

Un importante riconoscimento per il mondo agricolo e per le nostre aziende associate

Alto Piemonte e Gran Monferrato Ecco la Città Europea del Vino 2024

Distretti del cibo, strumenti di promozione dei territori

di **Gabriele Carenini**

Presidente Cia-Agricoltori Italiani del Piemonte e della Valle d'Aosta

L'importante riconoscimento ottenuto dalle città del vino Alto Piemonte e Gran Monferrato è un ulteriore testimonianza delle potenzialità dei distretti del cibo in Piemonte e della necessità di strategie di sviluppo per i territori. Di questo tema si è discusso mercoledì 7 giugno a Torino, al Mercato Centrale, in un convegno organizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte. Dal 2020 la Regione Piemonte ha voluto valorizzare i territori insieme alle produzioni agroalimentari attraverso l'approvazione del Regolamento regionale dei Distretti del cibo che permette di ottenere un riconoscimento ufficiale e poter essere iscritti all'Albo nazionale dei distretti del cibo. Il Chivasso - Carnagone è stato il primo distretto del cibo nato con il nuovo regolamento regionale e a seguire sono stati ufficializzati il distretto del cibo del Roero; del cibo e del vino Langhe-Monferrato; del Monregalese - Cebano a indirizzo biologico. Sono in fase di costituzione il distretto del cibo della frutta e il distretto del Monbarone della Serra Morenica e del Naviglio di Ivrea. Non possiamo che concordare con quanto affermato dall'assessore all'Agricoltura e cibo della Regione Piemonte **Marco Protopapa**: «I distretti del cibo sono una grande scommessa per i nostri territori, intesi come strumenti di investimento che la Regione ha fortemente voluto e sostiene i promotori nel percorso della loro costituzione, soprattutto nelle difficoltà legate alla burocrazia. Il distretto rappresenta infatti l'opportunità di mettere insieme le nostre produzioni piemontesi e i nostri tesori ma non deve essere una competizione e una sovrapposizione di territori ma un'opportunità omogenea e diffusa tra tutti, lavorando sul prodotto e sulla promozione».

Alto Piemonte e Gran Monferrato candidati a Città Europea del Vino 2024. Sarà il consiglio di Recevin (Rete europea delle città del vino) a formalizzare la nomina del vincitore, che avverrà a Bruxelles al Parlamento europeo entro i primi dieci giorni di luglio. Il riconoscimento di questa parte del Piemonte, che si estende dal nord al sud, la porrà come riferimento dell'Unione europea sulle tematiche del vino.

Destinatari del prestigioso riconoscimento sono le città di Acqui Terme, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Brussegno, Casale Monferrato, Fara Novesare, Gattinara, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Mezzomerico, Ovada, Romagnano, Sizzano, Sesto, Vigliogno BIELLESE e Villa del Bosco. Questi Comuni nella primavera del 2022 hanno avviato un percorso comune per giungere al riconoscimento di territorio europeo del vino del 2024. L'iniziativa, promossa da Recevin, nasce con l'intento di valorizzare la ricchezza, la diversità e le caratteristiche della cultura della vite e del vino e l'impatto che questo ha sulla società, al fine di consentire una migliore conoscenza dei territori del vino italiani ed esteri. Ha ottenuto il patrocinio della Regione e delle Province di Alessandria, Biella, Novara, Vco e Vercelli.



Il comitato promotore composto, presieduto da **Mario Arosio**, dichiara: «È un risultato straordinario, frutto di un'alleanza inedita ma che si è consolidata intorno ad un progetto. Abbiamo toccato temi fondamentali quali ad esempio la sostenibilità, il preservare la cultura contadina, la biodiversità e il turismo. Cercheremo di portare in alto il nostro riconoscimento, di lavorare uniti e di rappresentare al meglio tutta l'Italia». Il presidente del comitato chiarisce: «Abbiamo messo insieme sensibilità, esperienze e conoscenze variegata per dare al nostro progetto tutta la forza di cui aveva bisogno per giungere al traguardo del riconoscimento, ora dobbiamo lavorare per far sì che il territorio capisca il volano di sviluppo che potrà dare questo risultato». Saranno coinvolti, ovviamente, molti soci Cia (una testimonianza a pagina 13). Il nostro presidente regionale, **Gabriele Carenini**, infatti commenta: «È un importante riconoscimento per il mondo agricolo e per le nostre aziende, esportatrici del made in Italy nel mondo».

«Una grande opportunità per i produttori e per la definitiva affermazione in chiave turistica della zona» afferma il presidente della Strada dei Vini e dei Sapori

del Gran Monferrato, **Carlo Rigani**.

«Un grande risultato per il Piemonte - lo definisce l'assessore regionale all'Agricoltura, **Marco Protopapa** - grazie alla sinergia dei territori che hanno creduto in questa opportunità. Un grande risultato di immagine e promozione del nostro mondo vitivinicolo. «Dobbiamo superare l'ultimo esame, in ogni caso al

momento 19 città piemontesi sono entrate nel gotha della rete europea del vino con un riconoscimento che rende merito alla grandezza del nostro Piemonte e del Comitato promotore che ha dimostrato sul campo di avere un profilo professionale di primissimo livello», sottolinea l'assessore regionale alla Cultura, Turismo e Commercio **Vittoria Poggio**.

Pensioni, sanità, donne, giovani e aree interne: le richieste dell'Anp
 Mobilitazione nazionale verso la prossima Legge di Bilancio

A PAGINA 5

Prezzi del grano, Cia Alessandria: «Verso una crisi disastrosa»
 Cia descrive la situazione di allarme che sta preoccupando gli agricoltori

A PAGINA 9

CarpinonCia, Cia Asti partecipa al "Carpionato del Mondo"

La ricetta selezionata sarà proposta alla Festicamp, il 29 luglio a Cascina Marietto

A PAGINA 11

Triciclaio: stop di Bruxelles alla proposta di alzare il limite
 Cia Novara Vercelli Vco esprime soddisfazione per questa battuta di arresto

A PAGINA 12

Anniversari: i primi cento anni della Cantina Rossa

All'evento celebrativo centinaia di operatori del settore da tutto il Piemonte

A PAGINA 15

All'interno

PESTE SUINA: PRIMO CASO IN LOMBARDIA Presentato il piano Annu Migratoristi Piemonte condiviso con Cia

Si è svolto a Ortiglio (AL), domenica 11 giugno, il convegno "Peste suina africana - Il piano operativo per la salvaguarda del Settore Primario piemontese", organizzato da Annu Migratoristi Piemonte. Oltre a delegazioni di cacciatori provenienti da tutta la regione, a partecipare sono state anche Cia Alessandria e Cia Piemonte, con cui Annu sta collaborando attivamente. Intanto, la Psa è arrivata anche in Lombardia, dove è presente il 50% degli allevamenti suinicoli nazionali, con il ritrovamento accertato il 20 giugno di una carcassa di cinghiale infetta a Bagnaria

(Pavia). Cia lancia l'allarme e chiede al commissario straordinario, **Vincenzo Caputi**, immediate azioni risolutive. «A questo punto, con l'estate inoltrata, già noto elemento di criticità sul fronte della Psa, chiediamo che venga attivato l'esercizio aerea del responsabile nazionale Cia - la fauna selvatica, **Gabriele Carenini**. Bisogna ridurre drasticamente il numero dei cinghiali in circolazione e farlo con personale qualificato. Rimandiamo la nostra disponibilità a collaborare, ma occorre agire adesso».

A PAGINA 2

Peste suina africana: il convegno Annu per presentare il piano condiviso con Cia

Si è svolto nell'Auditorium di Ottiglio (AL), domenica 11 giugno, il convegno "Peste suina africana - Il piano operativo per la salvaguardia del Settore Primario piemontese", organizzato da Annu Migratoristi Piemonte. Oltre a delegazioni di cacciatori provenienti da tutta la regione, a partecipare sono state anche Cia Alessandria e Cia Piemonte, con cui Annu sta collaborando attivamente per affrontare la criticità Psa.

Il focus della giornata è stato la presentazione delle modifiche al piano di azione studiate insieme a Cia Alessandria, già presentate all'incontro svolto con il Commissario locale **Giorgio Sapino**.

Annu e Cia Alessandria chiedono una estensione significativa dell'area in cui è possibile utilizzare i cani da seguita in girata, in quanto unica forma di controllo che può portare ad abbattimenti significativi, soprattutto in un momento come questo caratterizzato da rigogliosa vegetazione.

Relatori del convegno sono stati: **Alessio Abbinate**, presidente regionale Annu Migratoristi Piemonte e responsabile Cultura rurale Fratelli d'Italia provincia di Alessandria; **Federico Riboldi**, sindaco di Casale Monferato e presidente provinciale Fratelli d'Italia Alessandria; **Enzo Amich**, deputato Fratelli d'Italia; **Paolo Bongionanni**, capogruppo Fratelli d'Italia Regione Piemonte; **Claudio Leone**, presidente III Commissione Regione Piemonte; **Gabriele Carenni**, presidente Cia Piemonte; **Pietro Fiochi**, eurodeputato Fratelli d'Italia. A introdurre è stato il presidente provinciale Annu **Paolo Pala**, presente anche il presidente nazionale Annu **Marco Castellani**.

Ha dichiarato Abbinate:



«Annu Piemonte ha elaborato un progetto operativo Psa che prevede un imponente intervento di contenimento dei cinghiali nell'area in cui è concentrata l'emergenza sanitaria. L'innovativa exit strategy già presentata al Ministero dell'Agricoltura prevede il coinvolgimento diretto delle

squadre dell'Atc AL 1, 3, 4 coordinate da **Davide Diodati** e **Giorgio Storace** che ne hanno condiviso il contenuto al pari di Cia Piemonte, con il suo presidente **Gabriele Carenni**, che sin dall'inizio ha sostenuto le nostre idee. I principi cardine di

questa strategia sono in parte presenti nell'ordinanza del commissario Psa anche se Annu Piemonte richiede un'estensione dell'area di intervento. La sfida è difficile ma con l'unità di intenti è possibile affrontarla a tutela del settore primario piemontese».

In particolare, l'onorevole **Fiochi** ha commentato favorevolmente la collaborazione tra Annu e Cia, dicendo che dovrebbe essere un buon esempio replicabile di partecipazione attiva tra soggetti competenti.

Come è emerso al convegno, tutte le squadre di

Alessio Abbinate (presidente regionale Annu), **Gabriele Carenni** (presidente regionale Annu), **Marco Castellani** (presidente nazionale Annu), **Pietro Fiochi** (eurodeputato), **Paolo Viarengo** (direttore Cia Alessandria) e **Massimiliano Ferrero** (referente Ufficio Cia Tortona e delegato alla fauna selvatica).

cacciatori sono pronti a intervenire, ma sono bloccate dalla burocrazia e dai permessi gestionali. Il prossimo mese di settembre riaprirà il calendario venatorio, ad essere messi in grave difficoltà, oltre agli imprenditori agricoli, sono i cacciatori e anche le aziende faunistico.

Ha spiegato Carenni: «Questa situazione deve essere trattata come un'emergenza di ordine nazionale e non solamente locale, anche in considerazione del fatto che i casi di ritrovamento delle carcasse infette stanno ampliando la zona di circoscrizione. La caccia di selezione e il sistema tutor sono strumenti efficaci ma l'eradicazione del cinghiale resta la soluzione che riteniamo più idonea, da effettuare in tempi rapidi. Continueremo a lavorare insieme ad Annu per arrivare a tutti i tavoli di lavoro e portare istanze, sollecitazioni e proposte risolutive».

Ok dell'Ue al decreto Parco Agrisolare accelera transizione green agricoltura



Il via libera della Commissione Ue al nuovo decreto per il bando Parco Agrisolare arriva come un nuovo input importante alla transizione green dell'agricoltura italiana. Libera 1 miliardo di finanziamenti, ma soprattutto accoglie lo svincolo dell'autoconsumo. Così Cia-Agricoltori Italiani commentando l'ok da parte di Bruxelles alle misure del governo per la seconda tranche di fondi del Pnrr, dedicati alla realizzazione di impianti fotovoltaici sulle strutture produttive agricole. Nel dettaglio, Cia apprezza l'ok europeo al finanziamento a fondo perduto fino all'80% (con una dotazione di circa 700 milioni di euro), percentuale raddoppiata rispetto al precedente provvedimento, con la novità dell'autoconsumo condiviso e, soprattutto, il 30% di contributo (finanziamento pari a 75 milioni), prevedendo maggiori garanzie per piccole e medie imprese e per aree svantaggiate, con la possibilità di vendita dell'energia prodotta sul mercato,

senza il vincolo di autoconsumo, da sempre battaglia della Confederazione.

«Riconosciamo il valore del lavoro fatto in questi mesi dal ministero, ascoltando le nostre

sollecitazioni perché venisse superato il limite dell'autoconsumo e dato spazio alle Comunità energetiche rurali - spiega il presidente nazionale di Cia, **Cristiano Fini** -. Con il nuovo bando si daranno più possibilità alle aziende di rientrare degli investimenti sul fotovoltaico. E chiaro che bisognerà continuare a spingere su questi due fronti, per vedere ampliate, in modo significativo e davvero efficace, le opportunità di ammodernamento ed efficientamento del sistema produttivo agricolo. Il settore è ormai in pista per essere sempre più sostenibile anche da un punto di vista energetico, ma va supportato con garanzie di reddito e nel processo culturale all'interno delle comunità».

SICUREZZA ALIMENTARE | I consigli del nostro esperto **Biagio Fabrizio Carillo**

Controllo in autotutela con consulenti qualificati

di **Biagio Fabrizio Carillo**

Il Regolamento Europeo 1169/2011, relativo alla normativa Gestione Registro Allergeni in costante evoluzione, prevede in caso di mancato adeguamento e puntuale ottemperanza delle multe che vanno da 3.000 euro in su. Pertanto le aziende interessate devono essere in linea con la revisione:

- Libro degli ingredienti.
 - Gestione degli allergeni in etichetta.
 - Eventuale revisione del piano di autocontrollo in caso di nuovi prodotti rispetto alla norma di legge.
- La sicurezza alimentare deve quindi essere sempre al centro di tutela per poter garantire con efficienza la salute delle persone. Bisogna agire preventivamente e sviluppare una mentalità del controllo in autotutela

rivolgendosi a consulenti qualificati. In Cia, come noto, esiste da tempo lo sportello della sicurezza alimentare che può rispondere ai quesiti delle aziende associate. Si tratta soprattutto di un approccio corretto verso le questioni legate alla sicurezza alimentare, che non devono essere viste come mere adempimenti di natura burocratica ma invece come una forma mentale di approccio al concetto di sicurezza alimentare.



"L'agricoltura in piazza": partito il tour dell'Assessorato, prima tappa Acqui Terme

Prima tappa domenica 11 giugno ad Acqui Terme per "L'agricoltura in piazza", evento itinerante organizzato dall'Assessorato all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte per portare ai cittadini i temi dello sviluppo rurale e delle eccellenze agroalimentari piemontesi e dei rispettivi territori di provenienza.

«Con questo progetto - ha dichiarato l'Assessorato regionale **Marco Protopapa** - il mondo agricolo si avvicina di più ai cittadini e ai giovani in particolare, attraverso il coinvolgimento dei Consorzi di tutela e delle Enoteche regionali, le testimonianze dirette dei produttori presenti nelle piazze e quelle raccontate tramite la fotografia e il cinema, con l'obiettivo di far conoscere i prodotti piemontesi di qualità frutto del lavoro attento dei nostri agricoltori».

Il programma dell'evento ha compreso la mostra fotografica del progetto "Tempo di raccolto, tempo di racconto", nato per trasmettere la vitalità dell'agricoltura innovativa che fa rete ed è attenta all'ambiente e aperta alla società grazie al supporto del Programma



Acqui Terme, domenica 11 giugno, prima tappa dell'evento itinerante "L'agricoltura in piazza" organizzato dalla Regione

di sviluppo rurale, un talk show con alcune delle aziende coinvolte dal progetto che hanno raccontato in prima persona la propria esperienza e attività, laboratori creativi per i più piccoli, uno spettacolo su agricoltura e ambiente messo in scena dalla compagnia Contrasto Teatro di Torino. Infine, nel cinema teatro Ariston, la proiezione di "Coltivare Storie. L'agricoltura piemontese al cinema", mediometraggio di **Giulio Pedretti** ideato da Regione Piemonte in collaborazione con Visit Piemonte e Museo nazionale del cinema per raccontare le eccellenze dell'agricoltura piemontese e dei territori che la esprimono attraverso il linguaggio cinematografico e lo sguardo di registi, professionisti e studiosi. In piazza Italia le Pro Loco di Acqui Terme, Casal Cermelli, Ovranò e Rivalta Bormida hanno proposto piatti e ricette del territorio, mentre in piazza Matteotti è stato possibile degustare i vini del territorio. Le prossime tappe di "L'agricoltura in piazza" saranno Donnasola il 2 luglio e Vercelli il 7 luglio.

Il vello delle pecore, dopo la tosatura, viene raccolto dagli allevatori, stoccato e inviato a un consorzio biellese

Pura Lana Piemontese, progetto promosso da Regione con Arap

C'è un esercito di pecore, circa 120mila in Piemonte, che in questi giorni stanno cambiando look con la tosatura, pronte per salire ripulite e fresche alle località d'alpeggio. Il problema, sempre più pressante negli ultimi anni, riguarda la destinazione del vello ovino. Sono centinaia, migliaia di quintali di lana "suda", cioè impregnata di sostanze grasse e altre impurità, che oggi in Italia non ha più mercato e va quindi smaltita.

Nella transizione epocale dal mondo contadino al ben più complesso sistema globalizzato, la lana è passata infatti dall'essere un bene prezioso - che poteva essere utilizzato per la fattura di capi da indossare, elementi di arredo, cuscini e materassi - a un peso da gestire. Con un aggravio di costi per gli allevatori che già devono far fronte a una spesa ingente per la tosatura, svolta in gran parte da operatori stranieri, nell'ordine di quasi due euro per capo.

Di tale problema si è fatto carico l'Assessorato agricolo della Regione Piemonte che a partire dall'anno scorso ha dato vita, d'intesa con l'Associazione regionale degli allevatori (Arap), a un progetto che consente lo stoccaggio e lo smaltimento



della lana tosata.

«Ringrazio Arap e il Consorzio Biella The Wool Company per aver aderito fin da subito a questa iniziativa e i funzionari regionali che hanno permesso la realizzazione del progetto sperimentale. Come Regione Piemonte, con convinzione, abbiamo voluto sostenere il progetto consoci del fatto che un problema per le aziende possa trasformarsi in un'opportunità di sviluppo per il settore ovino», precisa l'Assessorato regionale all'Agricoltura **Marco Protopapa**.

Questa iniziativa pilota, definita "Progetto Pura Lana Piemontese", ha preso avvio grazie alla collaborazione con il Consorzio "Biella The Wool Company" fondato e presieduto da **Nigel Thom-**

pson, inglese di Bradford, che dagli anni '80 si è trasferito nel Biellese per lavorare e commercializzare la lana.

Spiega **Battista Camisassa**, il responsabile dell'area cuneese di Arap che segue in prima persona l'iniziativa con un paio di collaboratori: «Il nostro ruolo è curare la raccolta della lana suda direttamente dagli allevatori, per i territori delle province di Cuneo e Torino, predisponendo anche la documentazione sanitaria richiesta trattandosi di un sottoprodotto di origine animale. Gli allevatori degli altri territori piemontesi conferiscono direttamente al Consorzio. La lana, una volta ammazzata in balle e sistemata in sacchi che vanno dai 100 ai 400 kg, viene

stoccata in due magazzini, uno a Pinerolo l'altro a San Chialfredo di Busca. Di qui partono i camion

verso il Consorzio "Biella The Wool Company" che ha sede nel comune di Miagliano. Finora abbiamo riempito dieci bilici, nove dei quali già spediti a Biella».

Coronamento del progetto sarà la realizzazione di un lavaggio attrezzato per poter trasformare i lotti di lana suda in semi-manufatti o prodotti finiti, garantendo attraverso il marchio del Consorzio la qualità del prodotto medesimo e il rispetto dell'ambiente e dei lavoratori.

Osserva **Elia Dalmasso**, presidente Arap: «Siamo soddisfatti per l'evoluzione del progetto, che sup-

porta i nostri allevatori sostenuti, impegnati nel recupero di razze ovine a rischio di estinzione, e pone le basi per garantire a tutti, in modo sistematico e costante, il ritiro della lana, liberando spazi negli allevamenti che assicurano il presidio del territorio, incrementando la cura e il benessere degli animali in un'ottica di economia circolare concreta. Stiamo costruendo un percorso insieme alla Regione che in futuro potrà determinare un ritorno economico, con il riconoscimento di una marginalità a tutti gli attori della costituente filiera, allevatori in primis».

Paschetto Ide AUTOTRASPORTI

SERVIZI DI TRASPORTO MERCI PER CONTO TERZI IN ITALIA E ALL'ESTERO

Un'occupazione di trasporti di ogni genere, normali ed eccezionali, macchinari industriali ed agricoli, in Italia e in tutta Europa.

PASCHETTO IDE AUTOTRASPORTI SRL
Sede operativa: Via S. Maria, 10
81020 BELLINZAGO (BN)
Tel. 0884 800884 Fax 0884 800884
cell. 3315070778
info@paschettoideautotrasporti.com
www.paschettoideautotrasporti.com

Aiuti ai giovani agricoltori: bando da 2,5 milioni di euro

Con la pubblicazione della Determina Dirigitale n. 509/AI/7073/2023 del 14 giugno 2023, la Regione Piemonte ha emanato il bando dell'Operazione 4.1.2 del Psr 2014/2022 per il miglioramento del rendimento globale e della sostenibilità delle aziende agricole dei giovani agricoltori.

Le domande, riservate ad aziende agricole singole o associate condotte da giovani che al momento della presentazione della domanda hanno un'età compresa fra i 18 e 41 anni non ancora compiuti, ha lo scopo di migliorare il rendimento e il globale dell'azienda, attraverso all'introduzione/potenziamento di tecnologie, attrezzature e sistemi/sensori di precisione e digitali, con particolare attenzione alla raccolta, gestione e monitoraggio delle informazioni inerenti alla coltura o all'allevamento durante tutto il suo ciclo produttivo.

Un'altra finalità del bando è inerente all'esecuzione di interventi di precisione,



attraverso l'utilizzo di macchine di attrezzature che permettano le esecuzioni di interventi a rete variabile (Vtr), attraverso la lettura di mappe di precisione oppure interventi puntuali e funzionali alle esigenze della coltura o dell'allevamento, sulla base delle informazioni fornite da servizi digitali o dai sistemi di supporto come ad esempio modelli previsionali.

Le spese ammesse sono gli

acquisti, noleggi con patto di acquisto o leasing di nuovi macchinari e attrezzature, comprese le macchine operatrici, l'acquisto e lo sviluppo di programmi informatici, cloud, brevetti, licenze, diritti di autore o marchi commerciali. Il sostegno massimo concedibile alle aziende è pari a 5 volte la Produzione Standard dell'azienda, desumibile da fascicolo aziendale, con un massimo di 130.000 euro o 150.000 eu-

ro per le aree C2 e D, mentre quello Complementare è pari a 16.250 euro o 9.750 per le aree di montagna. Gli interventi finanziati dovranno essere conclusi e rendicontati entro 12 mesi dall'ammissione al sostegno.

Al fine della conclusione del periodo di programmazione del piano di Sviluppo Rurale 2014/2022, non sono previste nel presente bando richieste di varianti o di proroghe ai progetti contenuti nella domanda iniziale. Il sostegno concesso a fondo perduto è stato determinato al 65% dei costi ammissibili sostenuti dal beneficiario richiedente. Tale aliquota al momento, è condizionata dall'approvazione alle modifiche del Psr 2014/2022, proposte dalla Regione Piemonte e in verifica da parte della Commissione europea.

Le risorse a disposizione sono pari a 2.576.281,52 euro, la domanda dovrà essere trasmessa, attraverso l'applicativo informatico entro il 4 settembre 2023.

NUOVI BANDI PSR

Benessere animale e regimi di qualità

L'Assessorato regionale all'Agricoltura ha attivato altri bandi tramite il Complemento al sviluppo rurale del Piemonte 2023-2027: 7 milioni di euro per investimenti per il benessere animale e oltre 1 milione di euro per aderire ai regimi di qualità delle produzioni agroalimentari e vitivinicole.

Il bando 2023 per investimenti per il benessere animale (intervento SRD02, azione D), sostiene gli imprenditori agricoli per investimenti aziendali specifici per favorire l'evoluzione degli allevamenti verso un modello più sostenibile ed etico, con l'introduzione di sistemi di gestione innovativi e di precisione, che incrementino il benessere degli animali e la biosicurezza, il contributo massimo concedibile per un singolo beneficiario è di 100mila euro. Si precisa infatti che questo bando va ad affiancare il bando dello sviluppo rurale, intervento SRA30 per il benessere degli animali - Classywin, aperto nel mese di aprile e attualmente in corso. Presentazione delle domande di contributo fino al 15 settembre 2023, data di scadenza del bando.

Il bando 2023 per l'adesione ai regimi di qualità (intervento SRQ03), ha una dotazione finanziaria complessiva di 1.100.000 euro e sostiene le aziende agricole piemontesi che aderiscono ai regimi di qualità dei prodotti agroalimentari, istituiti da Unione Europea, Stato e Regione: Dop (denominazioni d'origine protetta), Igp (indicazione geografica protetta), Sog (specialità tradizionali garantite), Doc e Docc per i vini, indicazioni geografiche delle bevande spiritose, vini aromatizzati, sistemi di qualità nazionale per la zootecnica (SQNZ), produzione biologica, sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNP), sistemi di qualità per il benessere animale, regimi di qualità di natura etica e sociale, in indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna". E' possibile presentare le domande di adesione al sostegno, obbligatorie per la successiva trasmissione delle domande di sostegno a partire dal mese di luglio 2023.

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

ALESSANDRIA

SEDE PROVINCIALE

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

ACQUI TERME

Corso Dante 16 - Tel. 014322272 - e-mail: al.acqui@cia.it

CASALE MONFERRATO

Corso Indipendenza 39 - Tel. 0142454617 - e-mail: al.casale@cia.it

NOVI LIGURE

Corso Piave 6, piano 1° - Tel. 014372176

OVADA

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

TORTONA

Corso della Repubblica 25 - Tel. 0131822722 - e-mail: al.tortona@cia.it

ASTI

SEDE PROVINCIALE

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

SEDE INTERZONALE

SUD ASTIGIANO

Castellunovo Calcea - Regione Opesina 7 - Tel. 0141721691 - 014183508 - Fax 0141824006 - 0141702856

CASTAGNONE LANZE

SEDE PROVINCIALE

Via Roma 3 - CANELLI - Via Risorgimento 31 - Tel. 0141835038 - Fax 0141824006 - e-mail: mondovi@ciacuneo.org

MONTEGLIO MONFERRATO

Via Roma 83 - Tel. 0141994455 - Fax 0141691963

NIZZA MONFERRATO

Via Pio Corsi 71 - Tel. 0141721691 - Fax 0141702856

BIELLA

SEDE PROVINCIALE

Via Tancredi Galimberti 4, Biella - Tel. 015564618 - Fax 0158461830 - e-mail: g.fassano@cia.it

COSSATO

Piazza Angiolo

CUNEO

SEDE PROVINCIALE

Piazza Galimberti 1/C, Cuneo - Tel. 017167978/64521 - Fax 0171691927 - e-mail: info@ciacuneo.org

ALBA

Piazza Michele Ferrero 4, Alba - Tel. 01735026 - Fax 0173362261 - e-mail: alba@cia.it

BORGOSAN D'ALMAZZO

Via Borgia 14 (giovedì mattina)

FOSSANO

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

MONDOVI'

Piazzale Ellero 12 - Tel. 017443545 - Fax 0174552113 - e-mail: mondovi@ciacuneo.org

SALIZO

Piazza Giuseppe Garibaldi 25 - Tel. 017542443 - Fax 0175248818 - e-mail: saluzzo@ciacuneo.org

NOVARA

SEDE PROVINCIALE

Via Giovanni Giffetti 94, Novara - Tel. 03216226263 - e-mail: novara@cia.it

BIANDRATE

Via Giacomo Matteotti 24 - Tel. 3456256215 - e-mail: biandrate@cia.it

BORGOMANERO

Via Fratelli Mattoni 14/C - Tel. 0322836376 - Fax 0322842903 - e-mail: no.borgomanero@cia.it

CARPINGANO SESA

Piazza Volontari della Libertà 2 - Tel. 03211644304 - e-mail: scavagnino@cia.it

OLEGGIO

Via Vincenzo Bellini 27 - Tel. 032191925 - e-mail: rgenove@cia.it

TORINO

SEDE PROVINCIALE

Via Onorato Vigliani 123, Torino - Tel. 0116164201 - Fax 0116164299

e-mail: torino@cia.it

TORINO - Sede distaccata

Via Volta 9 - Tel. 0115628892 - Fax 0115620716

ALMESE

Piazza Martiri 36 - Tel. 0119350018

CALISIO

Via Bettola 70 - Tel. 0119832048 - Fax 0119895629 - e-mail: canavesia@cia.it

CARMAGNOLA

Via Giovanni Giolitti 32 - Tel. 0119721081 - Fax 01183131199 - e-mail: chier@cia.it

CIBI

Via San Giacomo 5 - Tel. e Fax 0119471568 - e-mail: chier@cia.it

CIRIÉ

Corso Nazioni Unite 59/A - Tel. 013228156 - e-mail: canavesia@cia.it

GRUGLIASCO

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

IVREA

Via Berninetti 9 - Tel. 012543837 - Fax 0125648995 - e-mail: canavesia@cia.it

PINEROLO

Corso Porporato 18 - Tel. e fax 012177303 - e-mail: paghe-pinerolo@cia.it

RIVAROLO CANAVESE

Via Merlo 11 - Tel. 0124424027 -

Fax 0124401569 - e-mail: canavesia@cia.it

TORRE PELLICE

Via Caduti della Libertà 4 - Tel. 0121953097

AOSTA

SEDE PROVINCIALE

Località Gerardin 9, Saint-Christophe (AO) - Tel. 0165235105 - e-mail: n.perrert@cia.it - e-mail: euc@cia.it

VCO

VERBANIA

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

DOMODOSSOLA

Via Amendola 9 - Tel. 0324243894 - e-mail: evesci@cia.it

VERCELLI

VERCELLI

Icolo San Salvatore - Tel. 016154597 - Fax 0161251784 - e-mail: fsironi@cia.it

CIGLIANO

Cosmo Umberto 1° 72 - Tel. 016144839 - e-mail: vc.cigliano@cia.it

BORGOSSESIA

Viale Varallo 35 - Tel. 016322141 - e-mail: cronziani@cia.it - vc.borgosesia@cia.it

ANP Mobilitazione nazionale verso la prossima Legge di Bilancio, l'associazione incontra i parlamentari

Pensioni, sanità, donne, giovani e aree interne: le nostre proposte e richieste



L'aumento delle pensioni minime e la sostituzione del giusto valore a tutte le pensioni, la riforma di Opzione donna, la pensione di garanzia per i giovani e il rilancio delle aree interne, sono queste le macro-questioni al centro della nuova mobilitazione nazionale di Anp, l'Associazione nazionale pensionati di Cisa-Agricoltori Italiani che in vista della prossima Legge di Bilancio, inaugura una fitta road map di incontri e dibattiti con i parlamentari sul territorio.

In tutta Italia, le rappresentanze regionali, provinciali e locali di Anp-Cia, porteranno sui tavoli del confronto istituzionale il documento programmatico messo a punto dall'Associazione per il Governo e il Parlamento. Una piattaforma di proposte e richieste che, lungo tre assi d'intervento, partono dalla necessità di avere pensioni dignitose, servizi sociosanitari efficienti, soprattutto nelle aree interne e rurali, per poi sottolineare l'urgenza di politiche di sostegno per un invecchiamento attivo, e in sostanza, per valorizzare il ruolo sociale dell'anziano nella società.

Pensionisti dignitose

Centrale il tema delle pensioni minime, questione irrisolta nonostante lo sforzo, pur apprezzato da Anp-Cia, fatto con l'ultima Legge di Bilancio. Vanno alzati gli assegni ad almeno 780 euro al mese e, comunque, a un importo non inferiore a quanto indicato dall'Euro riguardo la soglia di povertà e rispetto alle pensioni di cittadinanza. Oggi, i pensionati con un trattamento al minimo, più di 2 milioni e mezzo di persone, non sono nella condizione di soddisfare le esigenze basilari, mentre il perdurare della

crisi energetica, l'aumento del costo della vita e l'inflazione, aggravano lo status quo.

Più tutele per donne e giovani

Nel documento di Anp-Cia, il richiamo forte anche alla misura Opzione donna, perché venga totalmente riformata per renderla accessibile ed evitare la "punizione" di un calcolo interamente contributivo degli assegni, già magri, delle lavoratrici. Parallelamente, i giovani per i quali viene sollecitata una vera pensione di garanzia, con la previsione di una quota base minima, e la richiesta di ridurre il carico impositivo per gli under 40 che creano nuove imprese. Poi, manca ancora il riconoscimento dell'attività agricola come lavoro grande e usuale, attingendo al beneficio di legge connessi (Ape sociale) per anticipare la pensione e l'assegno

dell'Imu sui terreni agricoli per tutti i pensionati ex agricoltori, non più iscritti alla previdenza.

Aree rurali da rilanciare

Il Pnr non è una novità, sostiene Anp-Cia perché, se ben gestito e realizzato nei tempi previsti, può essere in grado di soddisfare le aspettative dei cittadini. In particolare, a cominciare dalle aree interne, intervenendo sul Sistema sanitario nazionale. Serve un piano sociosanitario con strutture ambulatoriali, case del salute di prossimità, potenziamento dell'assistenza domiciliare, servizi di telemedicina, reti sociali e di volontariato, effettivamente valorizzate. C'è un'Italia di serie B, con ben 8.834 comuni, il 48,5% del totale, lontani dai servizi essenziali, ospedali, ma anche scuole e ferrovie che diversamente garantirebbero la tenuta,

evitando il rischio spopolamento, di tante comunità in collina e montagna. Bisogna lavorare per l'ammodernamento delle infrastrutture nelle aree interne e realizzare sportelli digitali della Pubblica Amministrazione.

«Sono tutte sfide che dobbiamo vincere adesso - commenta il presidente nazionale di Anp-Cia, **Alessandro Del Carlo** -. Non abbiamo mai abbandonato queste nostre battaglie, ma è tempo di rinnovare le occasioni di confronto istituzionale, rafforzando l'azione dell'associazione sul territorio, attraverso incontri mirati con i parlamentari. L'obiettivo è lavorare insieme su argomenti decisivi, come la condizione sociale e la qualità della vita di milioni di anziani, anticipando l'appuntamento con la prossima Legge di Bilancio».

COORDINAMENTO REGIONALE CUPLA

Massima attenzione sui temi della sanità Chiesto incontro con gli assessori regionali

manifestano anche in Piemonte se si ha la necessità di ricorrere ai servizi sanitari per le lunghissime liste di attesa per visite mediche specialistiche, per qualsiasi esame o prestazione senza contare le distanze chilometriche per raggiungere la località disponibile grazie all'intelligenza artificiale che è sicuramente molto poco intelligente. Un sistema che tra l'altro spinge le persone a cercare soluzioni nel privato, spesso così caro che, soprattutto fra gli anziani, li fa desiderare dal curarsi. E' scaturita dalla riunione la

decisione di chiedere un incontro ufficiale alla Regione per potersi confrontare sullo stato di attuazione delle riforme riguardanti il Pnr e definire possibili ambiti di collaborazione; siamo in attesa della risposta da parte degli assessori alla Sanità e alle Politiche sociali.

Patronato Inac: campagna screening "Scopri tutti i tuoi diritti"

La salute è un diritto universale che la nostra organizzazione intende tutelare e valorizzare.

È possibile partecipare alla campagna "Scopri tutti i tuoi diritti", l'indagine del Patronato Inac nata per monitorare lo stato di salute e l'eventuale correzione tra la malattia evdizienza e il lavoro svolto.

Per informazioni

Contattare una delle sedi provinciali Inac:

Inac Alessandria
Via Ghilini, 16
15100 Alessandria (AL)
tel. 0131/236225

Inac Asti
Piazza Alfieri, 61
14100 Asti (AT)
tel. 0141/594320

Inac Biella
Via Trossello Galimberti, 4
13900 Biella (BI)
tel. 015/84618

Inac Cuneo
Piazza Galimberti, 1/c
12100 Cuneo (CN)
tel. 0171/64521

Inac Novara
Via Ravizza, 10
28100 Novara (NO)
tel. 0321/628263

Inac Torino
Via Onorato Vigliani, 123
10127 Torino
tel. 011/6164201

Inac Vercelli
Via San Salvatore, snc
13100 Vercelli (VC)
tel. 0161/54597

Inac Domodossola
Via Amendola, 9
28845 Domodossola (VB)
tel. 0324/243894

Hai una patologia riconducibile al tuo lavoro

Alcuni esempi:

Hai lavorato o lavori in ambienti rumorosi che hanno peggiorato il tuo udito.

Hai lavorato o lavori utilizzando in modo usurante braccia, gambe e schiena e ora avverti dolori articolari.

Hai lavorato o lavori in luoghi che hanno provocato in te l'insorgere di forme allergiche.

Rivolgiti qui e fissa un appuntamento, i nostri esperti sono a disposizione per darti le informazioni necessarie sui requisiti e sull'iter per ottenere i benefici economici previsti dalla Legge, per il Tuo caso.

Inac-Cia è il patronato che, ogni giorno, si impegna per la tutela delle persone. Curiamo i tuoi interessi con INAIL e con le istituzioni preposte

Sede centrale: Lungotevere Michelangelo, 9 - 00192 Roma
Tel. 06 32 01 5061 Fax 06 32 15 910
e-mail: segreteria@inac-cia.it | www.inac-cia.it



Ministero del Lavoro

INAIL

INPS

INCCIA

INCA

INAC

INAC

INAC

INAC

INAC

INAC

Da 20 anni gli esperti della defogliatura pneumatica



DEFOGLIATRICE PNEUMATICA PER VIGNETI

Pulizia del grappolo in fase precoce
Miglior qualità del prodotto
Tempi ridotti per vendemmia manuale



DISERBATRICE MECCANICA

Ottima per impianti con produzione BIO
Nuovo dispositivo BREVETTATO HAPPY PLANT
protegge la pianta dal filo

LAMA INTERCEPPI

Adatta per lavorare in vigneti
con ceppi storti, terreni sassosi
e con pendenze, fino a 5 km/h

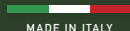


OLMI

NUOVE TECNOLOGIE AL PASSO CON LA NATURA

Via Cocito 23
Castelnuovo Calcea (AT)
Tel. 0141-966268

www.olmiagrivitis.com



ELEVATORE PER UVA

Hai un vigneto in collina?
Usa gli elevatori Olmi,
pratici, compatti
e robusti



Questa rubrica è un luogo di incontro dei lettori che intendono comprare, vendere, scambiare qualsiasi cosa.

Invitiamo gli interessati a utilizzare la scheda per rendere più agevole il nostro servizio. Le schede vanno trasmesse alla redazione di "Nuova Agricoltura Piemonte", via Onorato Vigliani 123, 10127 Torino oppure via e-mail: piedmonte@cia.it. La pubblicazione è interamente gratuita. Gli annunci restano in pubblicazione per un mese, dopo di che è necessario inviare un nuovo tagliando.

VENDO

MACCHINE E ATTREZZATURE AGRICOLE VARIE

● **SGRANA-DIRASPATRICE** PER UVA per inutilizzo, usata solo per uso familiare (4 quintali di uva ogni 2 anni), motore 220 con tubo per scarico in vasca perfettamente funzionante, visibile in qualsiasi momento. Tel. 3664430677

● **DECESPUGLIATORE** HUSQUARNA A SCOPPIO Mod. 253 RJ, 50 cc, 3.1 HP, anni 3, pari al nuovo compreso imbragatura e disco acciaio 3 lame mai usato. Richiesti 500 euro trattabili. Tel. 3249011420

● **CONTENITORE** per lo stoccaggio dei cereali, mollette per sachet, insulatori, pompa auto-

compro, vendo, scambio

Mercatino



TRATTORI

● **TRATTORE FIAT LANDINI C4500** - TL 29c - del 1975, cilindri n. 3, CV 47, cingoli con sovrappuntini su tutti gli elementi. Aut. Traino Rinnovo Agricolo. Buone condizioni. Prezzo miglior offerente - visto piaciuto. Chiamare ore past. Tel. 3384720593

● **PER CESSATA ATTIVITÀ TRATTORE GOMMATO** doppia trazione Max Ferguson 373, cabina a norma. Tel. 0141701127

TERRENI, AZIENDE, CASE, ATTIVITÀ COMMERCIALI

● **GRANDE CASA**, con alcuni rustici di cui due parzialmente ristrutturati, e mq 105.000 di terreno, di cui una parte terrazzato e delimitato da palizzate in legno, e il resto a bosco. A 1000 m di altitudine, in località Prati d'Agra, Comune di Cannobio (VB) ai confini con la Svizzera italiana. Raggiungibile unicamente a piedi su mulattiera, lh20 circa. Ha un'ot-

tima esposizione solare ed è immersa nella natura. È stata per anni un'azienda agricola familiare con allevamento di capre e altri animali, produzione e vendita di formaggio, degustazioni in loco e attività didattiche. A pochissima distanza si trovano due terrazzamenti per l'atterraggio di elicottero. Ha una teleferica vicino casa con argano per trasporto materiale (carico circa 100 kg) e arrivo a valle nella frazione di S. Bartolomeo. Mail ztt.gia@gmail.com

AUTOMOBILI E MOTO - CICLI

● **AUTO PEUGEOT 207** colore grigio metallizzato - cinque porte - benzina - KW 54 - immatricolata gennaio 2009 - unico proprietario - Km effettivi 45.590 - prossima revisione 2025 - bollo annuale pagato - buone condizioni - prezzo miglior offerente - visto piaciuto. Tel. 3384720593 (ore past)

VARI

● **MOTOSCAFO** 5 metri da motorizzare con carrello, 2.000 euro. Tel. 3383418267

CERCO

LAVORO

● **ADDETTA/O LAVORO CASERIO** anche senza esperienza, periodo giugno-ottobre. Tel. 014993313

● **CERCO LAVORO** nell'ambito agricolo, sono italiano, ho 57 anni. Tel. 3472506568

MACCHINE E ATTREZZATURE AGRICOLE VARIE

● **NASTRO ELEVATORE** PER NOCCIOLE 4-5 metri monofase 220V. Tel. 3249011420

Modulo da compilare

Da inviare a
Nuova Agricoltura Piemonte e Valle d'Aosta
via Onorato Vigliani, 123 - Torino
e-mail: piedmonte@cia.it

Testo annuncio

.....

Cognome e nome

Indirizzo o recapito

Tel.....



QUESTO SERVIZIO È DISPONIBILE PRESSO



Benvenuti a casa vostra!

AGRICOLTURA di PRECISIONE

AGRIGENIUS VITE

Il tutor per l'agricoltura powered by **HORT@**

UN PRODOTTO

BASF
We create chemistry

Per maggiori informazioni inquadra il **QRCode** e scarica il **depliant informativo**.



Cantine Accoglienti: presto online il portale delle aziende che condividono obiettivi e valori

Il progetto di Alexala che vuole coinvolgere i produttori della provincia di Alessandria

di Genny Notarianni

Si è svolta in Camera di Commercio ad Alessandria una riunione tecnica per le informazioni relative al progetto Alexala "Cantine Accoglienti", un portale che presta servizi online e aiuterà i visitatori e i turisti a utilizzare l'offerta enogastronomica del territorio in maniera facile e veloce.

La piattaforma cantineaccoglienti.it raggruppa le cantine del territorio che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico.

Il progetto mira a valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola della provincia di Alessandria tramite la costruzione di



La riunione propedeutica al lancio di Cantine Accoglienti, il portale enoturistico della provincia di Alessandria curato da Alexala con la collaborazione della Regione Piemonte

rapporti di reciprocità tra le aziende del territorio, la mappatura e la promozione di quelle cantine che meglio accolgono i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza.

Cantine Accoglienti, a cui hanno già aderito una trentina di cantine del territorio, si propone di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegna in modo proattivo. Inol-

tre, queste aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica, e di promozione del circuito collettivo. Per questo, le Cantine ade-

renti al progetto condivideranno una "Carta dell'Accoglienza", una sorta di manifesto in dieci punti che presenta le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria. L'obiettivo è quello di indicare le priorità da seguire affinché le cantine e il territorio siano sempre più scelte e riconosciute dai viaggiatori come aziende enoturistiche di qualità.

Il progetto è coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori del Colli Tortonesi.

I soci Cia che vogliono saperne di più, possono contattare gli uffici di riferimento o l'Ufficio Stampa Cia Alessandria.

Sorge in cima a una collina vitata di Vignale Monferrato l'azienda Hic et Nunc, vero gioiello anche di design, associata Cia Alessandria. Il proprietario, Massimo Rosolen (nella foto), ha scelto il Monferrato per investire risorse e futuro, preferendolo alla sua Bergamo.

Ventun ettari coltivati a barbera, grignolino, cortese, dolcetto, sebbiolo e baratuciat - ultimo arrivato tra i vitigni - che danno una produzione per 80mila bottiglie l'anno (oltre ad altri 80 ettari investiti a bosco e seminativi). Hic et Nunc (dal latino, "qui e ora") è un'azienda molto ben avviata nonostante i soli 11 anni di presenza sul territorio e i mercati esteri sono a loro volta ben definiti e in crescita. Accanto all'azienda vitivinicola c'è l'agriturismo annesso dal nome ironico "Cà dell'Ebbro", sette stanze che affacciano sui filari per permottamento e prima colazione, più il servizio della piscina riservata agli ospiti in estate. Incontriamo Rosolen in azienda, per conoscere i nuovi progetti e le linee di produzione.

Quali sono state le esperienze recenti con le fiere di settore?

«Gli ultimi mesi abbiamo partecipato al Vinitaly con ottimo successo, al Prowein di Düsseldorf e a eventi settoriali a Vienna, Copenhagen e Seul. A fine anno saremo al Prowein in Cina e ci stiamo interessando per partecipare, nel mese di novembre, ad un evento in Giappone con "Barolo & Friends".

Quali sono i vostri mercati di riferimento principali, in Italia e all'estero?

«In Italia ci rivolgiamo al settore Horeca e ai privati, principalmente al nord e centro Italia. All'estero i nostri mercati sono Usa, Canada, Australia e Taiwan».

Ha destato molta curiosità la degustazione di cortese al vostro stand al Vinitaly! Avevete infranto il luogo comune dell'ab-

Intervista all'associato Massimo Rosolen, titolare dell'azienda vitivinicola di Vignale Monferrato

Hic et Nunc aspetta la Cina con il Baratuciat



binamento con lo champagne?

«Sì! Avevamo già fatto un evento simile in cantina lo scorso anno e abbiamo deciso di proporlo anche in fiera. Abbiamo abbinato il Grignolino con le ostriche, spiegando tecnicamente anche la degustazione di queste».

Altri miti da sfatare riguardo il vino?

«L'obbligo di abbinare il vino rosso con la carne e il vino bianco con il pesce, ad esempio. Sempre il Grignolino può andare molto bene anche con piatti diversi dalle carni, che possono essere invece ben accompagnati

da alcuni bianchi». **Avete avviato il percorso della conversione che vi porterà alla certificazione biologica. Perché questa scelta?**

«Saremo certificati ufficialmente biologici dal 2024, ma già dalla coltivazione con metodo convenzionale abbiamo sempre prestato grande attenzione alla vigna e alla sostenibilità. La scelta biologica non è stata dettata da motivi commerciali, ma di etica e di qualità del lavoro; per sostenere il territorio ora facciamo un passo avanti».

A proposito di scelte, avete deciso di investire sul Monferrato, venendo dalla Bergamo-

sca. Dopo 11 anni, qual è il vostro bilancio?

«Più che positivo, è una scelta che rifarei. All'inizio è stato un po' difficoltoso ma è piuttosto normale, bisogna "prendere le misure", ma oggi siamo in ottimi rapporti con tutti e sono molto bene accolto, anche se forestiero! Sono nate anche belle amicizie con quelli che chiamo colleghi, e non competitor».

Perché le Langhe "ce l'hanno fatta" e nel Monferrato siamo un passo indietro?

«Loro hanno saputo bene sfruttare il turismo, che li ha lanciati anche in altri settori. Al nostro Monferrato però non manca

nulla, c'è bisogno di prendere una giusta strada senza scimmiettare le Langhe, sarebbe sbagliato fare. Bisogna lavorare per migliorare l'offerta turistica, anche se negli ultimi anni ho notato un cambiamento notevole. Nel weekend il nostro agriturismo è sempre tutto esaurito, con molti ospiti milanesi e tantissimi da Torino che, nonostante la vicinanza, non conoscevano il Monferrato. Ed è impossibile non innamorarsene».

Quali sono i prossimi progetti aziendali?

«Fare sempre meglio in termini enologici e, sicuramente, espandere il mercato sia all'estero sia in Italia. È come se fossimo sempre in fase da startup: siamo giovani nel mondo del vino».

Tra le scommesse del futuro, c'è anche il vostro nuovo vitigno...

«Abbiamo imbottito il primo raccolto del Baratuciat che sarà pronto a fine maggio dopo alcune settimane di affinamento in bottiglia. Il Baratuciat è un vitigno piemontese, della Val di Susa, a bacca bianca, piuttosto raro, che era quasi estinto ma che alcuni produttori hanno nuovamente innestato. È un vitigno "balsamico" che dà un vino dalla grande struttura e complessità. Ed è sicuramente bene abbinabile alle carni».

Quali saranno i prossimi eventi organizzati in azienda?

«Ci sono tante iniziative in programma, a breve presenteremo il cartellone completo. Riferiamo la serata jazz in cantina nell'ambito del Monferrato Jazz Fest, poi ci sarà Vignale in Danza con ricicavo in beneficenza, a settembre organizzeremo la vendemmia per i bambini e altri eventi».

Frumento tenero a 240 €/t: sotto la soglia di 260 non è economicamente sostenibile

Prezzi grano, Cia: «Andiamo incontro a una crisi disastrosa»

Data rilevazione	€/t (valore medio)
12 maggio 2023	240
14 aprile 2023	245
17 marzo 2023	266
17 febbraio 2023	287
13 gennaio 2023	316
16 dicembre 2022	322
18 novembre 2022	345
14 ottobre 2022	350

Prezzi del frumento tenero in caduta libera in provincia di Alessandria, la seconda provincia cerealicola in Italia, per estensione, dopo Bologna (con circa 44mila ettari). Cia Alessandria, insieme a Cia Piemonte, descrive la situazione di allarme che sta preoccupando gli agricoltori: negli ultimi otto mesi il prezzo rilevato in Camera di Commercio di Alessandria e Asti (Borsa Mercati) è passato da 350 euro/tonnellata a 240 euro/tonnellata, con una tendenza all'ulteriore ribasso. Gli agricoltori del territorio pagheranno le conseguenze a causa della crisi internazionale e di un meccanismo di speculazione del mercato: sotto la soglia di 260 euro/tonnellata infatti non è più economicamente vantaggioso produrre.

La rilevazione dei prezzi del frumento in provincia di Alessandria che riguarda il prodotto raccolto e ceduto dai produttori del nostro territorio tiene anche conto di quanto viene contrattato nelle Borse Merci delle Granarie di Milano e Torino.

Secondo Cia, i valori delle nostre produzioni nazionali sono ormai equiparati ai prezzi internazionali, che sono più bassi ma con reso e qualità non comparabili a quelle italiane. Oltre al crollo dei prezzi riconosciuti al produttore, Cia Alessandria evidenzia l'impatto dei costi sostenuti dalle aziende per realizzare la produzione. Ad esempio, il nitrato ammoniacale (33,5% granulare) oscilla intorno ai 570 euro/tonnellata, l'urea circa 500 euro/tonnellata; il gasolio agricolo ha registrato



picchi di 1.30-1.40 euro/litro nel momento delle semine e a nulla vale la sua discesa degli ultimi giorni (circa 0,65 euro/litro), in quanto gli agricoltori generalmente hanno sostenuto le spese acquistando

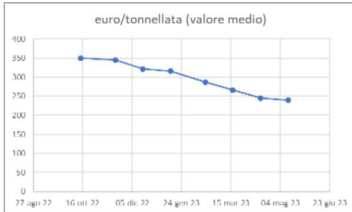
il prodotto nella maggior parte della sua quantità a fine 2022, per programmare le semine primaverili. Come sottolinea il direttore Settevie, **Fabio Castelli**, «purtroppo, da quando è stato aperto il corridoio del

grano, in Italia il prodotto estero ha invaso sia i porti che i magazzini interni, facendo crollare il prezzo del grano tenero nazionale». Dichiarata il cerealicoltore e presidente di Zona Cia Alessandria **Davide Sarti-**

rana: «Insieme alle speculazioni, la guerra in Ucraina sta creando un mercato fluttuante con importanti arrivi di merce in Italia, che stanno falsando il reale andamento del mercato interno». Commenta il pre-

sidente regionale Cia Piemonte **Gabriele Carennini**: «Non si può invocare il ruolo degli agricoltori soltanto quando l'emergenza mette a rischio la fornitura delle derrate alimentari e dimenticarsene quando si tratta di pagare il conto. Prima con la pandemia e poi con la guerra, ci è stato chiesto di produrre. L'anno scorso, a ottobre, abbiamo seminato il grano con il gasolio a un euro al litro e il prezzo del concime al massimo storico. Adesso che ci apprestiamo alla mietitura, sono scattate le speculazioni e il prezzo è crollato, con la prospettiva di veder importare grano dall'estero e spacciario per italiano. Tutto questo, sulla pelle dei produttori e dei consumatori».

Anche il grano duro sta attraversando un periodo di forte crisi nel resto di Italia; Cia-Agricoltori Italiani ha avviato una petizione a livello nazionale su [change.org](https://www.change.org), a tutela e valorizzazione del cereale e della pasta Made in Italy. Senza interventi immediati, ribadisce Cia, gli agricoltori italiani saranno costretti ad abbandonare la produzione per scarsa redditività.



Liscio come l'olio: il nostro evento alla Fera DI'Amson Festa del Grano

Cia Alessandria sarà nuovamente ospite all'interno della "Fera DI'Amson Festa del Grano" a Santa Maria del Tempio, frazione di Casale Monferrato, per celebrare l'Agricoltura nel Monferrato.

Dal grano al riso, dalla viabilità invernale alla boschiva, dalla vigna al giardinaggio, due giorni di agricoltura a 360 gradi, anche con intrattenimento, esposizione di trattori d'epoca, corser per pranzare. Cia Alessandria organizzerà una mattinata di approfondimento sull'olio, prodotto di grande qualità e valore, con un seminario e una degustazione guidata. A spiegare l'olivicoltura, le caratteristiche dell'olio e i progetti correlati al sistema monferrino saranno le socie Cia **Anita Casamento** e **Gabriella D'Amico**, il sindaco di Olivaia **Gianmichele Grossi**, che da luglio en-



trerà con il suo Comune nel circuito nazionale di Città dell'Olio, il professor **Ferruccio Battaglia** dell'Istituto Luparia di Rosignano Monferrato, che sta coordinando un progetto di riqualificazione del frantoio presente nell'istituto, grazie anche all'in-

teressamento e alla possibilità di contribuzione da parte di Agrion e della Camera di Commercio di Alessandria e Asti, rappresentate all'evento dal membro di giunta **Carlo Ricagni**. Appuntamento a sabato 1 luglio alle ore 11 a Santa Maria del Tempio!

Autogas Orobica: rinnovata convenzione



Cia Alessandria ha rinnovato in favore dei propri associati l'Accordo con Autogas Orobica Spa. L'azienda, nata nel 1958, è attiva nel settore della distribuzione del Gpl in piccoli serbatoi e bombole. Autogas Orobica propone agevolazioni ai soci Cia per:

sostituzione del serbatoio gratuito, interramento dei serbatoi esterni, realizzazione linee di adduzione gas gratis fino all'esterno del fabbricato. Prezzo scontato per i soci e parenti; prezzo legato alla Camera di Commercio. Informazioni: Berta, tel. 3669096399.

Gli alpaca Cia al Salotto del Mandrogno

Un Salotto così non si era mai visto: c'erano anche tre esemplari di alpaca allevati dal Pastore Transumante di **Dario Capogrosso** a Sarezano, socio Cia, al Salotto del Mandrogno - puntata di maggio, il talk show mensile ideato e diretto da **Massimo Brusasco**.

Sul palcoscenico del Circolo Galimberti di via Po, chietti ad Alessandria, tutti i mesi, sono ospitati personaggi del territorio, imprenditori, artisti e ospiti vari che raccontano esperienze, testimonianze, casi curiosi. Lo staff di Capogrosso ha parlato di questa particolare attività



di allevamento e delle iniziative correlate. Tutto lo svolgimento è andato in diretta streaming,

che si può rivedere sulla pagina Facebook Cia Alessandria e Video Servizi TV.

Un centinaio le aziende socie: positivo il bilancio dell'attività illustrato dal presidente Dino Scanavino

Corifrut festeggia un anno di attività

Circa 800 gli ettari coltivati a Nocciola Piemonte, la società è capofila di un progetto nazionale di filiera

Sabato 17 giugno la cooperativa Corifrut ha festeggiato il suo primo anno di attività presso lo stabilimento della Barbero srl di Santo Stefano Belbo, di cui è partner. Positivo il bilancio dell'attività illustrato dal presidente **Dino Scanavino** insieme ai progetti di crescita.

La cooperativa ha già raccolto un centinaio di soci che coltivano Tonda Gentile Trilobata, Nocciola Piemonte Igp e Nocciola Piemonte Langhe Igp tra le province di Alessandria, Asti, Cuneo e Torino.

La superficie media per azienda è di circa 8 ettari ed è particolarmente significativa la presenza di giovani.

Grazie ai consistenti quantitativi raccolti dai soci, Corifrut è già riuscita a soddisfare le richieste di numerose industrie del settore dolciario, nel primo anno di lavoro il fat-



A sinistra, il consiglio di amministrazione di Corifrut

turato ha toccato i 2 milioni di euro. La Barbero, oltre ad essere il principale acquirente del prodotto raccolto da Corifrut, ha fornito spazi e attrezzature per lo stoccaggio e, ove

richiesto, provvede ad alcune fasi di semi lavorazione del prodotto sgucciato. La qualità è controllata e garantita tramite il sistema di tracciabilità di ogni singolo lotto.

La partecipazione alle principali fiere del settore ha contribuito ad allargare la rete dei contatti: «Stiamo sviluppando opportunità di collaborazione anche fuori dal Piemonte».

ha sottolineato il presidente Dino Scanavino, nella sua relazione - siamo capofila di un progetto nazionale sulla filiera della nocciola ammesso ad un bando del Ministero dell'Agricoltura. Sono coinvolte cooperative, aziende agricole e industrie per un valore d'investimento pari a 23 milioni di euro».

L'obiettivo del progetto «è migliorare l'efficienza delle aziende sotto il profilo degli impianti, della meccanizzazione, delle strutture e dei sistemi di trasformazione. Sono previsti sia interventi singoli sia attività finalizzate a potenziare la rete di collaborazione a beneficio di tutta la filiera», ha concluso Scanavino.

ZOOTECNIA Presentato il primo bilancio di sostenibilità del consorzio che rappresenta 1.300 allevatori

Coalvi: la razza Piemontese è amica dell'ambiente

Che l'allevamento della Piemontese sia diverso dagli altri, vuoi per la specificità territoriale, vuoi per la professionalità degli operatori, è una cosa nota da tempo, ma fino a oggi non c'erano numeri a confortare questa realtà. Ci ha pensato Coalvi a metterli nero su bianco nel suo primo bilancio di sostenibilità. Uno studio rigoroso realizzato sotto la guida del Dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari e del Dipartimento di Management dell'Università di Torino. Il documento, presentato il 7 giugno a Stupinigi, «sconfida quel pallone di polemiche calcato senza arbitro sulle piazze mediatiche di mezzo mondo, facendo emergere una realtà che non soltanto rispetta l'ambiente ma contribuisce a mitigare l'impatto esercitato da altre attività. Siamo più sostenibili di quanto si pensi, sicuramente più di quanto ci raccontano», sottolinea **Guido Groppo**, presidente del Consorzio che rappresenta 161 aziende in provincia di Asti, 1.300 a livello regionale. Si tratta di attività a conduzione familiare che nel complesso allevano 130mila capi e danno lavoro a 4.000 addetti. La notizia più eclatante è quella che ridimensiona il ruolo degli allevamenti di Fassone piemontese nell'emissione di gas a effetto serra. A fare la differenza, rispetto ad altre realtà che operano nella zootecnica, è la tipologia delle aziende associate a Coalvi che nel loro complesso coltivano 56mila ettari di terreno, l'84% destinati a foraggio per l'alimentazione dei capi allevati. A fronte di 238mila tonnellate di



Il presidente di Coalvi, Guido Groppo, durante il convegno a Stupinigi del 7 giugno scorso

carbonio rilasciato in atmosfera dai bovini, dai reflui, dal suolo e dai consumi energetici collegati alle coltivazioni, le stesse attività «catturano» con il loro patrimonio verde di prati stabili, pascoli, colture e boschi, ben 440mila tonnellate di carbonio. Un bovino Coalvi che cresca di un chilo al giorno contribuisce a fissare la CO2 emessa da un'automobile che percorre 120 chilometri. Da un punto di vista ambientale, l'elevata dotazione fondiaria riduce il carico di animali per ettaro e questo scongiura qualsiasi rischio di inquinamento derivato dallo smaltimento dei reflui che, anzi, costituiscono una risorsa preziosa per la fertilità dei campi», sottolinea **Luca Varetto**, consulente scientifico del Consorzio. Altra caratteristica peculiare dell'allevamento della Piemontese è il co-

siddetto ciclo chiuso «analizzando l'origine degli animali arrivati al macello con la certificazione

Coalvi, si nota che più del 40% è uscito dalla stessa azienda nella quale è nato, e più del 90% degli

animali macellati in Piemonte sono nati qui», puntualizza Varetto. Un ultimo capitolo è dedicato all'acqua. Si calcola che per ottenere un chilo di carne bovina italiana siano necessari 11.500 litri di acqua, assorbiti in gran parte dalle colture foragere di cui il bovino si nutre. L'87% arriva dalle precipitazioni, che succederà con l'aumento della siccità? «Quando anche si dovesse consolidare il quadro siccitoso con cui stiamo convivendo da più di un anno, le nostre aziende, sempre grazie all'abbondante dotazione di terreno, sono in grado di rimodulare l'attività in campo: privilegeranno le colture che si sviluppano nel periodo autunno-vernino, senza richiedere irrigazioni, riducendo quelle prettamente estive», sottolineano i vertici di Coalvi.



Cia Asti partecipa alla prima edizione del "Carpionato del Mondo"

CarpionCia, partecipate tutti

La ricetta selezionata sarà proposta alla Festicamp, il 29 luglio a Cascina Marletto, a Tonco

Nell'ambito delle iniziative tese a valorizzare i prodotti d'eccellenza e la tradizione enogastronomica locale, Cia Asti ha deciso di partecipare alla prima edizione del "Carpionato del Mondo" promosso dall'Associazione culturale Astigiani, che si è già distinta in questi anni per l'ideazione e l'organizzazione del Bagna Cauda Day.

Il successo e la notorietà raggiunti dall'iniziativa autunnale, che vede da anni la partecipazione di numerosi agri-

turismi Cia, è di buon auspicio per la riuscita dell'evento estivo di cui proponiamo i dettagli nel documento allegato.

Nell'ottica di avere uno spazio privilegiato nell'ambito della manifestazione, con possibilità di risalto mediatico su stampa e canali social, vi proponiamo di partecipare al "CarpionCia" con una vostra libera interpretazione del "Carpione". La partecipazione è gratuita. La ricetta, che auspichiamo sia inno-

vativa, originale e fantasiosa, sarà degustata e valutata da una giuria di esperti lunedì 17 luglio presso la sede Cia di Castelnuovo Calcea, località Opessina. Chi vorrà partecipare per gioco alla "sfida" gastronomica dovrà presentarsi nella sede con la sua ricetta cucinata in dosi per 5 persone, impiattarla e presentarla alla giuria.

La ricetta selezionata riceverà il "Premio Agrifoglio Cia" e sarà proposta al pubblico in occasione della Festicamp Cia, in pro-



gramma il 29 luglio a Cascina Marletto, a Tonco. Al vincitore verrà omaggiata la quota associativa Cia per l'anno 2024. La partecipazione al "CarpionCia" va comunicata entro il 7 luglio alla casella mail asti@cia.it.



di **Giancarlo Sattiano**

Presentato sovente come piatto tipico piemontese, il carpione ha in realtà una ben più diffusa origine. Anche se con qualche differenza di preparazione, un metodo per conservare il pesce con un liquido a base di aceto in Veneto prende il nome Saor e in Puglia Scapece, in Calabria Scapici e Scabeccio in Liguria. In Piemonte forse ha incontrato più favore, è stato adottato largamente prima dalle famiglie più povere, ma poi anche della bor-

ghesia perché fresco, piacevole e ricco di tanti gusti buoni vista la varietà di ingredienti che noi Piemontesi lasciamo condire da questa pizzicante e piacevole salsa.

L'origine comune a tutte queste preparazioni è il solito bisogno, in tempi andati, di conservare il cibo per i momenti in cui poteva scarseggiare. Inizialmente nelle nostre contrade si sentì la necessità di mettere via il pesce d'acqua dolce, tutto, anche tinche e carpe che oggi vengono rifiutate dai più perché "hanno

IN CUCINA CON I PRODOTTI DI CASA NOSTRA

Il carpione alla piemontese

troppo spine...". La pesca non è sempre favorevole, a volte si torna a casa con il cestino vuoto, altre volte non sapevi dove mettere il pescato. E ancora ci sono cronache che raccontano di come quando si faceva pulizia degli argini e del fondo di piccoli corsi d'acqua o anche dei canali, neanche la pesca, ma una vera e propria "raccolta", con le mani, del pesce era molto abbondante. In casa era già pronto sul focolare una larga padella in cui soffriggeva nell'olio qualche spicchio d'aglio, salvia, e ancora pezzetti di sedano, di cipolla, alloro; dopo qualche minuto si aggiungeva l'aceto (ora bianco per non dare un colore poco gradito, ma un tempo l'aceto era solo quello rosso, fatto in casa con mille cure). Si portava a bollire e si era pronti a ricoprire il pesce sfiletato e fritto che si poteva così consumare per

molto giorni. Il carpione rimaneva, il pesce diminuiva: a qualcuno venne l'idea di aggiungere un po' delle nostre colorate e profumate verdure, fagiolini per la loro forma quasi di alborelle, e soprattutto zucchine. E ancora perché non provare con zucca, carote e cipolle; e perché non aggiungere le uova fritte ancora morbide e finalmente qualche bistecca di vitello impanata e frita o piccole ballotine di carne e mollica di pane, e per finire il re dei pesci d'acqua dolce, la trota. Questo carpione, variegato, ricco, colorato, profumato che si mangia d'estate senza stancarsi, ecco questo carpione è veramente piemontese, casalingo, poco citato nei grandi libri di cucina, tant'è vero che consultando tutti i miei libri di grande cucina ottocentesca, ho trovato questa sola ricetta: dal Trattato di cucina

del Vialardi, stampato nel 1854, ecco la "Tinca alla campagnuola o all'agretto". La tinca si fa friggere e insaporire con sale e pepe; la salsa si fa mettendo a soffriggere adagio quattro cipolle trite con una foglia di salvia. Quando cotte tenere e bionde, aggiungete un po' di aceto con un po' di sugo d'uva non matura, sale e pepe, bollito un momento, versatelo sulle tinche e servitelo calde. E' proprio lui, il nostro carpione, con l'unica differenza di servirlo caldo anziché freddo. Se proprio non vogliamo cimentarci con la tinca (neanche la tinca dorata del Pianaletto di Poirino?) andiamo allora a cercare una bella scelta delle nostre meravigliose verdure, qualche uovo di gallina allevata a terra, e, se volete un suggerimento, dei cubetti di buon bollito, se ne avete avanzato.

SUPPORTIAMO IL TUO IMPEGNO PER UN MONDO PIÙ SOSTENIBILE.

Scopri il plafond finalizzato
a favorire la salvaguardia idrica:
finanzi il tuo progetto e risparmi il 60%
sulle commissioni di istruttoria.



**GRUPPO
BANCA DI ASTI**



Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Promossa e concessa accertata la normalità, condizioni di credito e salute approvazione della Banca. Per le condizioni contrattuali della "Linea Innovando Enterprise", "Linea Innovando Agricoltura" e "Nuovo Salario" consultare i Fogli Informativi su www.bancadiasti.it o presso tutte le filiali di Banca di Asti, Plafond dedicato alle imprese che sottoscrivono un finanziamento sportivo o cinematografico a medio lungo termine per la realizzazione di impianti destinati a favorire il risparmio idrico. I finanziamenti erogati attraverso l'utilizzo del Plafond beneficeranno di una riduzione delle commissioni di istruttoria pari al 60% delle condizioni standard. Condizioni economiche valide fino al 31/12/2024 salvo esaurimento dei plafond standard.

Triciclazolo: stop di Bruxelles alla proposta di alzare il limite, soddisfazione della Cia

La Commissione europea ha stoppato la richiesta, avanzata da una multinazionale, di innalzare la soglia di tolleranza al livello massimo consentito di residui di triciclazolo nelle importazioni di riso. La proposta era portare il valore attualmente permesso di 0,01 a 0,09 mg/kg.

Cia Novara Vercelli Vco esprime soddisfazione per questa battuta di arresto ad una proposta che avrebbe squalificato il riso del territorio e il lavoro di qualità dei produttori italiani, favorendo le importazioni dei Paesi terzi che utilizzano questo fungicida (in Europa è vietato dal 2016): Vietnam,



Manrico Brustia

Cambogia, Myanmar, Pakistan. Agrinisme, di cui Cia fa parte a livello nazionale, aveva chiesto al Governo di intervenire sui contenuti dei provvedimenti presentato a livello comunitario.

Spiega il responsabile settore riso Cia Piemonte **Manrico Brustia**: «Accogliamo positivamente la votazione negativa della Commissione: l'innalzamento del limite porterebbe infatti a una concorrenza sleale, con un aumento delle importazioni dai Paesi extra Ue; verrebbe meno il principio di reciprocità delle regole, dato che in Europa la soglia di tolleranza al triciclazolo è fissata in

0,01 mg/kg. Cia ha sollecitato anche il Ministero della Salute perché mantenga alta la guardia e porti la nostra posizione contraria in tutte le sedi opportune. Il passaggio successivo sarà la votazione in Parlamento europeo, speriamo che confermi il respingimento della proposta di aumento».

Nelle prossime settimane, Cia Novara Vercelli Vco parteciperà a un incontro di filiera risicola per discutere i limiti dei metalli pesanti e per valutare le misure da intraprendere sulla presenza di questi componenti, altra grande preoccupazione che affligge la nostra agricoltura.



LUPO: ANCORA ATTACCHI, TRA RICHIESTE CHE NON SONO ASCOLTATE

“Nuova Agricoltura” è pronto per la stampa, ma il giornale deve essere rivisto all'ultimo momento per essere il più attuale possibile: giunge da un socio la segnalazione di un altro attacco al bestiame da parte del lupo. Ancora una volta i nostri allevatori fanno la nostra dei danni e cercano di salvare i capi gravemente feriti, ma ancora vivi.

Questa volta il bilancio è di 4 pecore sbranate e altre 2 sopravvissute alla predazione, verificata a Maserà ai danni di **Francesco Biondo** e **Janis Pelfini**, soci Cia, allevatori da 300 pecore, 140 capre e 54 bovini: «Erano circa le tre di notte, siamo stati svegliati dalle nostre 300 pecore arrivate di corsa, gridando sul piazzale sotto casa. Siamo accorsi e abbiamo visto poco più in là lo scempio. I nostri cani erano stati già attaccati dal lupo, ma essendo in alpeggio prevedevamo questa possibilità, mentre in pianura è la prima volta che accade. Questo ci prende alla sprovvista, anche perché avevamo tutti i dispositivi di sicurezza previsti, l'Ente Parco ci ha consegnato prima della stagione



le reti elettrificate a norma, considerate anti-lupo, ma i fatti dimostrano che non sono adeguate». Nello scorso mese di febbraio, la Provincia Verbano Cusio Ossola ha scritto una lettera ai ministri **Gilberto Pichetto Fratin** (Ambiente) e **Francesco Lollobrigida** (Agricoltura), al presidente della Regione Piemonte **Alberto Cirio** e, per conoscenza, al vicepresidente della Regione **Fabio Carosso** e al capogruppo consiliare della Lega in Regione **Alberto Preloni**, in cui si chiede attenzione sul territorio e per l'agricoltura a causa dei grandi carni-

vori, anche a seguito delle azioni di pressione svolte da Cia. Si legge in alcuni passi: «Sempre più spesso gli allevatori non hanno altra scelta che riportare immediatamente a valle le mandrie per proteggerle dal pericolo rappresentato dai grandi predatori. Tuttavia gli animali da pascolo sono un prerequisito per la gestione dei pascoli alpini. Il nostro paesaggio di alpeggio e la biodiversità hanno bisogno di manutenzione, ma questa è garantita solo se i pascoli alpini saranno valorizzati tramite un utilizzo costante, altrimenti andranno



persi (...). Nel corso degli anni sono stati attuati sistemi di prevenzione previsti dai piani di gestione del lupo, ma questi sistemi si sono dimostrati antieconomici per il nostro territorio e non applicabili in base ai sistemi zootecnici tradizionali nel Vco rivelando di difficile applicazione per la particolare orografia del territorio. Carlo ministro. Le chiediamo quindi di inserire questo tema con assoluta priorità nell'agenda politica e di individuare una regolamentazione più adeguata per proteggere il bestiame dagli attacchi dei grandi pre-

datori, includendo necessariamente anche la regolazione della loro popolazione. Questo è l'unico modo per salvaguardare la gestione dei nostri alpeggi, coltivati da secoli e per proteggere gli esseri umani». Anche Cia Novara Vercelli Vco continua a sostenere la necessità di azioni di intervento e contrasto da parte degli amministratori, a tutti i livelli, per poter difendere la pastorizia e le attività correlate (ricordiamo che si sono verificati anche attacchi in pieno giorno accanto ai prati di agriturismo, come abbiamo riportato nei numeri

precedenti del nostro mensile, diminuendo sensibilmente la percezione di sicurezza sia dei residenti sia dei clienti delle strutture). Dichiarò il direttore Cia **Daniele Botti**: «Il problema lupo, ovvero il significato della presenza di questo predatore nei territori, sempre più estesi, che sta via via occupando, è ormai chiaro a tutte le istituzioni, a tutti i livelli. La denuncia del problema è arrivata a coloro che hanno il potere di occuparsene. Dobbiamo quindi spostare l'attenzione e l'agire dalla "denuncia" all'individuazione dei soggetti istituzionali che hanno nelle proprie mani i poteri di intervento, e le iniziative da assumere per verificare le azioni necessarie a ridimensionare, fino a risolvere, il problema. Fatto questo dovremo tracciare con precisione gli atti assunti e i soggetti che tali atti assumono. Occorre uscire dalla dimensione legata alla sola denuncia del problema per entrare in quella di verifica, controllo e tracciamento delle attività svolte dalla politica per risolvere, o provare almeno a risolvere, il problema».

FOCUS AGRITURISMO

La rubrica con i consigli di **Emiliano Artusi**

Fai il punto della tua situazione (ogni tanto)!

di **Emiliano Artusi**

Ogni tanto è importante fermarsi e riflettere sull'andamento del tuo agriturismo, semplici attività da condividere col tuo staff. Dividi un foglio in quattro quadranti e in ogni riquadro scrivi: fattori di minaccia, fattori di opportunità (esterni all'azienda); punti di forza; punti di debolezza (entrambi interni all'azienda). Prenditi pochi minuti e scrivi ciò che ti viene in mente senza pen-

sarci troppo.

Cosa sono i fattori di minaccia e opportunità? Sono eventi che, in un futuro più o meno vicino, potranno avere effetti negativi, o positivi, sulla tua attività come, per fare alcuni esempi, "fattore di opportunità": il potenziamento del vicino aeroporto/strada/funivia; "fattore di minaccia": crisi economica, alcuni mercati turistici emergenti all'estero, visibilità modificata. I punti di forza e di debolezza sono invece quelli che

caratterizzano la vostra azienda, sono gli aspetti in cui siete forti e quelli in cui invece siete carenti come ad esempio: la naturalità della location, una struttura con forti valenze storiche, una vasta gamma di prodotti biologici (punti di forza); le tipicità alimentari limitate a pochi prodotti, le difficoltà nel raggiungere la struttura, un parcheggio limitato (punti di debolezza).

Ci sono punti di debolezza che potete superare con opportune

strategie, trasformandoli in punti di forza. Esempio: location remota? Diventa location "esclusiva". Se ci sono fattori di minaccia incombenti, iniziate ora a ridurre l'impatto se possibile o a pianificare oggi un piano per superare la minaccia.

È importante fare un'autoanalisi coinvolgendo i propri collaboratori attorno a un tavolo; io consiglio di fare questi meeting al meglio due volte l'anno, al termine della stagione.



Alto Piemonte Città Europea del Vino 2024, la soddisfazione dei produttori coinvolti

In attesa della ratifica degli atti formali che ufficializzeranno la candidatura di Alto Piemonte e Gran Monferrato a "Città Europea del Vino" per l'anno 2024, l'entusiasmo tra i produttori è già nell'aria. Il nostro territorio, sbancando la concorrenza di tutta Italia, sarà il protagonista nazionale di una serie di attività (culturali, di formazione e sensibilizzazione, eventi, spettacoli, progetti, etc.) che abbiamo una relazione forte con il mondo del vino non solo localmente ma anche in ambito nazionale ed europeo, e come tale dovrà soddisfare i criteri di selezione previsti per quanto riguarda la qualità del programma presentato e la quantità degli enti coinvolti.

Le condizioni previste dal bando di gara erano: rafforzare le attività di sensibilizzazione alla cultura e alla tradizione del vino, mobilitare e coinvolgere i cittadini, rafforzare i legami con le altre regioni vitivinicole europee, sviluppare la cooperazione, va-



Francesca Castaldi e il figlio Marco

lorizzare la città e il suo territorio. Requisiti, questi, che sono stati sviluppati dal 2022 per elaborare il dossier di candidatura.

I Comuni interessati sono: Acqui Terme, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomante, Briona, Brusnengo, Casa Monferrato, Fara No-

varese, Gattinara, Ghemme, Maggiora, Mezzomerico, Ovada, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vigliano Biellese e Villa del Bosco.

Ad essere coinvolti, di conseguenza, saranno anche molti soci Cia. A Briona, ad esempio, c'è **Francesca Castaldi**, dell'omonima Cantina, che commenta: «È il risultato di una ulteriore attenzione verso il nostro territorio dal punto di vista di un percorso di promozione svolto negli ultimi anni, che ha portato a risultati efficaci. Bene che il lavoro e questa nuova opportunità siano riconosciuti anche dai giovani agricoltori che credono e investono nella viticoltura.

Molto positivo è anche il fatto che ad essere uniti nel progetto siano due territori relativamente distanti tra loro, che possono finalmente dialogare, scambiare esperienze e informazioni per crescere in un'unica direzione. Insieme al Gran Monferrato cercheremo di essere ottimi ambasciatori del vino!».

COMPLIMENTI

Festival dei Formaggi piemontesi, Rainelli vince il primo premio



La nostra socia **Cristina Rainelli** si è aggiudicata il primo premio nell'ambito del Festival dei Formaggi Piemontesi svolto tra Savigliano e Grignone Cavour. Ad essere giurato il miglior formaggio tra 200, da una delegazione di 60 esperti Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi) è stato "Burki giovane", tometta da un chilo.

Rainelli è titolare dell'azienda agricola Burki, ha una decina di bovini, d'inverno in stalla a Piedimulera e in estate all'alpeggio estivo sopra Macugnaga, alle pendici del Monte Rosa.

Complimenti da tutta la Cia, Cristina!

Campagna cerealicola, Allione: «Bene le semine e il mais waxy eccelle»

Dopo alcune difficoltà iniziali, la pioggia ha davvero cambiato il corso della campagna cerealicola. Anche se ad oggi è presto per "cantar vittoria", si può comunque dire che la prospettiva è assolutamente buona e dà fiducia agli agricoltori. A confermarlo è **Massimiliano Allione**, referente Cia Novara Vercelli Vco per il settore Cereali, socio Cia di Tronzano Vercellese. 180 ettari coltivati, per la maggior parte investiti a mais ma c'è spazio anche per il riso, varietà Carnaroli classico e Baldo classico. I prodotti trasformati si trovano anche nello spazio aziendale, dove è presente la moglie di Massimiliano, **Daniela Bertacco**. La linea dedicata è

stata chiamata "Riso d'asciutta", in onore alla pratica agronomica che l'azienda sceglie, da generazioni: cento anni almeno. Il lungo corso è anche quello con Cia: la famiglia Allione è in Organizzazione da quando quest'ultima ancora si chiamava "Alleanza Contadini". La particolarità aziendale è la produzione del waxy, un mais definito "speciale": mentre nell'amido del mais comune si trova il 25% di amilopectina e il 75% di amilopectina, nelle varietà waxy l'amilopectina arriva al 100%. Questo lo rende meglio digeribile per l'alimentazione animale e consente all'industria di fare sottoprodotti interessanti. Il carattere waxy con-

ferisce un aspetto ceroso ed è particolarmente adatto ad alcuni usi industriali, come per la produzione di adesivi e carta, oltre che come addensante alimentare.

Con 53 anni di esperienza con questa varietà, Allione spiega di avere il contratto tra i più datati in Italia (se non addirittura essere stato il primo) con Roquette Italia, l'azienda leader operante nel settore delle bioraffinerie per la produzione di amidi e loro derivati. Il waxy si mostra più delicato in nascita e per quanto riguarda l'irrigazione e i trattamenti fungini, ma l'impegno per gli accorgimenti è ricompensato dal contratto di filiera, più alto a livello di mercato



Massimiliano Allione e Daniela Bertacco

(è infatti riconosciuto un premio), a parità di resa con altre varietà. Spiega Allione: «Per chi fa la rotazione delle colture come me, la gestione degli insetti è fondamentale. Data la variazione climatica degli ultimi anni, la tendenza è seminare sempre prima. Questa fase è molto delicata, anche in

relazione al trattamento di parassiti quali elateridi e diabrotica. La tecnica ci aiuta con prodotti performanti in fatto di difesa e nutrizione, che siano persistenti nella difesa della pianta dagli insetti ma che aiutino il pieno sviluppo della pianta sin dalla sua nascita».

Accordo tra Cia e Istituto Cavallini a favore degli studenti



valistico, di manutenzione del verde, di produzione di piccoli frutti e orticole, ma l'invito è este-

so a tutta la base associata. Spiega Bizio: «Saranno circa tre settimane di progetto in cui lo

studente prenderà parte alla vita aziendale, applicando le conoscenze apprese nelle aule di studio e osservando da vicino come funzionano i processi aziendali, la produzione in campo, la parte burocratica dell'agricoltura. Crediamo sia una buona opportunità per introdurre le giovani generazioni nel mondo agricolo. Questo accordo, recentemente stipulato, sarà rinnovato nei prossimi anni».

Gli istituti professionali seguono un nuovo modello didattico, improntato al principio della personalizzazione educativa volta a consentire ad ogni studente di

rafforzare e innalzare le proprie competenze a partire dalle competenze chiave di cittadinanza, nonché orientare il progetto di vita e di lavoro dello studente, anche per migliorare le prospettive di ingresso nel mondo del lavoro.

Per informazioni e manifestare la volontà di adesione, tel. 34839040495 oppure via mail scrivendo a l.bizio@cia.it. Cia è il presidente intercomunale **Andrea Padovani** dimostrano interesse reale nel progetto, tanto che uno studente del Cavallini sarà negli uffici di Verbania per il mese di luglio!

Nella sede Cia di Verbania, con l'impegno del responsabile tecnico **Lorenzo Bizio**, è stato portato a termine un accordo tra la nostra Organizzazione e l'Istituto professionale agrario "E.G. Cavallini" di Lesa (NO) - sede distaccata dell'I.S.C. Bonfadini di Novara - per dare agli studenti del terzo e quarto anno la possibilità di svolgere le 210 ore di tirocinio previsto nel corso di studi all'interno delle aziende associate. Sono circa 15 le aziende Cia che hanno manifestato la volontà di accogliere uno studente e seguirlo in una prima esperienza nel mondo del lavoro. Considerata la zona di competenza, ad essere coinvolti sono principalmente gli imprenditori del settore florovi-

SPESA IN CAMPAGNA Inaugurata la stagione dei mercati contadini in Val Chisone: appuntamenti a luglio e agosto

Estate a Fenestrelle, il gusto ci guadagna

Rossotto: «Valorizzare l'agricoltura della montagna per liberare le aree rurali dalla marginalizzazione»

Estate, la Spesa in campagna si trasferisce... In montagna Domenica 4 giugno è iniziata la stagione a Fenestrelle, un appuntamento immancabile, tanto atteso, quanto frequentato, ora più che mai, dopo gli anni della pandemia. Si replica il 25 giugno, 9 luglio, 23 luglio, 6 agosto e 13 agosto, sempre dalle 8,30 alle 18.

«E' davvero un piacere constatare sul campo l'interesse dei consumatori per i prodotti agricoli che provengono direttamente dai campi - osserva **Elena Micheletto**, responsabile dell'Area Torino Ovest di Cia Agricoltori delle Alpi -; capisco lo sforzo supplementare delle nostre aziende per rispondere alle esigenze della vendita diretta, ma l'esperienza giustifica i sacrifici, anche sul piano economico». All'appello ha risposto per ora un buon numero di aziende agricole, con un ampio ventaglio di proposte: nocciole e derivati (Cascina Sant'Andrea), cernaghi (Chabert), frutta e verdura (Duna Bonga Chiara), biscotti e farine (Le antiche ricette della



nonna di Arnau Graziella), salumi (Marchisone Angelo), vino, succhi, composte e marmellate (Dai Dellerba), birra artigianale (Società agricola Turin), miele e derivati (Torazza Lorenzo), insalate e patate (Turin

Simone), olive e derivati (Viva l'oliva). Lo spazio per chi si vuole aggiungere c'è sempre: «L'adesione al mercato contadino - spiega **Simone Turin**, referente provinciale e regionale de «La spesa in cam-

pagna» - è aperta a tutte le aziende agricole, non solo a quelle che producono i mercati. Chi vuole delle informazioni specifiche, può rivolgersi alle sedi di Cia Agricoltori delle Alpi, che sono a disposizione per valutare le specifiche necessità di ogni azienda agricola».

L'iniziativa di Fenestrelle, in più, consente di mantenere viva l'attenzione del pubblico sulla necessità di valorizzare in ogni modo il patrimonio agricolo della montagna, creando innanzi tutto i presupposti perché gli agricoltori possano continuare a presidiarla, nell'interesse della collettività. «Il successo di queste iniziative - commenta **Stefano Rossotto**, presidente di Cia Agricoltori delle Alpi - dimostra l'evidente potenzialità dei prodotti agricoli nel rilancio dell'economia montana. Questo è «il paese che vogliamo», un paese che sappia valorizzare le aree rurali, liberandole dalla marginalizzazione, con nuove infrastrutture e investimenti in servizi al territorio».

ENOLOGIA Lezioni in campo su biodinamica e cambiamento climatico

Didattica in vigneto, formazione vincente

Biodinamica e cambiamento climatico, dalla teoria alla pratica, una lezione in cantina promossa nell'ambito delle attività di formazione del Prs da Cia Consulenze Piemontesi, nel tempio vinicolo della Marchisio Family, a Castellinaldo d'Alba. In cattedra, il 18 maggio, a parlare della gestione sostenibile del vigneto e dell'adattamento della viticoltura al cambiamento climatico, **Fabio Marchisio** e il padre **Sergio**, insieme al climatologo **Nicola Loggici** di Arpa Piemonte e all'agronomo **Massimo Pinna**, specializzati nel biologico, nonché consulente della Marchisio Family. Entrambi, questi ultimi due tecnici, già impegnati nella ricerca triennale sugli effetti del cambiamento climatico nei vigneti del Torinese realizzata da Cia Agricoltori delle Alpi, con il contributo della Camera di Commercio di Torino.

In platea, tanti giovani ed entusiasti viticoltori, come **Enrico Rubatto** di Chieri e **Roberta Bruno** di Strevi (Agricola Ivaldi), l'azienda Dai Dellerba di Pinerolo e **Fiorella Cardon** di Prato-Sindone, insieme al presidente di Cia Agricoltori delle Alpi **Stefano Rossotto**, viticoltore di Chieri. Tra i partecipanti anche **Cucina Villana** di Villarbaso e il valsesiano **Giuliano Bosio**, di Almese.

In primo piano, argomenti di stringente attualità. Ovvero: che cosa sta succedendo al nostro clima? E quindi: quali strategie si possono adottare, in ambito agronomico? Primavera precoci, estati

prolungate molto calde e siccitose. Questa la tendenza degli ultimi anni, ancorché smentita - per ora - dal primo semestre 2023, decisamente fresco: «In effetti - ammette **Sergio Marchisio** - il calendario della fioritura del vigneto ci riporta a dieci anni fa: prima cioè che cominciassimo il periodo torrido». In ogni caso, le anomalie climatiche hanno coinvolto molto duramente i viticoltori. Fra gli spunti del corso condotto da Loggici e Pinna: i mutamenti in atto e gli scenari futuri negli areali viticoli. L'arrivo di nuovi filotipi, specie esotiche legate al «climate change». Passaggi da contenere con metodi sostenibili.

«La variazione climatica -

spiega **Pinna** - influenza lo sviluppo delle malattie crittogamiche della vite. Occorre riconoscere i nuovi stress «abiotici» e sperimentare nuove tecnologie per il monitoraggio del vigneto».

Istruzioni precise: le migliori tecniche per ridurre l'impatto ambientale. Quindi: nutrizione, gestione del suolo, inerbimento, scelta del portainnesto, sesto impianto e orientamento dei nuovi filari. E poi: forma di allevamento, gestione della potatura, metodi di distribuzione dei fitofarmaci, epoche di vendemmia. Tutto questo, per fronteggiare le avversità climatiche. Fondamentale anche il ricorso a tecniche di gestione del vigneto attraverso l'uso

di macchine di nuova generazione, sostenibili: sempre per adattarsi meglio alle mutate condizioni ambientali.

Se a presentare i macchinari «green» ha provveduto **Fabio Marchisio**, al resto - lavorazioni in cantina - ha pensato il fondatore dell'azienda, **Sergio Marchisio**, pioniere del biologico del Roero.

La premessa è il tocco magico dell'impostazione biodinamica, che incrementa ulteriormente la fertilità del suolo e dunque la resistenza delle viti, anche di fronte alle difficoltà climatiche. «La famiglia Marchisio - dice **Pinna** - rappresenta sicuramente un modello di eccellenza, per chi volesse adottare la viticoltura eco-



logica». Ne sono convinti anche gli «allievi», che hanno vissuto una vera full immersion tra i segreti del mondo biodinamico. Strumento primario, steineriano: l'ancestrale concimazione «energetica» garantita dal corneo-lattame. È ovviamente: niente chimica, lieviti autoctoni, vitificazione in anfora. Una bellissima giornata di studio - dicono i corsisti, tutti giovani - che si è conclusa in bellezza, tra un brindisi e l'altro, nella nuo-

vissima winery di Castellinaldo, una magnifica immensa del verde, tra i filari di Amëis. Soddificazione per l'esito della giornata viene espressa anche dalla responsabile della Formazione di Cia Agricoltori delle Alpi, **Kezia Barbuio**: «La didattica sul campo rimane lo strumento più efficace per coinvolgere ed appassionare le nuove generazioni all'agricoltura. Ringrazio la famiglia Marchisio e tutti coloro che hanno collaborato all'ottima riuscita dell'iniziativa».

Laboratori didattici in azienda con le classi quotate dell'istituto agrario Dalmasso

Educare all'imprenditorialità agricola

Anche quest'anno, nell'ambito del Progetto orientamento Informa promosso dalla Camera di Commercio di Torino all'interno del protocollo interistituzionale per il collegamento del sistema formativo al mondo del lavoro, Cia Agricoltori delle Alpi ha condotto dei laboratori didattici con le classi quinte dell'Istituto Agrario Dalmasso di Pianezza.

«I laboratori proposti - osserva **Kezia Barbuio**, responsabile della Formazione di Cia Agricoltori delle Alpi - rientrano nel filone dell'educazione all'imprenditorialità nei confronti degli studenti delle scuole secondarie di II grado e si pongono il duplice obiettivo di favorire lo sviluppo di particolari compe-



tenze trasversali, quali problem solving, lavoro di gruppo, creatività, capacità di comunicazione e finalizzazione al risultato e orientare in modo concreto al lavoro o

alla prosecuzione degli studi». Nello specifico, sono stati individuati due «casi studio», il primo sulla sostenibilità dell'azienda zootecnica («Latte, quanto mi costi?»)

e il secondo sul cambiamento climatico («Limite o opportunità per i vini Doc della provincia di Torino?»).

Gli interventi in aula sono stati condotti da imprenditori agricoli e tecnici di settore. Le visite didattiche sono state compiute nelle aziende agricole «La Primula» di Pianezza e «Dai Dellerba» di Pinerolo.

«Ringraziamo gli imprenditori agricoli **Silvano Ravet** e **Alex Dellerba** - c'è **Nicola Barbuio** - per la generosità con cui si sono prestati al ruolo di docenti. Siamo certi che la collaborazione con l'istituto agrario Dalmasso continuerà a produrre buoni risultati, grazie anche alla disponibilità dei dirigenti scolastici».

ANNIVERSARIO All'evento celebrativo centinaia di operatori del settore da tutto il Piemonte

I primi cento anni della Cantina Rossotto

In visita all'azienda agricola anche il presidente della Regione, Alberto Cirio, riconoscimento alla qualità

Stefano Rossotto mostra il cartellone dell'albero genealogico affisso nella galleria museale dell'azienda vinicola, la sua famiglia è qui a Cinzano da oltre trecento anni. Suo nonno paterno, **Ferdinando** (1893-1980), impiantò i primi vigneti sulla collina Bava in Cinzano Torinese nel 1923, esattamente cent'anni fa, iniziando così a produrre il vino per conto proprio, dopo che fino a quel momento la famiglia Rossotto aveva lavorato in mezzadria i beni della Parrocchia di Cinzano. La cascina, già di proprietà dal 1917, venne adedata a modesta azienda dedicata alla coltivazione della vite, alla produzione di vino ed all'allevamento degli animali utili alla lavorazione della terra. Sempre nel 1923, nacque **Aldo**, il papà di Stefano (1959) e del primogenito **Livio** (1948), tutti insieme hanno fatto crescere l'azienda in dimensioni e soprattutto in qualità, tanto che, con l'avvento delle Denominazioni di origine, accanto alla tradizionale vendita del vino stoffo iniziò ad essere prodotto, nel 1975, le prime bottiglie a marchio Rossotto.

Un'epoca centenaria, che sabato 10 giugno è stata celebrata con un grande evento nel nuovo "quartier generale" dell'azienda, l'agriturismo Tenuta la Serra, a Cinzano, con la partecipazione di centinaia di agricoltori, viticoltori, fornitori, clienti, operatori del settore e amici da tutto il Piemonte, anticipati la sera precedente dalla visita del presidente della Regione Piemonte, **Alberto Cirio**, che ha premiato la famiglia Rossotto con un riconoscimento all'attività, a dimostrazione del radicamento e del prestigio maturati nel tempo da questa impresa, rimasta fedele alla gestione familiare, oggi affidata allo stesso Stefano e ai suoi due figli, **Federico**,



Sopra, Stefano e Federico Rossotto con il governatore Alberto Cirio. A destra, Stefano Rossotto con Luigi Andreis e Andrea Padovani (Cia Novara-Vercelli-Vco) davanti all'albero genealogico della sua famiglia



enologo, e **Matteo**, agrotecnico.

Un'attribuzione di stima ribadita a tutti i livelli anche da Cia-Agricoltori Italiani, di cui Stefano è socio da sempre, oltre che presidente provinciale di Cia Agricoltori delle Alpi. A stringere la mano di Stefano nessuno dell'Organizzazione ha voluto mancare, dalle maestranze, ai funzio-

nari, ai dirigenti, tra cui il direttore di Cia Agricoltori delle Alpi, **Luigi Andreis**, il presidente regionale di Cia Piemonte e Valle d'Aosta, **Gabriele Carenini**, il direttore regionale **Giovanni Cardone** e l'ex presidente nazionale **Dino Scanavino**. Oggi l'azienda agricola di Stefano Rossotto conta oltre 38 ettari di terreno, di cui circa 10 ettari coltivati a vi-

gneto (Freisa, Barbera, Bonarda e Malvasia), suddivisi in cinque diverse aree di produzione, che conferiscono ai vini le caratteristiche uniche ed originali del proprio territorio. L'azienda, complementare a quella di Federico Rossotto (40 ettari, di cui 5 a vigneto, con la quale condivide strutture di trasformazione e la mandopera), è dotata di locali cantina interrati per la vinificazione delle uve. Dal 2012 la costruzione di un impianto fotovoltaico sul tetto della vecchia stalla contribuisce a fornire l'energia elettrica per produrre un vino a basso impatto ambientale, con un'attenta selezione dei macchinari e delle attrezzature per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche delle uve d'origine. L'affinamento breve, medio o lungo, viene condotto sia



in moderni serbatoi inox, sia in tradizionali fusti di legno per ottenere un ideale maturazione del vino. L'imbottigliamento e il confezionamento sono gestiti in proprio, avvalendosi di attrezzature all'avanguardia. Per garantire un prodotto genuino, sicuro e di alta qualità, tutto il processo viene attentamente controllato, sia a livello aziendale, sia da organismi di controllo esterni. Il risultato è un prodotto certificato e tracciabile in tutto il suo ciclo produttivo, nel rispetto della qualità e dell'ambiente, da sempre prerogativa della tradizione e del marchio Rossotto.

SOLIDARIETÀ

Donazioni, aiuto agli agricoltori alluvionati dell'Emilia Romagna

L'Emilia Romagna agricola sta facendo i conti con danni irreparabili, già stimati oltre 1 miliardo di euro, tra campi completamente allagati, allevamenti persi, stalle e strutture distrutte, senza poter quantificare il disastro ancora sotto acqua e detriti, ma soprattutto il dolore per le vittime.

Per dare un contributo concreto alle imprese del comparto travolte da allagamenti e frane, Cia Agricoltori delle Alpi rilancia il conto corrente per le donazioni attivato da Cia-Agricoltori Italiani.

Come causale del versamento, va scritto: "Cia per l'alluvione in Emilia-Romagna"

Iban: IT72P0538703202000003845011

GRUPPO CAPAC
UNA ORGANIZZAZIONE DI AGRICOLTORI AL SERVIZIO DEGLI AGRICOLTORI

LE NOSTRE COOPERATIVE

Vignese Soc. Agr. Coop.
via Cavour - Vignese (TO) Tel. 011 9808807 75

Agricoltori del Canavese Soc. Agr. Coop.
Fraz. Boschetto - Chivasso (TO)
Tel. 011 9195812

Magazzini di Romanca Cae
via Ené - Romano Canavese (TO) Tel. 0125 711252

San Pietro del Gallo Soc. Agr. Coop.
Fraz. San Pietro del Gallo - Cuneo
Tel. 0171 682128

Dora Baltea Soc. Agr. Coop.
via Rondissone - Villargine (TO) Tel. 0161 45288

Magazzini di Alice Castello
Loc. Bienna - Alice Castello (VC) Tel. 0161 90581

Magazzini di Saluggia
C.na Terimonte - Saluggia (VC) Tel. 0161 486373

Agri 2000 Soc. Agr. Coop.
via Circonvallazione - Castagnole Pte (TO)
Tel. 011 9862556

Magazzini di Carignano
via Castagnole - Carignano (TO) Tel. 011 9692580

CMIM Soc. Agr. Coop.
via Canzano - Occimiano (AL) Tel. 0142 809075

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

CAPAC 200 s.r.l.
via Circonvallazione - Castagnole Pte (TO)
Tel. 011 9868556

CAPAC Soc. Coop. Agr. - Corso Francia, 329 - 10142 Torino - Tel. 011 5622143 - 011 5617800 - capac@capacsrl.it

NUOVO E-DOBLÒ. GUIDATO DALL'INGEGNO.



UNA SOLUZIONE GENIALE PER LE GRANDI SFIDE PROFESSIONALI.

Come Francesca e Alice di Fili Pari che producono tessuti dalla polvere di marmo. Il Nuovo E-Doblò grazie a una serie di soluzioni innovative e brillanti per il tuo business è il compagno di lavoro ideale.

- FULL ELECTRIC (FINO A 280 KM DI AUTONOMIA) • 2 LUNGHEZZE DISPONIBILI
- TECNOLOGICAMENTE AVANZATO (17 ADAS) • COMPATTO MA CAPIENTE (MAGIC CARGO) •
- FINO A 4,4 M³ DI CAPACITÀ DI CARICO E 1.000 KG DI PORTATA

FIAT
 PROFESSIONAL

APPROFITTA DEGLI INCENTIVI STATALI.

GAMMA E-DOBLÒ da 24.550€ oltre IVA. Con leasing PRO 59 canoni da 249€, 60 mesi, Anticipo 5.019€, Riscatto 10.377€ (Importi IVA esclusa).

TAN FISSO 5,99% - TAEG 6,92%. OFFERTA VALIDA FINO AL 30 GIUGNO 2023 in caso di rottamazione con incentivi statali; *optional a pagamento.

www.fiatprofessional.it

DETTAGLIO PROMOZIONE:

ES di leasing finanziario Leasing PRO su DOBLÒ Van BEV CHi (N1) Pacco batterie 50kw. Prezzo di listino € 32.500 (IPT e contributo PFU esclusi). Prezzo Prom 24.550€ **Primo canone anticipato 5.018,5€**, durata 60 mesi; **59 canoni mensili da 249€** (incluse spese di gestione di 8,97€/canone, pari allo 0,02% del prezzo di vendita del veicolo al netto del primo canone). **Valore di riscatto 10.377,16€**. **Importo totale del Credito 19.938€**. Spese istruttoria 0€. Bollo 16€. Spese invio rendiconto periodico cartaceo: 0€/anno. Interessi totali: 4.601,54€. Importo Totale Dovuto scadenza contrattualmente prevista, verrà addebitato un costo pari a 0,05€/km. **Solo in caso di restituzione e/o sostituzione del veicolo alla scadenza anticipata e compensata dell'eventuale valore di riscatto 25.063,27€**. **Solo in caso di restituzione e/o sostituzione del veicolo alla scadenza anticipata e compensata dell'eventuale valore di riscatto 25.063,27€**. Tutti gli importi sono indicati al netto di IVA (ove prevista). Offerta riservata ai titolari di Partita IVA in caso di rottamazione del vecchio veicolo. Importi ed emendamenti entro il 30 Giugno 2023 non cumulabili con altre iniziative in corso. Offerta Banca Stellantis Financial Services Italia S.p.A. soggetta ad approvazione. Documentazione precontrattuale/assicurativa in concessionaria e sul sito www.stellantis-financial-services.it (Sez. Trasparenza). Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale. DOBLÒ Van BEV CHi (N1) Pacco batterie 50kw Consumo di energia elettrica (Wh/km): 202 - 209; emissioni CO₂ (g/km): 0. Valori omologati in base al ciclo misto WLTP aggiornati al 31/10/2022 e indicati a fini comparativi.

SPAZIO
 LA CITTA' DEI VEICOLI COMMERCIALI

SIAMO APERTI dal lun. al ven. 9-13/14-19,30
Sabato mattina 9-13

TORINO Via G. Reiss Romoli, 290
Tel. 011 22 62 011

Segui su: [f](https://www.facebook.com/spaziogroup) [i](https://www.instagram.com/spaziogroup) [in](https://www.linkedin.com/company/spaziogroup) www.spaziogroup.com - veicolicommerciali@spaziogroup.com