinatori in particolare. Considerata la pericolosità della specie è assolutamente necessario cercare di individuare e distruggere i nidi e per far questo c'è bisogno della collaborazione di tutti gli apicoltori e non solo. Limitare la diffusione di questo insetto può venire, a significare la salvezza di



molto apiari sul suolo piemontese e nazionale. La comunità scientifica da tempo si sta interrogando sul controllo della vespa attraverso l'introduzione di parassiti, parassitoidi, patogeni o an-

tagonisti, ma al momento sono pochissimi gli studi in merito e l'introduzione o la diffusione di specie per la lotta biologica rappresenta un alto rischio per le altre specie endemiche.

INSETTI Al momento non ci sono soluzioni efficaci

Cimice asiatica in espansione

La cimice asiatica, nome scientifico *Halyomorpha halys*, in grado di creare danni notevoli, fino alla completa distruzione del raccolto, sta diventando una vera emergenza in Piemonte. Le aziende che hanno subito danni, anche importanti, sono centinaia. La soluzione purtroppo è ancora lontana. Originaria dell'Estremo Oriente, la cimice è un insetto dalle caratteristiche insidiose: è polifaga, non ha quindi particolari preferenze e attacca qualsiasi pianta, fin anche alle piante ornamentali, si riproduce velocemente e ha una capacità di diffusione esponenziale. Particolarmente attaccati melo e pero, ma anche pesco, nocciuolo e kiwi.

Sono diverse le strategie di difesa che si stanno studiando ma, su tutti i fronti, è ancora lontano il momento in cui si potrà dire che è stata trovata una soluzione definitiva. Sul fronte dei trattamenti, la

famiglia più efficace è quella dei Pietroidi, ma il problema per questo tipo di prodotti è che risultano dannosi anche per insetti considerati utili. Si corre, quindi, il rischio di squilibrare l'ecosistema intorno al frutteto. Una strategia potrebbe essere quella della chiusura dei frutteti tramite reti, utilizzando e modificando le protezioni già molto presenti contro la grandine. La soluzione risulterebbe anche economicamente costosa. Ancora ai primi stadi, invece, lo studio degli antagonisti naturali dell'*Halyomorpha halys*. È una linea di difesa della quale si sta occupando da un anno il Disafr di Torino, il Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari dell'università con risultati al momento non incoraggianti. L'unico insetto, infatti, già presente in Italia in grado di attaccare le uova è l'*Anastatus* sp. Purtroppo, però, il suo grado di parassitizzazione è inferiore al 20%.



Tante micotossine nel mais, una criticità sempre più frequente

Una formula che possa mettere al sicuro gli agricoltori dal problema micotossine (aflatossine e fumonisine in primis) nel mais ad oggi non c'è. La corretta gestione dei fattori produttivi quali epoca di semina, scelta varietale, irrigazione, stoccaggio ed essiccazione delle granaglie può permettere una significativa riduzione della contaminazione, ma il problema purtroppo non è risolvibile in modo radicale con gli strumenti di cui dispongono attualmente i nostri maidicoltori. Le micotossine sono prodotte da funghi patogeni che penetrano nelle lesioni provocate alla pianta e alle cariossidi del mais dalla larva della farfalla Piraleide. I "mezzi agronomici tradizionali" sono scarsamente efficaci per combattere la Piraleide, soprattutto nelle annate calde e umide (che sono sempre più frequenti). Gli insetticidi che vengono abitualmente usati non sono in grado di controllare com-

pletamente l'infezione. Inoltre, l'uso di insetticidi, in piccola o grande quantità, non è mai positivo per l'ambiente.

La soluzione più efficace per impedire la proliferazione delle micotossine sarebbe il mais oggi più resistente alla piraleide, il quale, diminuendo le "porte d'entrata", che sono date dai fori e dalle gallerie della piraleide, rende meno facile lo sviluppo delle muffe tossiche.

L'Italia ha deciso di vietare, anche con valide ragioni, la coltivazione del mais biotech, ma, alla luce della costante e diffusa presenza di micotossine nel mais oggi free, sarebbe utile aprire una discussione serena, costruttiva e razionale sui costi e i benefici di questa decisione e occorre, nel solco della tradizione, sviluppare la ricerca per favorire una maggior innovazione con un piano di ricerca serio e sganciato da chiusure pregiudiziali.

Dal 22 al 26 settembre Torino accoglie la Terra Madre Salone del Gusto 2016, a vent'anni dalla prima edizione del Salone Internazionale del Gusto, in un format totalmente rinnovato e ancora più focalizzato sull'importanza dell'azione quotidiana di coltivatori e produttori di cibo in tutto il mondo. Quest'anno l'evento abbandona, infatti, il perimetro tradizionale del polo fieristico per innestarsi in tutta la città. Un appuntamento diffuso che avrà il cuore pulsante nel Parco del Valentino, sito del Mercato e dei Presidi internazionali, con appendici presso il Castello del Valentino e Torino

Dal 22 al 26 settembre si rinnova l'appuntamento internazionale torinese con un format totalmente rinnovato e ancora più focalizzato sull'importanza dell'azione quotidiana di coltivatori e produttori di cibo in tutto il mondo

Esposizioni, per i Forum di Terra Madre, nel borgo Mediceo, quale sede di attività didattiche per scuole e famiglie, laboratori, workshop e percorsi sensoriali. Le principali vie e piazze della città si trasformeranno in altrettanti luoghi della manifestazione, alla scoperta di itinerari tematici e singole

TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

La prima volta di un festival diffuso

attrattive per la presenza diffusa dei Presidi italiani, della Cucina dell'Alleanza, dell'Enoteca nel Cortile di Palazzo Reale e di molti altri spazi a tema ed appuntamenti.

Anche Cia - Agricoltori Italiani è tra i sostenitori di questa nuova formula della rassegna promossa da Slow Food e ha raccolto l'invito a porre ancora di più l'attenzione verso i produttori allestiti presso il Lungo Po del Parco del Valentino (stand I011) uno spazio di 50 metri quadrati interamente dedicato a giovani e giovanissimi che si chiamerà "Agri - call you" e sarà destinato a offrire informazione e formazione a 360 gradi a chi vuole avvicinarsi al settore prima-



ri, avviare una nuova impresa o semplicemente tentare un primo approccio alla terra. Da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, ogni giorno dalle 10 alle 13 e dalle 14,15 alle 18, sarà infatti attivo lo Sportello Nuova

Impresa - Giovani in Campo al quale gli aspiranti agricoltori under 40 potranno rivolgersi per ricevere una consulenza gratuita su tutte le tematiche legate all'avvio o al primo consolidamento di una giovane impresa: dalle

questioni legali al fiscale, dalle consulenze tecnico-agronomiche a quelle in materia di formazione e sicurezza sul lavoro. Lo sportello sarà gestito dagli esperti della Cia e del Patronato Inac e si avvarrà della consulenza di pro-

fessionisti legali specializzati in diritto agrario e in materie giurisdizionalistiche. Le aree a disposizione degli interessati per la richiesta di una consulenza sono: legale, patronato, fiscale, formazione/sicurezza sul lavoro, tecnica e

IN PROGRAMMA *Diverse le iniziative curate direttamente, grazie alla collaborazione di alcune aziende associate*

Gli appuntamenti della Cia durante la manifestazione

Conoscere, gustare, imparare, approfondire il mondo di cibo e i suoi protagonisti. Il programma degli appuntamenti organizzati a Torino in occasione di Terra Madre Salone del Gusto 2016 è semplicemente sterminato e abbraccia moltissimi luoghi della città. Non mancano alcune iniziative curate direttamente dalla Cia-Agricoltori Italiani che si svolgono lontano dallo stand istituzionale, grazie alla collaborazione di alcune aziende associate.

Venerdì 23 settembre, dalle 19 alle 21, Anabio (Associazione Nazionale Agricoltura Biologica) e il Consorzio Natura Alimentare propongono nell'area Maestri del Gusto in piazzale Valdo Fusi un'iniziativa volta a



far conoscere l'agricoltura biodinamica e i suoi prodotti. La serata sarà composta di una

presentazione dei principi che regolano questo tipo di agricoltura, più restrittiva di quella

biologica e più utile alla terra, e si completerà con una degustazione di formaggi e altri prodotti piemontesi rispettosi di questi processi produttivi.

Domenica 24 settembre, dalle 11, in piazza Castello presso lo stand della Regione Piemonte la Cascina del Prevosto di Cumiana (To) animerà lo spazio dedicato alle fattorie didattiche con l'iniziativa "Musica e ballo rispettando i profumi della cascina". Rosanna Tabasso e Paola Signoretto condurranno i presenti in un laboratorio sensoriale alla scoperta dei profumi delle erbe e della campagna, illustrando con immagini la filiera alimentare e guidando degli esercizi aerobici a corpo libero al ritmo di tamburello per insegnare a "gu-

stare" anche l'aria che respiriamo. Lunedì 26 settembre, dalle 11 alle 13, la Sala Gange del Castello del Valentino ospiterà il convegno "Torino e le sue grandi donne", organizzato da Donne in Campo, l'associazione di agricoltrici della Cia - Agricoltori Italiani. L'obiettivo è quello di celebrare il ruolo femminile nell'agricoltura con uno scambio di esperienze tra le delegate di Terra Madre, fulcro del processo di cambiamento nelle rispettive realtà, e le agricoltrici torinesi. L'incontro, in inglese e spagnolo, sarà introdotto da Valentina Calliero, guida turistica torinese che offrirà un excursus sulle grandi donne che hanno influenzato la storia di Torino.

IL KIT *Presso gli stand CIA, contiene ricetta e ingredienti per l'amatriciana*

Così si possono aiutare i terremotati

Il pubblico che affollerà gli stand del Salone del Gusto di Torino avrà l'occasione di contribuire alla ricostruzione e al sostegno delle popolazioni del Centro Italia colpite dal sisma del 24 agosto grazie all'iniziativa promossa a livello nazionale dalla Cia - Agricoltori Italiani.

A partire dal 22 settembre e per l'intera durata del Salone, presso gli stand della confederazione, sarà possibile acquistare un kit contenente la ricetta e gli ingredienti

per cucinare l'amatriciana e la gricia - la versione in bianco della celebre pasta con il guanciale - piatti simbolo della tradizione culinaria del centro Italia ed originari proprio di Amatrice, una delle località più colpite dal terremoto. Il ricavato dell'iniziativa benefica verrà devoluto prima dell'inverno alle imprese agricole aderenti alla Cia danneggiate dalla calamità affinché possano riprendersi il prima possibile.

All'interno di uno speciale co-

fanetto, venduto alla cifra simbolica di 10 euro, saranno contenuti pasta, pomodoro, guanciale e pecorino romano e la ricetta originale curata dall'agricoltore della zona di Cittareale da seguire passo dopo passo per cucinare un'amatriciana autentica per cinque persone.

L'iniziativa proseguirà poi nelle piazze italiane anche nei giorni successivi al Salone torinese grazie al circuito de "La Spesa in Campagna".

I NUMERI DELL'EVENTO

Numeri davvero impressionanti quelli della nuova edizione del Salone del Gusto. Sono, infatti, presenti ben 800 espositori provenienti da un centinaio di 100 Paesi dei cinque continenti. A Torino saranno presenti ben 180 Presidi Slow Food italiani e 150 Presidi Slow Food internazionali provenienti da 55 Paesi. Supereranno la quota di 5.000 i delegati della rete di Terra Madre da oltre 500 Comunità del cibo, provenienti da ben 160 Paesi.

Per gli amanti del vino, l'Enoteca proporrà in degustazione oltre 900 etichette. Sono in programma ben 128 appuntamenti su prenotazione, tra cui 82 Laboratori del Gusto di cui una trentina dedicati al vino. Quattro gli Appuntamenti a Tavola e 27 le lezioni di Scuola di Cucina che vedranno protagonisti oltre 40 chef e più di 300 produttori coinvolti negli appuntamenti. Attenzione anche ai bambini e alle famiglie con 180 attività loro dedicate.

GUSTO 2016 in tutta Torino



**Terra Madre
Salone del Gusto**
voler bene alla terra

**Orientamento per le nuove
aziende e percorsi didattici
per i più piccoli nello spazio
Cia nel Parco del Valentino**

paghe. Sarà possibile presentarsi allo sportello o prenotare anticipatamente la propria consulenza indicando l'orario richiesto e le aree tematiche d'interesse inviando una mail a segreteria.torinogusta@cia.it. Gli appuntamenti

possono essere prenotati negli orari di sportello, ogni 45 minuti. Lo spazio "Agri - call you" disporrà inoltre di una specifica area didattica, allestita dall'associazione nazionale "La Spesa in Campagna" per coinvolgere

bambini e famiglie attraverso un percorso sensoriale di avvicinamento alla terra e alle sue produzioni. Potranno scoprire alcune piante aromatiche - officinali, sentirne i profumi, giocare a riconoscere le piante di ortaggi e toccare "al buio" dei semi. Al termine del percorso troveranno anche i prodotti trasformati ottenuti proprio dalle piante e dai semi conosciuti lungo il tragitto appena compiuto. "Agri - call you" sarà quindi

di uno spazio con una doppia anima e un unico obiettivo. Insegnare ai giovani a fare impresa e stimolare i più piccoli, che potrebbero diventare gli imprenditori agricoli di domani, a scoprire la terra. Azioni che ricalcano la filosofia di missione di Cia e Slow Food: promuovere il settore, le produzioni agricole di qualità, la tutela della biodiversità, la sostenibilità e l'etica delle imprese per fare agricoltura rendendo protagonisti gli agricoltori.

di uno spazio con una doppia anima e un unico obiettivo. Insegnare ai giovani a fare impresa e stimolare i più piccoli, che potrebbero diventare gli imprenditori agricoli di domani, a scoprire la terra. Azioni che ricalcano la filosofia di missione di Cia e Slow Food: promuovere il settore, le produzioni agricole di qualità, la tutela della biodiversità, la sostenibilità e l'etica delle imprese per fare agricoltura rendendo protagonisti gli agricoltori.

di uno spazio con una doppia anima e un unico obiettivo. Insegnare ai giovani a fare impresa e stimolare i più piccoli, che potrebbero diventare gli imprenditori agricoli di domani, a scoprire la terra. Azioni che ricalcano la filosofia di missione di Cia e Slow Food: promuovere il settore, le produzioni agricole di qualità, la tutela della biodiversità, la sostenibilità e l'etica delle imprese per fare agricoltura rendendo protagonisti gli agricoltori.



IL TOUR Da Palazzo Reale e dallo storico Teatro Carignano al Parco del Valentino

Alla scoperta dei luoghi più belli della città

Un tour alla scoperta dei luoghi protagonisti dell'edizione 2016 di Terra Madre Salone del Gusto. Sono i percorsi proposti dall'organizzazione di questo evento non più circoscritto in un singolo polo, ma diffuso per la città e oltre. Mappa alla mano, iniziamo il nostro viaggio a spasso per Torino iniziando dai viali del parco del Valentino. Facilmente raggiungibile con la metropolitana - fermate Nizza e Marconi - il parco del Valentino ospita il grande Mercato e Presidi internazionali. Qui troviamo prodotti provenienti da ogni parte del mondo e conosciamo gli artigiani e le loro storie. Inoltre, al Castello del Valentino e al Torino Esposizioni si svolgono i Forum di Terra Madre, spazi di dibattito e confronto in cui i delegati della rete di Terra Madre approfondiscono le tematiche legate al cibo. Poco distante, il Borgo Medievale accoglie le attività didattiche per scuole e famiglie con laboratori, workshop, percorsi sensoriali e mostre. Proseguiamo il nostro tour, direzione centro città, a piedi, in bicicletta grazie al servizio ToBike oppure con il servizio di bus navetta. Prima tappa piazzale Valdo Fusi, dove i Maestri del Gusto propongono le eccellenze enogastronomiche di Torino e provincia. Continuiamo quindi su via Roma e piazza San Carlo, circondati dai Presidi italiani che ci accompagnano fino a Piazza Castello, che accoglie i Partner dell'evento, alcune regioni italiane e la Cucina dell'Alleanza, sino alla grande Enoteca realizzata nel cortile del bellissimo Palazzo Reale. Prima di un calice di vino, nell'antistante



Piazzetta Reale, lasciamoci tentare dalle proposte di venti originali Food truck. Lo storico Teatro Carignano è dedicato al ricco programma di conferenze, mentre via Po si trasforma nella Via del Gelato grazie alla maestria di Alberto Marchetti e della Compagnia dei Gelatieri e della miele, con lo spazio dedicato agli apicoltori nel Rettorato dell'Università di Torino. Raggiungiamo Piazza Vittorio e scendiamo ai Murazzi del Po, dove i locali di recente riapertura propongono per l'occasione le migliori birre

artigianali italiane. Ad accompagnare una selezione di Cuchine di strada selezionate da Slow Food. Tre luoghi simbolo di Torino che alternano storia e innovazione quest'anno accolgono attesi appuntamenti dell'evento: al Circolo dei Lettori troviamo alcuni Laboratori del Gusto dedicati ai prodotti della terra; il Grattacielo Intesa Sampaolo ospita invece due appuntamenti della Scuola di Cucina con lo chef Ivan Milani che ci conduce alla scoperta di aceto balsamico e legumi; impendibili poi gli incontri della Mixology organizzati nelle sale di Aste Bolaffi, dove assaggiare il Vermouth storico di Torino, esplorare tutti gli usi del ginseng e avvicinarsi all'inaspettato mondo del rum guatemalteco. Ultima tappa, ma non meno importante, è Eatly Torino Lingotto. Tre i cicli di incontri proposti: la Scuola di Cucina e - novità di quest'anno - le Storie di Canchi e di Cucina. Chef provenienti dai cinque continenti ci guidano alla scoperta di curiosità e innovazioni gastronomiche: diamo uno sguardo alla cucina del futuro, scopriamo i

segni dell'agave e la biodiversità dei legumi, impariamo a riconoscere i diversi tipi di grano italiano e le numerose varietà di banane ugandesi. E poi ancora i richiessissimi Appuntamenti a Tavola serali: ad alternarsi ai fornelci chef spagnoli, russi e italiani del calibro di Xavier Pellicer, Sergey e Ivan Berezutskiy, Federico Zanasi e Pierpaolo Livorno, con un finale a sorpresa. A guidarci durante l'evento torinese i Personal Support: gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche sono disponibili per consigliarci i prodotti più curiosi da acquistare, condurci in tour enogastronomici con il Bike n'eat e il Walk n'eat, e coinvolgerci negli Eatin per condividere cibo e idee. Le attività di Terra Madre Salone del Gusto 2016 proseguono nei musei cittadini con mostre, percorsi e proiezioni alla Galleria civica d'arte moderna e contemporanea, al Museo del Cinema, al Museo di Arte Orientale e al Museo Egizio, e fuori Torino con le visite alle Residenze Reali.

segni dell'agave e la biodiversità dei legumi, impariamo a riconoscere i diversi tipi di grano italiano e le numerose varietà di banane ugandesi. E poi ancora i richiessissimi Appuntamenti a Tavola serali: ad alternarsi ai fornelci chef spagnoli, russi e italiani del calibro di Xavier Pellicer, Sergey e Ivan Berezutskiy, Federico Zanasi e Pierpaolo Livorno, con un finale a sorpresa. A guidarci durante l'evento torinese i Personal Support: gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche sono disponibili per consigliarci i prodotti più curiosi da acquistare, condurci in tour enogastronomici con il Bike n'eat e il Walk n'eat, e coinvolgerci negli Eatin per condividere cibo e idee. Le attività di Terra Madre Salone del Gusto 2016 proseguono nei musei cittadini con mostre, percorsi e proiezioni alla Galleria civica d'arte moderna e contemporanea, al Museo del Cinema, al Museo di Arte Orientale e al Museo Egizio, e fuori Torino con le visite alle Residenze Reali.

Da sinistra, Teatro Carignano (foto Bruna Biaini), Palazzo Reale (foto Antonella Fontana) e il Borgo Medievale (foto Archivio Slow Food). Sotto, la Reggia di Venaria (foto Archivio Slow Food)

PROGETTO "Coltiviamo il buon grano di qualità" col Centro Agricolo San Michele, Produttori Mais di Alessandria e Settevie

Grano, la strada per uscire dalla crisi

Dalla protesta alla proposta: si riparte pensando alle varietà culturali Bologna, Rebelde e Forcali

Il mondo cooperativo raccoglie la provocazione lanciata da tutto il mondo agricolo provinciale rappresentato da Cia e Con-fagricoltura e sfociata nel blocco delle contrattazioni per un mese alla Borsa merci della Camera di Commercio e con l'iniziativa "Non seminare più grano - prezzo pagato troppo basso" e risponde con il progetto "Coltiviamo il buon grano di qualità" coordinato con il Centro Agricolo San Michele, Produttori Mais di Alessandria e Settevie.

Dopo un mese di agitazione, dalla fase di protesta si passa alla programmazione. «Il nuovo progetto non è la soluzione ai problemi di mercato che il frumento sta attraversando in tutta Italia - spiega Gian Piero Ameglio presidente provinciale Cia - ma è quanto oggi riusciamo a realizzare, sostenere e promuovere tra i nostri associati e tutti gli agricoltori alessandrini: ottenere



Condizione inderogabile è l'utilizzo di seme certificato, selezionato, di purezza varietale certa, pulito da impurità e dotato di elevata germinabilità

masse critiche di frumento consistenti e omogenee e concentrare l'offerta sono condizioni irrinunciabili, cui tutti gli agricoltori devono tendere». Il progetto "Coltiviamo il buon grano di qualità" intende produrre innanzitutto masse omogenee di frumento tenero, di dimensioni importanti, che possano rispondere alle esigenze qualitative e quantitative dell'industria

di trasformazione, quindi adottare una tecnica culturale che consenta il raggiungimento di quelle caratteristiche merceologiche che sono alla base di ogni contratto agroindustriale. Riguardo alle varietà, sono state identificate le cultivar Bologna, Rebelde e Forcali, che offrono produzioni del livello qualitativo dei grandi produttori di forza. Condizione inderogabile è l'utilizzo di seme certificato, selezionato, di purezza varietale certa, pulito da impurità e dotato di ele-

vata germinabilità, condizioni che consentono di ridurre la quantità di seme utilizzato: la risemina di grano di produzione aziendale non è assolutamente ammessa. Inoltre il seme certificato è già conciato e non richiede ulteriori trattamenti alla semina. Tutte queste caratteristiche della semente certificata consentono la migliore nascita e partenza della cultura. Gli uffici tecnici della Cia sono a disposizione per ogni chiarimento e per facilitare i contatti degli agricoltori con le Cooperative.

Le varietà scelte

"Rebelde", "Bologna" e "Forcali" sono tre varietà pianificabili superiori/forza con una straordinaria capacità di fornire un'eccellente qualità. Per produrre masse di prodotto omogeneo e con determinate caratteristiche merceologiche è fondamentale adottare una tecnica culturale adeguata.

I tre requisiti culturali fondamentali per ottenere quantità e qualità sono:

- utilizzo di semente certificata: perché garantisce l'elevata purezza varietale, quindi il prodotto mantiene totalmente le caratteristiche del materiale di base;
- concimazione azotata: un corretto apporto azotato, nel rispetto di dosi e tempi di somministrazione (fondamentali tre concimazioni in accostimento, levata e botticella/spigatura), garantisce al prodotto finale un adeguato contenuto proteico;
- difesa fitosanitaria: essenziale per garantire la sanità dell'intera pianta e quindi un corretto riempimento della cariosside e prevenire la comparsa di micotossine.

"Bologna" è una varietà ormai conosciuta e consolidata da anni per la sua grande stabilità produttiva e qualitativa. "Rebelde" è una varietà emergente, e quest'anno ha dato buoni risultati produttivi ed è risultata molto resistente ad Fusarium. "Forcali" è una varietà nuovissima, che sembra interessante sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo. Queste tre varietà sono state individuate e scelte in quanto nelle aree più fertili e vocate hanno fornito le migliori produzioni e consentirebbero di produrre farine di qualità in grado di soddisfare le esigenze di mercato.

Coltiviamo la passione per il libro locale

net-book.it

Discarica Sezzadio: «La falda acquifera va tutelata!»

Anche la Cia scende al fianco degli agricoltori e dei Comuni impegnati nella protesta contro la realizzazione della discarica di Sezzadio della proponente società Riccoboni, che dovrebbe essere realizzata nei pressi di una delle falde acquifere più grandi del territorio, capace di soddisfare - da sola - l'esigenza di circa duecentomila persone. «Non si tratta di demonizzare la discarica in sé, che comunque è un'opera utile, ma di tutelare le imprese agricole e la popolazione che da quella falda attingono l'acqua, bene comune - spiega Carlo Riccagni, direttore provinciale Cia Alessandria -. Una corretta pianificazione deve essere gestita sulla base della garanzia dello smaltimento corretto dei rifiuti, ma soprattutto nel rispetto della tutela del patrimonio idrico e territoriale esistente. Inoltre, le produzioni di qualità delle nostre imprese nell'area

interessata sono seriamente messe a rischio, anche in previsione della costruzione della nuova tangenziale che segmenterà i lotti dei terreni.

La discarica di Sezzadio è un progetto in discussione dal 2011 che interessa l'area della falda acquifera di Predosa/Sezzadio, da cui attingono il comune di Acqui Terme e numerosi altri comuni del Basso Alessandrino e della Valle Bormida. Questa è l'unica falda incontaminata della provincia, che la Regione Piemonte ha inserito nel Piano Tutela delle Acque come uno dei tre acquiferi di riserva da tutelare in tutta la regione. Il Comitato Agricoltori della Valle Bormida, sindaci, comitati e cittadini portano avanti la battaglia di opposizione alla realizzazione dell'impianto nei dintorni della falda, per le ragioni spiegate che la nostra Confederazione condivide e appoggia.



L'INCONTRO Importante successo del Convegno Cia alla Fiera di Castagnole delle Lanze

Nocciola, per il futuro si vuole puntare su qualità, reddito e formazione

Il settore richiede un'oculata gestione degli aumenti di produzione. La situazione in Lazio e Campania

Un successo persino inaspettato di pubblico ha arreso al convegno che, in occasione della Fiera della Nocciola di Castagnole Lanze di fine agosto (157ª edizione), la Cia di Asti ha organizzato, in collaborazione con il Comune dell'importante centro del Sud Astigiano e la Confraternita delle Nocciole di Cortemilia.

Il tema in discussione non poteva che essere quello delle prospettive della colricoltura, con uno sguardo forse per la prima volta allargato alle due regioni, Lazio e Campania, maggiori produttori di nocciola in Italia (circa il 70% del totale, mentre il restante 30% riguarda Piemonte e Sicilia). Un comparto in grande crescita e che finora ha conosciuto un'insolita quanto importante stabilità di elevate quotazioni pur non essendo sceso di qualche rischio commerciale per il futuro. Tre le parole d'ordine per lo sviluppo del settore: qualità, reddito e formazione. Una sintesi estrema di ciò che i relatori del



Il presidente nazionale della Cia, Dino Scavino conclude i lavori del convegno. Alla sua destra Alessandro Durando, Gabriele Carenini, Piergiorgio Molla e Marco Pippone. Alla sua sinistra, Carmine Casaleva

convegno, ognuno per la propria competenza, hanno espresso ai numerosissimi produttori presenti (tra il pubblico anche il direttore regionale Cia, Giovanni Cardone, il suo collega astigiano Mario Porta e il presidente di Cia Alessandria, Giampiero Ameglio). Al tavolo dei relatori, il presidente provinciale della Cia di Asti, Alessandro Durando, il vicepresidente regionale Gabriele Carenini, il presidente nazionale della Confederazione, Dino Scavino, i tecnici An-

na Guercio e Marco Pippone. Ospite dell'evento Carmine Pecoraro, presidente della Cia di Salerno, mentre non ha potuto essere presente, per un purtopico drammatico coinvolgimento personale nelle tragiche vicende del terremoto in centro Italia, Fabrizio Pini della Cia di Viterbo. La discussione ha evidenziato un quadro dello stato di salute del nocciolo Italia molto diversificato da zona a zona, dal prezzo formato ancora con la contrattazione orale e

dall'estrema parcellizzazione della Campania, alla scarsa organizzazione dei produttori e all'assenza di interprofessionalità del Lazio. Comuni invece a tutte le aree produttive, piemontesi comprese, alcuni dati positivi, che pur richiedono un'oculata gestione del fenomeno, come la crescita costante delle superfici e del consumo, la stabilità delle quotazioni, una buona redditività e il crescente collegamento con le istituzioni della ricerca, in particolare quelle universitarie. Il Piemonte come se la cava? Finora piuttosto bene, ha affermato Alessandro Durando, anche se la continua espansione degli impianti richiede una seria riflessione sul futuro della colricoltura, su cui sempre meno

renini, c'è ed è particolarmente attenta alle dinamiche culturali ma anche commerciali del settore che richiedono formazione continua da parte dei produttori allo scopo di ottenere qualità crescenti in grado di garantire buone remunerazioni, a patto che diventi abituale la capacità di certificare il livello sia sul versante produttivo, sia su quello della trasformazione. Illuminante al riguardo l'intervento di Piergiorgio Molla, amministratore delegato e legato dell'azienda di trasformazione Marchisio di Cortemilia che ha valutato positivamente l'annata 2016, facendo, però, presente che l'esponeziale aumento di produzione (+50% negli ultimi dieci anni) potrebbe provocare qualche problema di commercializzazione. Un aspetto, quest'ultimo, su cui si è soffermato anche l'assessore all'Agricoltura del Comune di Castagnole, Mario Coppa che, dopo i saluti di apertura del sindaco Carlo Mancuso, ha invitato i produttori a evitare gli eccessi

di entusiasmo per una coltura che finora ha dato ottimi risultati ma che in futuro richiederà un'attenta analisi tecnico-commerciale.

Dello stesso parere è stato, nell'intervento conclusivo del convegno, il presidente nazionale della Cia, Dino Scavino, che ha ribadito l'esigenza di lavorare con determinazione per il miglioramento qualitativo del prodotto che consenta di utilizzare al meglio l'indiscutibile vantaggio di cui gode oggi la Nocciola Piemonte e di affrontare così con i giusti strumenti una concorrenza che sembra farsi, a livello mondiale, sempre più agguerrita. «E' ancora forse poco conclusa Scavino - porre massima attenzione ad aspetti forse poco considerati finora come la possibilità di ricorrere all'irrigazione degli impianti o la necessità di investire sul vivaismo, al fine di poter disporre di materiale genetico di elevata qualità».



Carmine Pecoraro



Uno scorcio sul pubblico dei produttori al convegno di Castagnole Lanze



Alessandro Durando

La Cia, a questo riguardo, ha affermato Gabriele Ca-

Al termine, il sindaco Mancuso ha annunciato la quotazione ufficiale delle nocciole per il 2016 (420 euro al quintale). Sono seguite le premiazioni del concorso per la quantità (primo classificato Andrea Culasso con oltre 90 quintali di nocciola) e per il "Gusto". Quest'ultimo, introdotto da soli due anni per merito di Eugenio Meinardi, referente Cia per la zona di Castagnole Lanze, ha visto premiare il produttore locale Danilo Romagnolo.



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Consumo: 50 kg di cippato al giorno (*)
- Alimentazione automatica - Contenitore cippato
- Autonomia senza ricarica due giorni (*)
- Potenza termica 28 kW - Bruciatore inox autopulente
- Meno di venti minuti di manutenzione alla settimana

(*) Il tempo necessario per svuotare il cassettino delle ceneri una volta ogni due giorni
 (**) Cippato = 30% umidità - (***) Abitazione tipo: 100 m² con temp. interna 20° ed esterna 0°

COSTRUZIONI & PROGETTAZIONE S.R.L.
PIOVANO
 SPIGNO MONFERRATO (AL) - TEL. 0144 91722
GALDAIA A CIPPATO

EASYCALOR 28

... il caldo al costo più basso!

Una soluzione al problema di smaltimento delle potature di nocciolo, vite, sarmetti di frutteti, ramaglie di alberi abbattuti per legno da ardere altrimenti lasciati nel bosco.

UNA GRANDE RISORSA!
 Una volta sminuziati saranno un ottimo combustibile



Grandine, Flavescenza dorata, rimonifazioni non sempre adeguate alla qualità del prodotto e, tanto per non farsi mancare niente, anche una certa confusione di tipo burocratico-amministrativo. A vederlo così, lo scenario della viticoltura astigiana e della Barbera in particolare, sembrerebbe un vero e proprio campo di battaglia. In realtà le cose stanno ben diversamente e anche se non son tutte rose e fiori, c'è ancora chi crede che il futuro stia proprio nei vigneti e nei vini di qualità. Ne è un bell'esempio, e non è il solo, Niccolò Andreatto, poco più che ventenne, che ha deciso di succedere al padre Ivano nella conduzione dei dodici ettari vitati di proprietà della famiglia, sulle colline di Casalotto di Mombaruzzo.

Chi è Nicolò, perito in Chimica e Biotecnologie diplomato all'Istituto tecnico Torre di Acqui Terme, ha accolto i giornalisti invitati dalla Cia di Asti a "Vigna aperta", per far toccare con mano tutto ciò che sta dietro a un buon bicchiere di vino, dalle difficoltà oggettive già citate all'applicazione di antichi e nuovi saperi, tutti tendenti a ottenere prodotti di qualità e il relativo giusto profitto.

Presenti il vicepresidente regionale della Confederazione italiana agricoltori, Gabriele Carenini, il direttore regionale Giovanni Cardone, i due direttori di Asti e Alessandria, Maria Porta e Carlo Ricagni con



L'EVENTO Proficua discussione tra esperti e giornalisti alla "Vigna aperta" della Cia di Asti

Buone prospettive per la vendemmia 2016

ospiti di grande prestigio, come l'enologo Giuliano Noè e il presidente del Consorzio di tutela Barbera d'Asti, Filippo Mubrici. Il presidente della Cia astigiana, Alessandro Durando, ha in apertura sintetizzato nella necessità di fare periodicamente il punto sulla situazione della viticoltura astigiana, lo

scopo dell'iniziativa che è quello di far conoscere, sul campo, quanto sia complesso e talvolta aleatorio, il lavoro, non sempre remunerato il giusto, dei vignaioli e delle loro famiglie.

Il tecnico Cia, Piero Tarasco, ha poi fornito alcuni dati sul procedere della maturazione delle uve che, malgrado un andamento climatico assai bizzarro e l'incidenza della Flavescenza dorata, sempre molto pesante per quanto in qualche modo stabilizzata, sta evolvendo positivamente con prospettive di una vendemmia decisamente buona.

A fianco, uno scorcio dell'incontro tra la Cia di Asti e i giornalisti per "Vigna aperta 2016" a Casalotto di Mombaruzzo e, in grande, la passeggiata "didattica" tra i vigneti di Barbera



Niccolò Andreatto, il giovanissimo titolare dell'azienda che ha ospitato "Vigna aperta"

Filippo Mubrici che ha sottolineato come il Consorzio sia un sincero sostenitore di ogni azione tesa a promuovere, sul piano produttivo e commerciale, la Doc Piemonte che racchiude in sé due elementi fondamentali per il comparto: la quotidianità (abbiamo bisogno che il vino sia consumato tutti i giorni e non solo in rare ricorrenze di festa) e il prestigio del nome che è «bellissimo e nel mondo sicuramente più noto delle varie denominazioni territoriali».

Premesse importanti per il Progetto "Piemonte Barbera" che la Cia intende riprendere con vigore nelle prossime settimane, aganciando la sua promozione a una raccolta fondi che la Confederazione sta avviando per aiutare una più aziende agricole terremotate del centro Italia, con degustazioni e presentazioni in varie zone di Piemonte, Liguria e Lombardia.

Una giusta introduzione all'intervento di Giuliano Noè che ancora una volta ha auspicato un riconoscimento maggiore, e preminente, al vigneto piuttosto che alla cantina. «E' il vigneto - ha affermato - che decide quale vino produrre e non il contrario. E' dunque imprescindibile che le varie tipologie di vino, siano esse Barbera o Cortese o Moscato, vengano prodotte "secondo natura" e cioè rispettando le potenzialità e le caratteristiche del vigneto da cui hanno origine».

Un tema che lo scorso anno è stato alla base dell'elaborazione del progetto "Piemonte Barbera, la tradizione si rinnova", lanciato dalla Cia dopo la vendemmia e realizzato nei primi mesi del 2016 che propone, volendo fare chiarezza nel confuso mondo della Barbera, un vino fresco, fruttato, beverino, di contenuto glicazidico, di prezzo accessibile e prodotto solo con le uve

adatte allo scopo, che vada alla commercializzazione sotto la Doc "Piemonte" lasciando alla Docg "Asti" l'importanza e l'autorevolezza organolettica che da sempre merita, o meriterebbe.

Sulla necessità di valorizzare la Doc Piemonte «troppo sovente da molti messa a zerbino», si è detto assolutamente convinto

L'enologo Giuliano Noè (a sinistra) e Lorenzo Giordano tra i filari di Barbera di Casalotto



Grandinate estive, due vendemmie, un solo prezzo

Se la grandine ha colpito più volte quest'anno causando in taluni casi gravissimi danni alle colture e in particolare ai vigneti del Sud Astigiano, c'è anche chi sta cercando di attenuare i risvolti negativi di questo traumatico fenomeno climatico. Discutendo, durante l'incontro di "Vigna aperta", dello stato di salute dei vigneti astigiani, l'enologo Giuliano Noè ha sollecitato il presidente della Cantina sociale di Vinchio e Vaglio Serra, Lorenzo Giordano, a illustrare i provvedimenti "antigrandine" recentemente adottati, all'unanimità, dall'assemblea dei soci.

«In poche parole - ha spiegato Giordano

- la Cantina ha deciso non soltanto di ritirare comunque le uve "tempestate" dei propri soci, ma anche di pagarle nella stessa misura di quelle integre, a patto che si facciano due vendemmie, la prima per raccogliere i grappoli rovinati dai chicchi di grandine e la seconda per staccare, invece, le uve non danneggiate. Che fine faranno le uve grandinate? «Le finiremo prima e separatamente dalle altre - ha risposto Noè - con particolari modalità capaci di conservarne le caratteristiche originarie. In questo modo avremo un vino forse un po' diverso da quelli a cui siamo abituati, ma di qualità assolutamente godibile».

Roberta, pastorella a Campofei a 17 anni

«Fin da piccola sognavo di vivere in montagna con gli animali. La magia dell'alpeggio mi ha conquistato e non è un fuoco di paglia. E' dura, ma ho scelto io questa vita perché mi piace un sacco e non è la fatica a spaventarmi»

di Effieglio

Campofei, borgata sita a oltre 1.500 metri di altezza nel comune di Castelmgno in Valle Grana, è davvero un dono di natura di per sé, un posto più vicino alle nuvole e alle stelle che alla terra, un piccolo Tibet. Non per nulla nella prossimità, nella borgata Batouira, per la tranquillità e l'isolamento del luogo, per 26 anni, fino al 2006, vi fu la presenza di una piccola comunità di monaci buddisti.



Vi arrivo in poco più di mezz'ora da Castelmgno sul fuoristrada di Beppe e Fioriana Valletti, dirigente della Cia cuneese, che si è incaricato, condotto con notevole perizia, lungo uno sterato a strapiombo, senza protezioni laterali; con noi c'è la piccola Eleonora, un tutto-pepe chiacchierino che con la sua loquacità allevia il percorso per me un po' impressionante anche se confortato da straordinari scorci su un paesaggio fantastico scandito da prati e pascoli a perdita d'occhio e da una magnifica veduta della Valle Grana. Stiamo andando a trovare Roberta, la loro figlia diciassettenne, che da alcuni anni ha scelto di trascorrere i mesi di vacanza scolastica facendo la pastorella e che un'articolista de "La Stampa", con espressione calzante, ha paragonato al personaggio televisivo di Heidi.

In un articolo de "La Stampa", con espressione calzante, ha paragonato al personaggio televisivo di Heidi

corri, nei cotti grandi, profondi, indagherò, dal viso grazioso e furbetto, il dirigente da uno smagliante sorriso. Dimostra assai meno della pur giovane età, sarà anche per la t-shirt azzurra, gli shorts di jeans e scarponcini, un abbigliamento stile casuale che esprime la spensieratezza tipica delle ragazze e assicura la massima comodità nei movimenti. Note che non abbandona mai il bastone dal manico ricurvo, la "cana", strumento indispensabile per indirizzare gli spostamenti degli animali ma, che pare, intenda ben rappresentarla.

dell'antica attività della pastorizia, rinnovato da lei in questo periodo estivo. Mentre mi segnala il pascolo in cui si trovano le sue mucche e cerca, con l'aiuto della sorellina Giorgia, di 10 anni, che la aiuta da alcuni giorni, a radunare le capre per una foto, intrattengo con lei una piacevole chiacchierata sui temi più vari: mi racconta mille cose, spaziando dal suo attaccamento agli animali alla prima esperienza da pastorella a Marmorà, due anni fa, a collaborare nella custodia della mandria dei genitori della sua più cara amica, anche lei di nome Roberta, al Colle d'Essichie in Valle Maira.

«Fin da piccola - mi informa - sognavo di vivere in montagna con gli animali. Dell'indirizzo culturale prevalente dell'azienda di famiglia, a Novello (10 ettari di vigneto e 2 di nocciolo), poco mi interessava; la mia attenzione era rivolta a lei. L'ultima volta, a settembre, è venuta a trovarmi a Clodide, le due caprette ca-

mosciate e le poche mucche che rappresentavano il patrimonio zootecnico complementare della nostra cascina. Ed è subito dopo le scuole elementari che ho manifestato ai genitori, la mia seria intenzione di dedicarmi, da grande, all'allevamento. Ed è così che indirizzo il mio piano di studi all'agaria, scegliendo, per comodità di vicinanza, l'istituto di Grinzana Cavour. Papà e mamma sono stati davvero molto comprensivi condividendo la mia scelta e incrementando il "caviale" aziendale di una ventina di capre che quest'anno, dopo le prime esperienze a Marmorà dove davvero avevo capito che la magia dell'alpeggio mi aveva conquistato e non era solo un fuoco di paglia, ho portato in alpeggio quasi Campofei, anche grazie alla disponibilità di pascoli e di locali di un amico di famiglia, trascorrendo da so-

la le vacanze con i miei animali e producendo formaggi, robiolo, tomini, yogurt, che cedo, in esclusiva, allo chef dell'agriturismo Chandar lei che è l'altro unico residente, nel periodo estivo, della borgata».

«Vita dura, vero?», rievole. «Beh, sì - mi risponde Roberta - ma ho scelto io questa vita perché mi piace un sacco e non è la fatica a spaventarmi. La passione che ho per gli animali e per la vita all'aria aperta, immersa nella natura, è l'appagamento migliore per le levatate. Al mattino preferisco, infatti, c'è la prima mungitura, cui segue la produzione di formaggi durante la giornata, la nuova mungitura alla sera, la preparazione del cibo per me, per i miei due cani, la pulizia personale e della stalla. La possibilità di restare collegata con il mio telefono assicurata sia dalla settimanale visita di papà, mamma e delle mie sorelline sia dalla connessione internet che mi consente di chiacchierare con le amiche, l'ascolto di musica e di miei cantanti preferiti, i Modà, e l'effettuazione dell'aggiornamento di un corso di facebook. E poi, per ben tre volte, sono riuscita ad andare in discoteca, a qualche sagra giù a fondovalle, grazie all'accompagnamento

Alcune immagini di Roberta, felice con i suoi animali e con amici e familiari a Campofei, dove, durante l'estate, si prende cura di capre e mucche



in auto di Bepu, l'ultima persona ad abbandonare Campofei qualche decennio fa per andare a lavorare a Torino e che ha mantenuto a disposizione un alloggio qui in borgata per trascorrere qualche fine settimana. Ma il tempo libero è davvero poco e alla sera la stanchezza si fa sentire».

«Certo - assicura - le comodità le apprezzo, ma non cambierei questa vita con nessun'altra».

«Certo - mi dice accomiatandosi - le comodità le apprezzo, ma non cambierei questa vita con nessun'altra». Con Beppe ci si riufta con l'auto giù dal cielo alla pianura, riportando dentro

nuova serenità e quella conosciuta sensibilità semplice, strumenti che diventano prezioso contributo nella nuova quotidianità. All'incontro con Roberta ha partecipato Ezio Maria Romano, notissimo esperto di cani da pastore, autore di diversi libri sull'argomento. Ha fornito preziosi suggerimenti a Roberta sui suoi cani da guardia. Scrive da anni per alcune riviste italiane di cinofilia ed è docente nei regolari corsi organizzati sul cane da guardia. E' in libreria da alcuni giorni il suo ultimo lavoro: "Amà il tuo cane ed ottieni il suo vero benessere", edito da Arabia Fenice, un libro con il quale Romano vuole dare risposte ai questi che ogni giorno gli amanti dei nostri amici a quattro zampe si pongono.

VENDEMMIA I rapporti lavorativi che si possono instaurare

Manodopera stagionale, le regole

Ogni anno con la vendemmia le aziende vitivinicole hanno bisogno di manodopera stagionale per la raccolta dell'uva. Illustriamo le diverse tipologie di rapporti lavorativi che è possibile instaurare nel rispetto delle norme di legge e ricordiamo che la regolare assunzione di un lavoratore, nel caso di un'azienda già "datore di Lavoro", deve avvenire almeno il giorno prima dell'inizio dell'attività.

Scambio di manodopera
È istituito dall'art. 2139 cc e prevede lo scambio di manodopera alle seguenti condizioni:

- deve intervenire tra soggetti entrambi coltivatori diretti e le prestazioni devono attenersi solo attività che rientrano nello specifico dell'attività agricola;
- i soggetti che rendono la prestazione "reciproca" sono il coltivatore diretto e/o gli eventuali appartenenti al nucleo familiare se iscritti all'Inps;
- non vi è dovere essenziale o corrispettivo in denaro o natura tra le parti per la prestazione e questa deve prescindere da una valutazione di equivalenza quantitativa/qualitativa.

Prestazioni di parenti e affini
Si tratta di lavori svolti da parenti ed affini dell'imprenditore sino al 4° grado. La parentela è il vincolo che unisce persone che discendono da uno stesso stirpe. Ad esempio:

- 1° grado: genitore-figlio
- 2° grado: nonno-nipote, oppure fratello-sorella
- 3° grado: zio-nipote
- 4° grado: primi cugini
- L'affinità è invece il vincolo che unisce un coniuge ai parenti dell'altro coniuge; il grado di affinità è uguale al grado di parentela che unisce il coniuge agli altri parenti. Ad esempio:
- 1° grado: suoceri-genitori e nuore
- 2° grado: cognati
- 3° grado: cognati di zio o nipote
- 4° grado: coniuge di primi cugini

Devono considerarsi collaborazioni occasionali il tipo gratuito talli da non richiedere l'iscrizione nella gestione assicurativa né l'inquadramento come rapporto di lavoro subordinato.

Voucher per lavoro accessorio
Le aziende agricole, per operazioni stagionali, possono avvalersi di pre-

statori occasionali rientranti nella categoria di studenti, pensionati e percettori di prestazioni integrative al reddito, pagandoli con i "buoni lavoro". Il lavoro accessorio ha la finalità di regolamentare quelle prestazioni di lavoro che non sono riconducibili ad un vero e proprio contratto di lavoro e che danno luogo, a favore del prestatore di lavoro, con riferimento alla totalità dei commitments, a compensi superiori a 7.000 euro nel corso dell'anno. Il pagamento avviene attraverso buoni lavoro (voucher). Il valore netto di un voucher da 10 euro nominali, in favore del lavoratore, è di 7,50. Per mezzo dei voucher il committente può beneficiare di prestazioni nella completa legalità, con copertura assicurativa Inail per eventuali incidenti sul lavoro, senza rischiare vertenze sulla natura della prestazione e senza dover stipulare alcun tipo di contratto. Il prestatore può integrare le sue entrate attraverso queste prestazioni occasionali. Il compenso è esente da ogni impostazione fiscale e non incide sullo stato di disoccupato o inoccupato.



«Disponiamo di un prodotto, il "fagiolo IGP Cuneo", universalmente riconosciuto di assoluta eccellenza, apprezzato da massaie, chef e cultori gastronomici, eppure siamo a lamentarci, a ragione, dello scarso reddito che ricaviamo dalla coltivazione onerosa e impegnativa di questo ortaggio. Con soddisfazioni non corrispondenti alle aspettative, un anno vuol per problemi legati alla semente, un anno per la presenza di filopatologie, un altro, come questo 2016, per un mix di cause». Ad introdurre l'argomento, al Mercato ortofruttilico di Boves, è Marco Bellone, presidente zonale della Cia di Cuneo, in compagnia del produttore cuneese Francesco Gili e di Pietro Marchisio, presidente del Consorzio del fagiolo Cuneo e direttore del Mercato bovesano. La commercializzazione del fagiolo Cuneo è iniziata da poche settimane, qui a Boves e si constata purtroppo una rilevante diminuzione del prodotto conferito. Il motivo? «Molto semplice -

Fagiolo IGP Cuneo, un'eccellenza che lascia insoddisfatti i produttori

interviene Marchisio - stiamo facendo i conti con un'estate caratterizzata, in tutto l'areale di produzione, da un andamento assai anomalo: ondate di caldo con massimi termici alternate da bruschi cali delle temperature, piogge quasi quotidiane con fenomeni temporaleschi intensi che, con violente grandinate e lo sviluppo di una serie di patologie vecchie e nuove, hanno provocato, e purtroppo continuano, seri danni su diversi organi della pianta pregiudicando anche i mesi a venire, dai fitofagi funghi alle batteriosi, all'antracosi al marciume pedale e del colletto. Di conseguenza, come nel mio ca-



so, se nel passato da una giornata piemontese ricavavo un corrispondente di 300 cassette (da 7/8 kg caduna), quest'anno non supererò le 100 cassette». Irma Goletto, segretaria del mercato, fornisce i dati della giornata: «Oggi sono state

consegnate e contrattate 1.500 cassette, alla stessa data del 2014 erano 5.900. La riduzione della quantità prodotta, purtroppo, non è assolutamente controllabile dal recupero di prezzo, che pure c'è: nel 2014, alla stessa data, era di 1,50 €/Kg e oggi di 2,20 €/Kg. «Un nuovo anno horribilis per la nostra specie orticola - riprende Marco Bellone - un'emergenza continua che disaffeziona i produttori anche se abbiamo rilevato un leggero incremento di produttori iscritti al Consorzio, un 4%, unitamente al positivo risultato, faticosamente conquistato, del rispetto dei produttori della disposizione di inserimento in ogni cassetta della fascetta colorata riportante il mar-

chio e notizie sia sul territorio di produzione sia sulle qualità salutare e nutrizionali del fagiolo cuneese. E' indispensabile per far percepire in modo nuovo il nostro prodotto, tenendo conto della domanda di valori territoriali e di cultura salutistica espressa dai consumatori. Il "fagiolo IGP Cuneo", un legume ricco di proteine, di sali minerali e di polifenoli, preziose molecole che rallentano l'invecchiamento e svolgono un'azione preventiva nei confronti delle malattie cardiovascolari. Riceviamo l'apprezzamento di tanti clienti sparsi in tutt'Italia, in Francia e ora abbiamo aperto un canale commerciale con Londra. Un'osservazio-

ne di un cittadino francese che, nei giorni scorsi, ha acquistato il prodotto deve farci riflettere: "Un fagiolo analogo da noi l'avrei pagato come minimo tre volte di più". E' bene, allora, che come Consorzio, si compia un'analisi: benissimo il ruolo di tutela e difesa della produzione, ma è probabilmente il caso di rendersi conto che occorre ampliare il raggio d'azione a cominciare da una maggiore promozione, cercando rapporti con esperti di marketing, all'agevolazione di ulteriori presenze di figure commerciali nella contrattazione fino all'individuazione di rapporti internazionali come ben avviato dal presidente Marchisio in occasione di Expo 2015».

«Dopo anni di grave crisi - dichiara il responsabile nazionale del GIE (Gruppo di Interesse Economico) zootecnica della Cia, l'allevatore fossanese Renato Silvestro (nella foto) - il comparto suinicolo registra un positivo miglioramento. Da alcuni mesi le quotazioni sono in rialzo, i prezzi dei suini pesanti da macello hanno raggiunto ad agosto la quota di 1,675 €/kg, il che significa un netto incremento rispetto a un 2015 che aveva fatto registrare una media annua di 1,356 €/kg. Anche se è presto per parlare di superamento definitivo della crisi, riscontriamo con soddisfazione un buon segnale. Se la suinicoltura italiana può ti-

Suini, finalmente aumenta la redditività

rare un sospiro di sollievo lo si deve a una serie di concasse: «in primis - continua - il sacrificio di chi ci lavora e che ha resistito, più volte, alla tentazione di chiudere, poi l'elevata professionalità dei suoi operatori che hanno saputo far distinguere qualitativamente la nostra produzione da quelle delle altre suinicolture europee e mondiali. Probabilmente a questo ha contribuito anche Expo 2015, con la quale si è saputo intercettare, più del passato, la domanda internazionale, facendo affermare la miglior qualità organolettica delle nostre carni. Ne

sono stati conquistati anche i cinesi che hanno incrementato l'import di nostri suini (ricordiamo che la popolazione cinese consuma mediamente 39,3 kg di carne di maiale all'anno per abitante) e di nostri prodotti trasformati. Qualcosa di positivo si sta prospettando anche per il mercato russo a seguito della sentenza del WTO sulla non pertinenza dell'embargo dei prodotti di origine suina». Tutto oro quello che luccica? «Magari! Riconosciamo che ci sono stati di aiuto, e ci sono, fattori internazionali che hanno prodot-

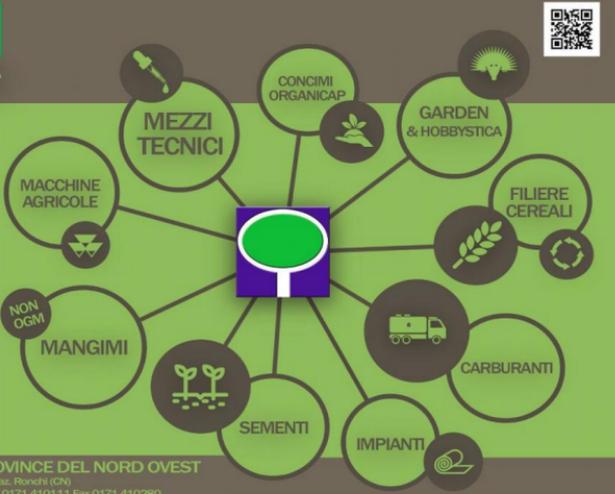
to una congiuntura per noi favorevole, che abbiamo saputo cogliere. Molto, comunque, resta da fare. A cominciare dall'avvio in concreto dell'investimento progettato discusso a Brescia a fine giugno con il ministro per le Politiche agricole, Martina. Purtroppo, anche a causa di nuove e impreviste emergenze, le prime tappe del percorso non si sono realizzate, l'incontro ministeriale di luglio è saltato e il decreto per la valorizzazione delle produzioni

attraverso una visibile tracciabilità, a cominciare dal marchio "Suino nato e allevato in Italia", è rimasto sulla carta. La possibilità di mantenere l'attuale posizione permarrà a condizione che decoli al più presto il progetto strategico di rilancio del settore messo a punto con il Governo. A cominciare dall'iniziativa promozionale che sappia contrastare efficacemente la campagna mediatica di demonizzazione del consumo della carne e comunicati ai consumatori le straordinarie qualità nutrizionali e organolettiche della carne suina».



CONSORZIO AGRARIO
DELLE PROVINCE DEL NORD-OVEST
BENVENUTI A CASA VOSTRA

UN MONDO DI SERVIZI, AL TUO SERVIZIO.



CONSORZIO AGRARIO DELLE PROVINCE DEL NORD OVEST

Via Biv. 97 - 12100 Cuneo (Cn) - Piemonte (CN)

www.conorzioagrario.it - info@conorzioagrario.it - Tel. 0171 410143 - Fax 0171 410280

L'INTERVENTO Il presidente Manrico Brustia fa il punto sulle problematiche che andranno affrontate

L'agenda d'autunno è piena di impegni

Dalla gestione della fauna selvatica alla questione latte fino alle conseguenze dell'import di riso dai PMA

di Manrico Brustia

Quello che attende l'agricoltore, e pure, dati Istat alla mano, registra una crescita di oltre 1 punto percentuale, è un autunno piuttosto impegnativo. Alla speranza di poter chiudere qualche tema in agenda, e poi vedremo quali, si aggiunge la speranza di non vedersene altri.

Ricordiamo tutti, lo scorso anno, la notizia dell'introduzione della regola del "de minimis" applicata al risarcimento dei danni alla fauna selvatica. Al tema fauna selvatica, alla base di tensioni fortissime in ambito agricolo, danni

pagati poco e male. Il ritardo, le colture andate perse e tanto altro ancora, si è aggiunta l'impossibilità di riconoscere a chi ha subito il danno di vedersi riconoscere per intero il risarcimento spettante. Una vera e propria beffa se pensiamo che il "de minimis" nasce per impedire la distorsione delle regole di concorrenza fra Stati europei. Ma se alle nostre aziende non vengono pa-

gati i danni subiti, come possono concorrere con le aziende che in Europa i danni se li vedono pagati per intero?

La fauna selvatica

Ed ecco uno dei primi temi sui quali impegnare, anzi proseguire con l'impegno, l'azione della Cia, la fauna selvatica e della sua corretta gestione che oggi vuol dire intervenire su almeno tre questioni. La prima a livello legislativo modificata dalla legge 157/92 per passare dal concetto di protezione della fauna selvatica a quello di gestione e per togliere la caccia competitiva ai cacciatori che l'hanno praticata poco e male.

La seconda questione riguarda la Regione Piemonte che deve accelerare i tempi per completare il lavoro di riordino degli Ambiti Territoriali di Caccia (ATC) e dei Comprensori Alpini (CA). L'attuale transizione ha aumentato le tensioni tra Regione e associazioni venatorie, cui sembra di cogliere, non sentono come prioritario il compito di con-

trollare la fauna selvatica anche laddove produca ingenti danni all'agricoltura.

La terza questione l'abbiamo già in qualche modo anticipata: l'abolizione della regola del "de minimis" per il pagamento dei danni alle aziende agricole. La questione va affrontata in Europa, sede in cui devono essere riconosciute le nostre ragioni. Di questo passaggio deve farsi carico direttamente il Ministero.

Il prezzo del latte

Altro tema autunnale è l'aggiornamento - verso l'alto, naturalmente - del prezzo del latte dopo l'orbitale 2015 in cui il prezzo è crollato sotto il peso della fine del sistema delle quote e degli aumenti proclamati che si sono registrati. La sfida è quella di redistribuire in modo più equilibrato il valore all'interno della filiera dove l'agricoltura è passata, nell'arco di pochi anni, dal 24 al 18%, perdendo oltre un quarto del proprio valore.

Le problematiche della risicoltura

La risicoltura affronta la stagione 2016/2017 partendo da prezzi di mercato bassi e con un aumento della superficie coltivata nell'attuale campagna di circa 10.000 ettari, più o



meno un più 5% rispetto all'anno precedente. A questo si aggiunge l'importazione dal Paesi Meno Avanzati (PMA), che nella campagna 2015/2016 hanno fatto segnare un volume record di 367.663 tonnellate, con un incremento di 21.694 tonnellate rispetto alla campagna precedente. La risicoltura è inoltre attesa da una sfida ambientale con impatti significativi sulle tecniche di coltivazione e di gestione della risaia, sfida per la quale ci siamo attrezzati chiamando a collaborare con noi e con le nostre aziende Gabriele Balzaretto, un nome di primo piano in questo campo.

Le incertezze della filicoltura

La filicoltura ha chiuso

una stagione incerta che non ha spinto il settore, come ci si augurava, fuori da una stagnazione che dura ormai da oltre un quinquennio. Non nascondiamo inoltre le preoccupazioni dovute all'allargamento della fascia tampone designata attorno all'area infestata dalla Popillia che è ormai tracciata a ridosso di aree con importanti insediamenti floricoli. La gestione di questo problema impone calma e nervi saldi.

Montagna e riordini istituzionali

Infine la montagna premiata finalmente da una Pac più inclusiva anche grazie all'importante lavoro svolto dai tecnici della Cia che ha determinato significativi aumenti delle cifre finite nelle casse

aziendali. Continua a preoccuparci invece lo stallo del riordino istituzionale seguito all'abolizione delle comunità montane che impedisce, tra le altre cose, di individuare l'interlocutore in grado di affrontare la questione che riguarda la Latteria Sociale Antioriana. Questioni che deve essere tolta dall'aula di Tribunale dove rischia di finire, per essere riportata nelle sedi amministrative. In tema di riordini istituzionali dovremo affrontare anche quello delle Camere di Commercio che, nelle prossime settimane, emergerà nel vivo.

Un autunno anche di adempimenti che devono essere affrontati e chiusi, primo fra tutti quello che riguarda gli agriturismi che entro il 31 ottobre dovranno dimostrare, dati alla mano, la prevalenza di lavoro o di reddito proveniente dall'attività agricola, rispetto a quella agrituristica. Dovremo completare infine i corsi per abilitare chi lo richiede alla guida dei trattori entro il prossimo 31 marzo e per questo stiamo raccogliendo le adesioni, così come dovremo organizzare i corsi per l'acquisto e l'impiego di trattori. Un lavoro importante che, da parte nostra, siamo pronti a compiere. Buon lavoro a tutti.

Abilitazioni per i fitofarmaci e patentini per i trattori, pronti a partire i nuovi corsi

Entrata in vigore del nuovo PAN (Piano di Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei Prodotti Fitosanitari) impone una serie di obblighi per gli utilizzatori di fitofarmaci, tra i quali:

- obbligo del certificato di abilitazione per utilizzatori professionali (patentino dei fitofarmaci) - necessario per tutto il coloro che acquistano e utilizzano prodotti fitosanitari per uso professionale; per ottenerlo è necessario frequentare un corso specifico di 20 ore e superare un esame finale che consiste nel rispondere a un questionario. La durata del certificato è di 5 anni e il rinnovo si ottiene partecipando a un corso di 12 ore senza esame finale.
- Il controllo funzionale e la regolazione o taratura delle at-

trezzature utilizzate per la distribuzione dei prodotti fitosanitari. Il controllo funzionale deve essere effettuato obbligatoriamente entro il 26 novembre 2016 presso un centro prova autorizzato dalla Regione Piemonte e ha una durata di 5 anni. Le attrezzature nuove (acquistate dopo il 26 novembre 2011) dovranno effettuare il primo controllo entro 5 anni dall'acquisto. La taratura o regolazione prevede invece:

• obbligo di indicare sul registro dei trattamenti i trattamenti almeno la data del controllo (effettuato dallo stesso utilizzatore) e il volume di acqua utilizzato per i trattamenti sulle differenti colture.

- Registro dei trattamenti - Ricordiamo inoltre che per tutte le aziende è sempre in vigore

l'obbligo di annotare tutti i trattamenti sull'apposito registro, che deve essere compilato e tenuto aggiornato presso l'azienda a disposizione per eventuali controlli. Il registro deve essere conservato per 3 anni.

L'altra questione impellente che coinvolge tutti gli operatori agricoli è rappresentata dal conseguimento dell'abilitazione alla guida del trattore (patentino per i trattori) - non si tratta di una patente, ma di una sorta di abilitazione professionale che riguarda le norme sulla sicurezza sui luoghi di lavoro. Entro il 13 marzo 2017 tutti gli utilizzatori di trattori agricole che hanno già maturato almeno due anni di esperienza nella guida dovranno conseguire questa "abilitazione". Per farlo occorre frequentare un corso di 4 ore al termine del quale verrà rilasciato un attestato abilitante. Coloro che non possono dimostrare i due anni di esperienza (maturata entro il 31 dicembre 2015), oltre le 4 ore



di corso teorico devono effettuare altre 4 ore di prova pratica. Per tutti coloro che ancora non sono in regola con le prescrizioni sopra indicate, come Cia interprovinciale stiamo organizzando una serie di corsi che saranno attivati nei prossimi mesi e in particolare:

- corsi di abilitazione per utilizzatori fitofarmaci da 20 ore
- corsi per rinnovo di abilitazione per utilizzatori di fitofarmaci da 12 ore
- corsi di abilitazione alla guida del trattore da 4 ore
- corsi di abilitazione alla guida del trattore da 8 ore (per i neo

patentati). Abbiamo inoltre organizzato un servizio tecnico al quale ci si potrà rivolgere per ottemperare agli obblighi previsti dalla normativa vigente in particolare per:

- tenuta del registro dei trattamenti
- controllo funzionale delle irroratrici

Per poter meglio organizzare i servizi tecnici e la gestione dei corsi, è opportuno che tutti coloro che devono regolarizzare la loro posizione si mettano in contatto con i tecnici delle sedi Cia indicando le loro esigenze e necessità.

EMERGENZA E' stato ritrovato in 4 aziende agricole della Baraggia vercellese

C'è un nuovo parassita in risaia

Si tratta di un nematode galligeno che colpisce le radici del riso di cui si nutre provocandone la morte

L'agricoltura italiana continua a subire gravi danni provocati da parassiti esotici di importazione accidentale.

Dopo il curculionide della palma ornamentale, la xilofila dell'olivo, la drosophila suzuki della frutta, il curculionide acquatico del riso, la popillia japónica - coleottero parassita di molte colture -, è stato segnalato recentemente sul riso un nuovo nematode.

Su questo cereale circa 10 anni fa era già stato ritrovato un nematode: l'*Aphelenchoides besseyi*, responsabile di sterilità e diotato, quindi, di un elevato potenziale di danno produttivo.

In questo caso il patogeno, è trasmissibile solo tramite seme infetto, per cui grazie al controllo sul materiale utilizzato è possibile arginare il problema. Il nuovo nematode segnalato su riso è galligeno, cioè responsabile di deformazioni a carico delle radici del riso di cui si nutre provocandone deterioramento e morte. È considerato da molti esperti il peggiore nemico



I danni provocati dal nematode presente nelle risaie piemontesi

del riso. Non esiste ancora una classificazione certa, appartiene al genere *Meloidogyne*, la specie, forse *Meloidogyne nasi*, è ancora dubbia e in attesa di certa attribuzione. Resta un mistero come questo nematode sia arrivato nelle nostre risaie in quanto è di origine africana e si propaga non per seme, ma tramite terra ed acqua in cui possono tro-

varsi le uova. L'Italia è l'unico paese europeo in cui è stato ad oggi rinvenuto questo parassita. I nematodi sono delle specie di piccoli vermi, non visibili a occhio nudo, ma solo tramite microscopi. Il nuovo patogeno ha bisogno di ossigeno, per cui nelle condizioni di riso seminato a file interrate ha la possibilità di colpire pesantemente il riso coltivato. La sommersione ne

arresta temporaneamente lo sviluppo, non è portato alla morte e resta in attesa delle asciutte realizzate per il radimento o gli interventi erbicidi per iniziare ad attaccare le radici del riso.

I sintomi più appariscenti sono la comparsa di galle (specie di palline) sulle radici, taglia della pianta coltivata molto più bassa della norma, sviluppo stentato, foglie ingiallite, mancanza di accestimento.

Quello che rende molto temibile questo nematode è la sua non specificità in quanto può vivere su 3.000 vegetali, sia piante coltivate sia infestanti. In genere per ogni galla presente sulle radici, possono essercene alcune centinaia per pianta di riso, possono trovarsi 50 femmine in grado di deporre fino a 1.000 uova che re-

stano in acqua o nel terreno e si schiudono durante le fasi di asciutta della risaia.

Le uova e il parassita adulto si possono diffondere con l'acqua, le scarpe, la terra, i mezzi agricoli, gli animali. Come difendersi? La CEE chiederà un impegno elevato all'Italia per fermare questo parassita che sarà dichiarato di quarantena e imporrà monitoraggi nelle aeree risicole nazionali.

Ad oggi è stato ritrovato in 4 aziende agricole della Baraggia vercellese. Contro questo nematode sarebbero efficaci i trattamenti fumiganti a base di Metam sodico o potassio o a base di dazomet che purtroppo sono vietati.

Un buon controllo è ottenibile con specie da sovescio quali colza, raviz-

zone e senape.

Le rotazioni sono in grado di garantire buoni risultati, ma in questo caso l'esclusione della coltivazione del riso dovrebbe protrarsi per almeno 6 anni. Le concimazioni organiche e ammoniacali sfavoriscono il nematode in quanto riducono la disponibilità di ossigeno nel terreno. Sicuramente la genetica, grazie all'utilizzo di geni di piante di riso africane resistenti al nematode, potrà risolvere completamente il problema.

Considerando il grave problema si invitano pertanto tutti i risicoltori per la prossima campagna a stare attenti e a vigilare su eventuali casi sospetti. Dovranno in questo caso informare l'ufficio tecnico CIA o i tecnici del settore fitosanitario piemontese.

Lo scorso 1 agosto la Regione Piemonte ha ridefinito la perimetrazione della zona infestata e della zona cuscinetto interessate dalla presenza di Popillia japónica.

Per i gravi danni che può arrecare questo coleottero appartenente alla famiglia degli Scarabeidi, originario del Giappone, è inserito tra gli organismi di quarantena (Direttiva 2000/29 CE e lista A2 dell'EP-FO) di cui deve essere vietata l'ulteriore

Popillia japónica, ridefinita la perimetrazione della zona infestata e della zona cuscinetto

introduzione e diffusione in altre aree europee. Gli adulti, che volano da giugno a settembre, sono polifagi e negli Stati Uniti, dove sono presenti da quasi un

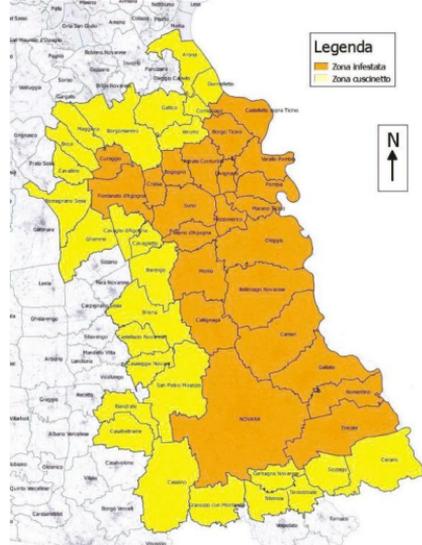
secolo, si alimentano su oltre 300 specie vegetali tra cui sono comprese piante spontanee, ornamentali, colture di pieno campo, da frutto e forestali. Tra le specie d'interesse agrario si possono ricordare: mais, melo, pesco, soia, vite e molte altre.

La pericolosità di questo insetto è dunque evidente, tanto più che nel 2004, negli Stati Uniti, venivano stimati costi di circa 450 milioni di dollari per la lotta all'insetto e per i danni arrecati.

La ridefinizione e l'ampliamento della zona definita "cuscinetto", ovvero la fascia territoriale che racchiude i Comuni attorno all'area in cui si è registrato il maggior grado di infestazione della Popillia, l'area cosiddetta "infestata", ha coinvolto un numero maggiore di aziende florivaistiche. Tuttavia non è stato coinvolto, almeno per ora, l'areale del vergante e i Comuni di Meina e Nebbiuno dove si registra una significativa e importante presenza di aziende floricole.

Ricordiamo, infatti, per chi ancora non ne fosse informato, che all'interno della zona cuscinetto le aziende produttrici di materiale vegetale - tra questi i floricoltori - sono sottoposte ad alcuni obblighi prima di poter movimentare (vendere) le proprie piante. Si tratta di essere autorizzati ai sensi dell'art. 19 del Flgs 214 del 2005 (autorizzazione all'esercizio del viva) e tutti i vivaisti dovrebbero esserne in possesso. Il Servizio Fitosanitario deve effettuare due ispezioni ufficiali e impartire, nel caso lo si ritenesse, tempi e modi dei trattamenti insetticidi da eseguire. Diverse e più complicate, le misure da adottare per le aziende che ricadono nell'area infestata, in cui si prevede, oltre a eventuali trattamenti insetticidi, la protezione di vasi e terreno con tessuto pacciamante. Ricordiamo che tali misure valgono anche per chi coltiva prato ornamentale. Gli uffici CIA sono comunque a disposizione per tutti gli approfondimenti del caso.

LA ZONA INFESTATA DALLA POPILLIA JAPONICA



BIANI F.LLI s.n.c.
COSTRUZIONI MECCANICHE ED AGRICOLE
IMPIANTI ESSICCAZIONE, MOVIMENTAZIONE, PULITURA E STOCCAGGIO CEREALI

Viale Fortanini, 40 - BALZOLA (AL) - Tel. 0142.80.41.55
Fax 0142.80.39.35 - www.biani.it - biani@biani.it

L'EVENTO/1 Duecento delegati di Terra Madre saranno ospitati nei giorni del Salone del Gusto

Il mondo trova casa nelle aziende della Cia

Un ponte tra culture e modi diversi di intendere l'agricoltura: tradizione per alcuni, novità per altri

L'incontro tra culture, usi e costumi diversi attorno al tema comune del cibo e dell'alimentazione è il fulcro di Terra Madre Salone del Gusto che coinvolge agricoltori e addetti ai lavori provenienti da ogni angolo del mondo in un clima di fratellanza e condivisione dei valori. Uno degli aspetti più importanti è, quindi, legato all'ospitalità dei delegati. La Cia - Agricoltori Italiani di Torino, quest'anno partner per la prima volta della kermesse, ha sin da subito abbracciato questa tradizione e ha messo a disposizione oltre 200 posti letto nelle aziende agricole del territorio. Per noi Se per qualcuno si tratta di un'assoluta novità, per altri è, invece, una piacevole consuetudine che si rinnova a ogni edizione. Pierangelo Ceca, vice presidente vicario di Cia Torino e titolare dell'agriturismo Montebardo a Carmagnola, già ospitato in passato delegati provenienti dagli Stati Uniti e dal Sud America e quest'anno, per



la prima volta, accoglierà due persone provenienti dalla Repubblica Democratica del Congo. «Per noi l'ospitalità non è una novità e si collega all'attività agrituristica, ma in questo caso assume un significato particolare per la possibilità di accogliere rappresentanti di presidi caratteristici e rapportarsi a culture e lingue diverse - spiega - La novità riguarda il fatto che per la prima volta ospiteremo persone provenienti dall'Africa e sia-

mo molto contenti e curiosi di vivere questa esperienza». Anche Lucia Dentis, titolare dell'azienda agricola Dentis Oreste di Torino, non è nuova a questa iniziativa e porta con sé ricordi suggestivi delle precedenti occasioni. «Quest'anno ospiteremo tre delegati statunitensi. Già in passato abbiamo avuto una coppia della Carolina del Sud. Ricordo con particolare emozione l'anno in cui preparavamo una

cena tipica piemontese per una delegazione di 25 persone provenienti da Giordania, India, Spagna e Stati Uniti - racconta - Fu una serata indimenticabile nella quale si fusero culture molto diverse e che terminò con uno "scambio" di canzoni tipiche piemontesi e dei diversi Paesi di provenienza dei nostri ospiti. È un'esperienza a cui aderiamo volentieri, nella quale conto moltissimo far sentire queste persone a casa pro-

pria nonostante si trovino a migliaia di chilometri di distanza dal proprio Paese».

La curiosità è, invece, il sentimento che anima coloro che ospitano per la prima volta i delegati come Massimo Glarey dell'omonima azienda agricola di Montalto Dora. «Ho deciso di aderire perché mi sembra un'iniziativa molto bella e positiva anche se è la prima volta - afferma - sono molto curioso di vedere come sarà: noi accoglie-

remo due donne e uno proveniente dalla Repubblica Ceca e siamo pronti a riceverli».

Ha aderito volentieri all'appello della Cia anche Bruno Corniglia, titolare dell'omonima azienda cerealicola a Marengo. «Per me è tutto nuovo: è la prima volta che ospito i delegati - spiega - Non sappiamo come sarà ma siamo molto curiosi di scoprirlo».

Luca Bertotto dell'agriturismo Del Molino di Bibiana vanta, invece, una lunga esperienza nell'accoglienza dei delegati. «Abbiamo ospitato in pas-

sato una delegazione del Congo e un anno abbiamo accolto a cena 25 persone provenienti dalla Nigeria - racconta - Ricordiamo ancora con piacere quei momenti: con i conigli abbiamo trascorso lunghe serate a discutere di usi e costumi del loro paese, di agricoltura e abbiamo fatto loro assaggiare i piatti e prodotti locali o frutti come i kiwi che non conoscevano. Quest'anno, invece, ospiteremo cinque donne provenienti dall'India».

Anche Roberto Buratto, titolare dell'azienda Il Maisetto di San Carlo Canavese, è alla sua prima esperienza. «Ho aderito perché mi sembra molto interessante che

può consentire uno scambio culturale a livello di pratiche dell'agricoltura e non solo - afferma - ospiterò due uomini e due donne provenienti da Kenya».

Sotto, l'agriturismo Del Molino di Bibiana, guidato da Luca Bertotto sopra l'agriturismo Montebardo di Pierangelo Ceca, vice presidente vicario di Cia Torino, a Carmagnola



L'EVENTO/2 Per la prima volta la Cia sarà partner e avrà uno stand di 50 mq

Ecco i numeri della manifestazione

Nell'anno in cui Terra Madre Salone del Gusto compie 20 candeline si prospetta un'edizione speciale di questa manifestazione che per la prima volta abbandona un singolo polo per diventare "diffusa" e per saldarsi con il tessuto urbano di Torino che ospiterà stand e punti di interesse. Cia - Agricoltori Italiani partecipa per la prima volta come partner nell'accoglienza ai delegati di Terra Madre e dovrà gestire uno stand di 50 metri quadrati all'interno del Parco del Valentino e la Cia di Torino già da tempo ha messo in moto un'imponente

macchina organizzativa che coinvolgerà, nei giorni del Salone, l'intera struttura provinciale per assicurare la riuscita dell'evento. Come sempre alcuni numeri possono aiutare nella comprensione. Saranno, infatti, 200 i delegati di Terra Madre ospitati da 64 aziende agricole affiliate alla Cia Torino; aziende agricole distribuite capillarmente su tutta la provincia che accoglieranno persone provenienti dai cinque continenti e da Paesi come Stati Uniti, India, Repubblica Democratica del Congo, Repubblica Ceca, Brasile e Kenya.

Lo stand istituzionale della Cia, al Valentino, e gli sportelli informativi previsti vivranno grazie allo sforzo e all'impegno di 34 componenti dello staff provinciale, esperti nelle diverse materie e tematiche del mondo agricolo.

Infine, alcuni numeri di questo inedito Salone "en plein air". Sono attesi a Torino 5.000 delegati provenienti da 160 Paesi e sono 50 le città sul territorio che li accoglieranno. Il Salone sarà animato da 800 espositori e saranno presenti 180 presidi Slow Food italiani e 150 internazionali, provenienti da 55 Paesi.

In seguito alla riapertura della Misura 1 del PSR 2014-2020 relativa alla formazione in ambito agricolo, la sede torinese del Cipa-At Piemonte ha deciso di approfondire l'analisi dei fabbisogni formativi delle aziende associate alla Cia di Torino. Lo scopo è quello di aderire al meglio alle necessità e alle esigenze dei destinatari e proporre attività in linea con le esigenze formative raccolte. L'analisi viene condotta mediante un questionario che è scaricabile anche dall'ultima newsletter sulla formazione pubblicata sul sito www.ciatorino.it e che riporta proposte di corsi ri-progettati sulla base di

Fabbisogni formativi e nuovi corsi al via nel 2016-2017

Previsto anche un workshop sulla comunicazione

esperienze positive degli anni passati. Il questionario debitamente compilato potrà essere inviato all'indirizzo cipa.at.torino@cia.it o consegnato ai tecnici delle sedi territoriali. Per quanto riguarda la provincia di Torino, il Cipa-At Piemonte segnala anche alcune iniziative di prossima attivazione. In autunno partiranno a Groscaivolto diversi corsi forestali, relativi all'abbattimento e al



prenditori, addetti e gestori del territorio agroforestale operanti in tutta la regione; sono di prossima avvio anche nuovi corsi non finanziari relativi al rilascio e rinnovo dei certificati di abilitazione per l'acquisto e utilizzo di prodotti fitosanitari. Nell'ambito dei corsi non finanziari inoltre la Cia di Torino invita le aziende a un workshop "Scrivere e Comunicare", in collaborazione con la scuola di Scrittura e comunicazione "Fac-

ciamo la Lingua", che si propone di fornire gli elementi per una migliore comunicazione in ambito tecnico e aziendale. Per informazioni su tutte le date di attivazione e comunicazione delle preadesioni occorre rivolgersi ai tecnici di zona o alla mail cipa.at.torino@cia.it per i corsi fitosanitari, per il workshop "Facciamo la Lingua" e inviare necessario inviare una mail a segreteria@cia.it.



SECONDA EDIZIONE "Un Frutto per la Ricerca" quest'anno si sposta al Salone del Gusto

Con un sacchetto di frutta si può combattere il cancro

"Una mela al giorno leva il medico di turno" recita un vecchio adagio. Un sacchetto di frutta a km 0 può, invece, aiutare medici e ricercatori impegnati nella quotidiana lotta contro il cancro. Ecco perché anche alla luce del successo ottenuto dalla prima edizione, la Cia - Agricoltori Italiani di Torino e l'Associazione "La Spesa in Campagna" hanno deciso di replicare "Un Frutto per la Ricerca", l'iniziativa benefica che lo scorso anno ha consentito di raccogliere 7.000 euro poi devoluti all'Istituto per la Ricerca e la Cura del Cancro di Candiolo. Un format semplice nel quale i sacchetti di frutta sono stati venduti nelle piazze di Torino e di alcuni comuni della provincia e ha consentito di raccogliere un significativo contributo all'enciclopedia Inac-Cia in via Onorato Vigili 123. Il 24 e 25 settembre, giorno del Salone del Gusto, dalle 10 alle 18, i sacchetti di "Un Frutto per la Ricerca" saranno in distribuzione presso lo

statori. L'iniziativa benefica, che si svolge in diversi punti della città, sarà quindi parte integrante del ricco calendario di eventi e appuntamenti del Salone che quest'anno sarà "diffuso" con padiglioni e stand distribuiti tra il Valentino e il centro città.

Nei giorni di giovedì 22, venerdì 23, lunedì 26 e martedì 27 settembre, dalle 10 del mattino, sarà possibile acquistare i sacchetti di frutta (mele, pere e prugne) prodotti dagli agricoltori torinesi che aderiscono a "La Spesa in Campagna" presso i punti allestiti all'interno dell'Istituto di Candiolo e nella sede del patronato Inac-Cia in via Onorato Vigili 123.

Il 24 e 25 settembre, giorno del Salone del Gusto, dalle 10 alle 18, i sacchetti di "Un Frutto per la Ricerca" saranno in distribuzione presso lo



stand istituzionale Cia al Valentino, posizionato sul Lungo Po nelle vicinanze del Borgo Medievale, e nel gazebo allestiti in piazza Vittorio angelo via Po (lato sinistro), in piazza San Carlo (fronte Olympic) e in piazza Castello angelo via Roma.

L'iniziativa è promossa dalla Cia - Agricoltori Italiani di Torino e da "La Spesa in Campagna", il marchio che riunisce i produttori agricoli affiliati alla Confederazione in collaborazione con la Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro - Onlus e può contare sul patrocinio del Comune di Torino, della Regione Piemonte e, per questa occasione speciale anche del Comitato Slow Food Piemonte

e Valle d'Aosta. Anche quest'anno, inoltre, Cristina Chiabotto, testimonial della Fondazione, ha deciso di prestare il suo volto per promuovere la campagna benefica realizzando lo scatto fotografico che promuove l'iniziativa e che sarà protagonista anche di una serie di affissioni in tutta la città di Torino.

«Lo scorso anno siamo rimasti molto colpiti dalla generosità dei torinesi nel sostenere questa iniziativa», ha spiegato il presidente provinciale

della Cia Roberto Barbero - e da subito ci siamo messi a pensare come rafforzare ulteriormente in occasione del

Salone del Gusto è una grande opportunità per raggiungere ancora più persone con il messaggio che il consumo di frutta è un fattore importante per la nostra salute e che la preferenza per prodotti stagionali e di territorio è garanzia di qualità e sostegno concreto alle nostre aziende agricole».

CALUSO, NUOVI ORARI

Dal 1 settembre sono in vigore nuovi orari per l'ufficio Cia di Caluso via Beitoia 50. Il pubblico potrà così rivolgersi allo sportello e beneficiare dei servizi offerti dal patronato Inac e dalla Cia - Agricoltori Italiani nei giorni di lunedì dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 17, martedì dalle 14 alle 17 e giovedì sempre nel pomeriggio, dalle 14 alle 17. Rimangono, invece, invariati la mail - caluso@cia.it - e il numero di telefono - 011 9832048 - a cui chiedere informazioni.

ECCELLENZE ITALIANE NELLA LOTTA AL CANCRO

La Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus è nata dalla volontà di offrire un contributo fiducioso alla battaglia contro il cancro attraverso la realizzazione in Piemonte di un centro oncologico, l'Istituto di Candiolo, che coniuga la ricerca scientifica con la pratica clinica mettendo a disposizione dei pazienti oncologici le migliori risorse umane e tecnologiche.

A presiedere la Fondazione dalla sua nascita è Algeza Agnelli. L'Istituto per la Ricerca e la Cura del Cancro di Candiolo è oggi una realtà viva e operante, strutturata su 56.500 metri quadrati di cui oltre 47.000 destinati alla clinica e i restanti alle attività di ricerca ed è l'unico istituto di ricovero e cura a carattere scientifico

del Piemonte, riconosciuto dal Ministero della Salute. La costruzione del centro è stata possibile grazie alle donazioni di cittadini ed enti privati e tuttora vive e opera grazie al sostegno degli stessi. All'interno dell'Istituto lavorano 500 tra medici, ricercatori, infermieri e tecnici. Per informazioni è possibile visitare il sito: www.fprocnlus.it



LE NOSTRE COOPERATIVE



- AGRI 2000** Soc. Agr. Coop. via Circovalazione - Castagnole Pie (TO) Tel. 011 9862856
- Magazzino di Castagnole** via Castagnole - Carignano (TO) Tel. 011 9692580
- Agricoltori Chivasso** Soc. Agr. Coop. Fraz. Boschetto - Chivasso (TO) Tel. 011 9165812
- CMBM** Soc. Agr. Coop. via Conzano - Occimiano (AL) Tel. 0142 809675
- Dora Baltesa** Soc. Agr. Coop. via Rondissone - Villareggia (TO) Tel. 0161 45288
- Magazzino di Alice Castello** Loc. Barma - Alice Castello (VC) Tel. 0161 90581

- Magazzino di Saluggia** C.na Tenimento - Saluggia (VC) Tel. 0161 486373
- Prealpine** Soc. Agr. Coop. via Bril - Romano Canavese (TO) Tel. 0125 711252
- Rivese** Soc. Agr. Coop. C.na Vercellina - Riva Presso Chieri (TO) Tel. 011 9469051
- San Pietro del Gallo** Soc. Agr. Coop. Fraz. San Pietro del Gallo - Cuneo Tel. 0171 682128
- Vignese** Soc. Agr. Coop. via Gaver - Vignone (TO) Tel. 011 98098



