

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 Carenni

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, 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 e dal 2020 la Regione Piemonte ha voluto valorizzare i territori associate alle produzioni agroalimentari tipiche 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 Chierese - Carmagnolese 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 - Cabano a indirizzo biologico. Sono in fase di costituzione il distretto del cibo delle frutta e il distretto del vino della bassa della Sesia Moretta e del Navile e Ivrea. Non mancano quelli che sono ancora in attesa di approvazione dall'assessorato all'Agricoltura e cibo della Regione Piemonte Marco Pröttopapa: 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, soprattutte 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 dei vincitori, che avverrà a Biella il 20 giugno, momento 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.

Destinatario del prestigioso riconoscimento sono le città di Acqui Terme, Barolo, Bricherasio, Brivio, Brusino Arsizio, Casale Monferrato, Fara Novarese, Gattinara, Ghemme, Grignasco, Maggiore, Mezzomonte, Ovada, Romagnano, Sizzano, Suno, Vigliano 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 Cia e Recevin, nasce dall'intento di valorizzare la ricchezza, la diversità e le caratteristiche della cultura della vite e del vino e l'impatto che queste hanno 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'aleanze inedita ma che si è consolidata intorno ad un progetto. Abbiamo toccato temi fondamentali come il rispetto della sostenibilità, il preservare la cultura contadina, la biodiversità e il turismo. Ci permetteremo 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 variegate per dare al nostro progetto tutta la forza di cui aveva bisogno per guadagnare spazio nel mondo. Il 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 Carenni**, infatti commenta: «È un momento di 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 (Pavia). Cia lancia l'allarme e chiede al commissario straordinario, **Vincenzo Caputo**, immediate azioni risolutive. «A questo punto, con l'estate inoltrata, già nota per i cali drammatici sui prezzi della Psa, chiediamo che venga attivato il piano», afferma il responsabile nazionale Cia per la fauna selvatica, **Gabriele Carenni**. Bisogna ridurre drasticamente il numero dei cinghiali in circolazione e farlo con personale qualificato. Rinnoviamo la nostra disponibilità a collaborare, ma occorre agire adesso».

A PAGINA 2

del Gran Monferrato, **Carlo Ricagni**.

«Un grande risultato per il Piemonte - lo definisce l'assessore regionale all'Agricoltura, **Marco Pröttopapa** - grazie alla sinergia dei territori che hanno creduto in questo progetto. Una 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 il nostro ruolo professionale del primissimo livello», sottolinea l'assessore regionale alla Cultura, Turismo e Commercio **Vittoria Poggia**.

Pensioni, sanità, donne, giovani e aree interne: le richieste dell'Anp
Mobilizzazione 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

CarpionCia, Cia Asti partecipa al "Carpionato del Mondo"

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

A PAGINA 11

Triciclozole: 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 Rossotto

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

A PAGINA 15

Peste suina africana: il convegno Anuu 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 Anuu Migratori Piemonte. Gli delegati di cacciatori provenienti da tutta la regione, a partecipare sono state anche Cia Alessandria e Cia Piemonte, con cui Anuu 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 presentato l'incontro svolto con il Commissario locale Giorgio Sapino.

Anuu e Cia Alessandria chiedono una estensione significativa dell'area in cui è possibile utilizzare i cani da seguita in gittata, 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 Anuu Migratori Piemonte e responsabile Cultura rurale Fratelli d'Italia provincia di Alessandria; **Federico Riboldi**, sindaco di Casale Monferrato e presidente provinciale Fratelli d'Italia Alessandria; **Enzo Amich**, consigliere provinciali d'Italia; **Paolo Bongiovanni**, capogruppo Fratelli d'Italia Regione Piemonte; **Claudio Leone**, presidente III Commissione Regione Piemonte; **Gabriele Carenini**, presidente Cia Piemonte; **Pietro Fiocchi**, eurodeputato Fratelli d'Italia. A introdurre è stato il presidente provinciale Anuu **Paolo Palù**, presente anche il presidente nazionale Anuu **Marco Castellani**.

Ha dichiarato Abbinate:



«Anuu 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 coin-

volgimento 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 Carenini, chi 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 Anuu Piemonte richiede un'estensione dell'area di intervento. La sfida è difficile ma con l'unità di intesa è possibile affrontarla a tutela del settore primario piemontese».

In particolare, l'onorevole Fiocchi ha commentato favorevolmente la collaborazione tra Anuu 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

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 faunistiche.

Ha spiegato Carenini: «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 caccia. La caccia di cinghiale e il suo tutor sono strumenti efficaci ma l'radicazione del cinghiale resta la risoluzione che ritengiamo più idonea, da effettuare in tempi rapidi. Continueremo a lavorare insieme ad Anuu 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



sulla vincolo di autoconsumo, da sempre battaglia della Confindustria.

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

solliecitazioni perché venisse superato il limite dell'autoconsumo e dato spazio alle Comunità energetiche rurali - spiega il presidente nazionale di Cia Crisostomo Biagi -. Comunque bisogna daranno più possibilità alle aziende di rientrare degli investimenti sul fotovoltaico. È 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 Allergeni in costante evoluzione, prevede in caso di mancato adeguamento e punitiva 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 rivolgersi a consulenti qualificati.



“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 produzione.

Con questo progetto - dichiarato l'assessore regionale **Marco Protoppa** - 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 e il loro lavoro attorno al nostro agricoltore.

Il programma dell'evento ha compreso la mostra fotografica del progetto “Tempo di raccolto, tempo di raccolto”, 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 Team di Torino. Infine, come高潮, è stata mostrata 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 le esprimono attraverso il linguaggio cinematografico e lo sguardo di registi, professionisti e studiosi. In piazza Italia le Prosecco d'Acqui, Recioto, Cuvée, Spumanti, Quattro e Rossa Birnida 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 Domodossola il 2 luglio e Vercelli il 7 luglio.

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

Pura Lana Piemontese, progetto promosso da Regione con Arap

C'è un esercito di pecore, circa 120 mila 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 gestione del vello ovino. Sono centinaia, migliaia di quintali di lana “suicida”, 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 potesse essere utilizzata per la fattura di capi da indossare, elementi di arredo, cuscini e materassi - a un peso da gestire. Come un aggravio di costi per gli allevatori che già devono far fronte a una spesa per cura e per la tosatura, svolta in gran parte da operatori stranieri, nell'ordine di quasi due euro per capo.

Dal tale problema si è fatto carico l'assessorato agricoltura 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 tosa.

«Ringrazio Arap e il Consorzio Biella The Wool Company per aver aderito fin da subito a questa iniziativa», ha detto il responsabile agricoli che hanno permesso la realizzazione del progetto sperimentale. Come Regione Piemonte, con convinzioni, abbiamo voluto sostenere il progetto consoci dei fatti che deve possa trasformarsi in un'opportunità di sviluppo per il settore ovino», precisa l'assessore regionale all'Agricoltura **Marco Protoppa**.

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 è uno tra i trasferiti nel Biellese per lavorare e commercializzare la lana.

Battista Camlassa, 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 suicida direttamente dagli allevatori, per i territori delle province di Cuneo e Torino, predisponendo anche la raccolta in giornata e la rimessa in contenedori di un sottoprodotto di origine animale. Gli allevatori degli altri territori piemontesi conferiscono direttamente al Consorzio. La lana, una volta ammazzata in balle e sistematica in sacchi che vanno dai 100 ai 400 kg, viene

stoccati in due magazzini, uno a Pinerolo e l'altro a San Chiaffredo di Busca. Di qui partono i camion

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

Coronamento del progetto sarà la realizzazione di un centro attrezzato per poter trasformare i lotti di lana suicida 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 sono impegnati nel recupero di razze ovine a rischio di estinzione, e ponendo le basi per garantire a tutti, in modo sistematico e costante, il ritiro della lana, liberando spazi negli allevamenti che assicurano di preservare il 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 costituita filiera, allevatori in primis».

Gi' consumo di trasporti di oggetti generici, normali ed eccezionali, macchinari industriali ed agricoli, in Italia e in tutta Europa.

Paschetto Ide AUTOTRASPORTI

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

PASCHETTO IDE AUTOTRASPORTI SRL
Sede operativa: Via Massi 7
81000 DIODIO DI PIA (TO) 010 9500000 Fax: 010 9500054
cell. 3319703778
info@paschettotrasporti.com
www.paschettotrasporti.com

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

Con la pubblicazione della Determina Dirigenziale n. 509/ A1707C/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 globale dell'azienda, attraverso all'utilizzo di avanzato impiantato di tecnologie, attrezza- timenti e sistemi/sensori di precisione e digitali, con particolare attenzione alla raccolta, gestione e monitoraggio delle informazioni inerenti alla coltura e 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 impiantato di precisione che permettono le esecuzioni di interventi a rete variabile (Vrt), 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 preventivati.

Le spese ammesse sono gli

acquisti, noleggi con patto di acquisto o leasing di macchinari, impianti, attrezzature, comprese le macchine operatrici, l'acquisto e lo sviluppo di programmi informatici, cloud, brevetti, licenze, diritti di autorità o marchi commerciali.

Il sostegno massimo concedibile alle aziende è standard dell'azienda, destinabile da fascicolo aziendale, con un massimale di 130.000 euro o 150.000 eu-

ro per le aree C2 e D, mentre quello minimo 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 termine 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 da 65% del costo ammissibile sostenuto dai beneficiari, con una quota che, 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 informativo 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 di 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 che aderiscono a regimi di qualità più sostenibili ed etici, con l'introduzione di sistemi di gestione innovativi e di precisione, che incrementano il benessere degli animali e la biosicurezza. Il contributo massimo concedibile per un singolo beneficiario è di 10 milioni euro. Si precisa infatti che questo bando va ad affiancare il bando dello sviluppo rurale, intervento SRA30 per il benessere degli animali - Classyfarm, 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 SRG03), ha una dotazione finanziaria complessiva di 1 milione di euro e sostiene le aziende agricole che aderiscono ai regimi di qualità dei produttori agroalimentari, istituiti dalla Unione Europea, Stato e Regione: Dop (denominazioni d'origine protetta), Igp (indicazione geografica protetta), Spc (specialità tradizionali garantite), Doc e Doc per i vini, indicazioni geografiche delle bevande spiritose, vini aromatizzati, sistemi di qualità nazionale per la zootecnia (SQNZ), produzione biologica, sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNP1), sistemi di qualità per il benessere animale, regimi di qualità di natura etica e sociale, indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna". È possibile presentare le domande di preadesione 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 Savonarola 31, Alessandria - Tel. 0131236225 int 3 - e-mail: alessandria@cia.it

ACQUI TERME

Corso Dante 16 - Tel. 0143422227 - e-mail: tel.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
Piazza Vittorio Alfieri 61, Asti - Tel. 010 519 543 0 - Fax 0141595344 - e-mail: asti@cia.it, inac.asti@cia.it

SEDE INTERZONALE SUD ASTIGIANO

Castelnuovo Calcea - Regione Opinessa 7 Tel. 0141721691 - 0141835038 Fax 0141824006 - 0141702856

CAGNAGO LANZE

Via Roma 3

CANELLI

Viale Risorgimento 31 - Tel. 0141835038 - Fax 0141824006

MONTIGLIO MONFERRATO

Via Roma 93 - Tel. 0141994545 - Fax 0141691963

PALMIGLIANO FERRATO

Via Pio Corsi 71 - Tel. 0141721691

BIELLA

SEDE PROVINCIALE

Via Tancredi Galimberti 4, Biella

- Tel. 01584618 - Fax 0158461830 - e-mail: g.fasanino@cia.it

COSSTO

Piazza Angiolo

CUNEO

SEDE PROVINCIALE

Via Galimberti 1/C, Cuneo - Tel. 017619790 - 01764521 - Fax 0176193927 - e-mail: info@cia-cuneo.org

ALBA

Plaza Michele Ferrero 4 - Tel. 017335026 - Fax 0173362261 - e-mail: alba@cia.cuneo.org

BORGO SAN DALMAZZO

Via Berga 14 (giovedì mattina)

FOSSANO

Piazza Dompè 17/a - Tel. 0172634015 - Fax 0172635824 - e-mail: fossano@cia.cuneo.org

MONDOVI'

Piazzale Ellero 12 - Tel. 017443545 - Fax 017525113 - e-mail: mondovi@cia.cuneo.org

SALIZUO

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

NOVARA

SEDE PROVINCIALE

Via Giovanni Giuffrè 9, Novara - Tel. 0321626263 - Fax 0321625376 - e-mail: novara@cia.it

BLANDRATE

Via Giacomo Matteotti 24 - Tel. 036256215 - e-mail: blandrate@cia.it

BORGOMANERO

Via Fratelli Malorni 14/c - Tel. 0321626263 - Fax 02284903 - e-mail: b.morroni@cia.it

CARIGNANO SESIA

Piazza Volontari della Libertà 2 - Tel. 0321164304 - e-mail: s.ca-vagno@cia.it

OLEGGIO

Via Vincenzo Bellini 27 - Tel. 032191925 - e-mail: r.genovese@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

CAUSIO

Via Barriera 70 - Tel. 0119832048 - Fax 0119895029 - e-mail: causio@cia.it

CARMAGNOLA

Via Giovanni Giolitti 32 - Tel. 015812081 - Fax 01183131199 - e-mail: cheri@cia.it

CHIERI

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

CIRIE'

Corso Nazioni Unite 59/a - Tel. 011947156 - e-mail: canavese@cia.it

GRUGLIASCO

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

IVREA

Via Bertinatti 9 - Tel. 012543837 - Fax 0125648995 - e-mail: canavese@cia.it

PINEROLEO

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

RIVAROLO CANAVESE

Via Merlo 11 - Tel. 0124424027 -

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

TORRE PELLICE

Via Caduti della Libertà 4 - Tel. 0121953097

OSTA

SEDE PROVINCIALE

Località Gardini 9, Saint-Christophe (AO) - Tel. 0165235105 - e-mail: n.perret@cia.it - e.cuc@cia.it

VCO

VERBANIA

Via San Bernardino 31/e, località Sant'Anna - Tel. 032325801 -

e-mail: d.bottic@cia.it

DOMODOSSOLA

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

VERCELLI

VERCELLI

Vicolo San Salvatore - Tel. 016154597 - Fax 0161251784 - e-mail: f.ironi@cia.it

CIGLIANO

Corso Umberto I° 72 - Tel. 016144839 - e-mail: vc.cigliano@cia.it

BORGOSESA

Viale Varallo 35 - Tel. 016322141 - e-mail: r.zoncani@cia.it e vc.borgosesa@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 restituzione 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 pensionisti di Cia-Agricoltori Italiani che, in vista della prossima Legge di Bilancio, inaugura una fitta road map di incontri 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 dignitive, servizi sociosanitari efficienti, soprattutto nelle aree interne e rurali, per poi sovvertire le regole di politiche di sostegno per l'investimento attivo, e in sostanza, per valorizzare il ruolo sociale dell'anziano nella società.

Pensioni dignitive

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'Europa 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 forse anche alla misura Opzione donna, per chi venga totalmente riformata per renderla accessibile ed evitare la "punizione" di un calcolo interamente contributivo per le mogli già maggiorenni delle pensioni. Parallelamente, i giovani, i quali sono sollecitati una vera pensione di garanzia, con la previsione di una quota base minima, e la richiesta di ridurre il carico impostivo per gli under 40 che creano nuove imprese. Poi, manca ancora il riconoscimento dell'attività agricola come lavoro gravoso e usurante, attingendo ai benefici di legge connessi (Ape sociale) per anticipare la pensione e l'azzeramento

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

Aree rurali da rilanciare

Il Pnrr non è una nuova, 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, intendendo sul sistema sanitario nazionale. Serve un piano sociosanitario con struttura ambulatoriale, case della 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 3.834 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 tempo di sbagliare o di perdere battaglie, ma è tempo di cogliere 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 CUPRA

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

Il 7 giugno si è ritrovato a Torino il coordinamento regionale Cupra (Comitato Unitario Pensionisti del Lavoro Autonomo) per analizzare gli interventi e i contenuti della Misura 6 - Salute del Pnrr volta a potenziare le strutture e i servizi di assistenza sanitaria territoriale. Tutti hanno convenuto sulla necessità di rafforzare il carattere pubblico e universitario del sistema sanitario nazionale e non di meno delle tante preoccupazioni per le difficoltà che si

manifestano anche in Piemonte se si ha 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 sicuramente molto potrebbe intelligenza. Un sistema che tra l'altro springe le persone a cercare soluzioni nel privato, spesso così caro che, soprattutto fra gli anziani, fa desiderare dal curarsi. E' scaturita dalla riunione la

decisione di chiedere un incontro ufficiale alla Regione per poter confrontare sullo stato di attuazione delle riforme riguardanti il Pnrr 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 vuole 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 edenzialità e il lavoro svolto.

Per informazioni

Contattare una delle sedi provinciali Inac:

Inac Alessandria
Via Ghini, 16
15100 Alessandria (AL)
tel. 013/236225

Inac Asti
Piazza Alfieri, 61
14100 Asti (AT)
tel. 014/594320

Inac Biella
Via Tancredi 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
21040 Novara (NO)
tel. 031/626263

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

Inac Vercelli
Via San Salvatore, 1
13010 Vercelli (VC)
tel. 016/54597

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

CARTA SOLIDALE DA 380 EURO

Entro luglio i cittadini con reddito isee inferiore ai 15 mila euro e che non percepiscono il reddito di cittadinanza o altri sostegni, rientrano negli elenchi degli enti locali come destinatari della nuova misura introdotta dal Governo. A differenza degli altri bonus e agevolazioni, in questo caso il cittadino non deve presentare domanda. I nominativi degli enti di diritti vengono forniti dal Dipartimento dei Comuni. Le graduatorie sono riservate e non verranno pubblicate, pertanto sarà compito dei Comuni procedere alle consegne delle carte dopo aver individuato le famiglie che hanno diritto al beneficio. Queste saranno invitate a ritirare la carta presso gli sportelli postali, già attiva e

caricata con l'importo di 382,50 euro. L'importo di denaro riconosciuto ai cittadini potrà essere utilizzato per acquistare generi di prima necessità presso i supermercati o altri punti vendita convenzionati.

A parità di condizioni economiche sarà data precedenza alle famiglie in cui sono presenti almeno tre componenti di cui un minimo di 14 anni. In secondo luogo, sarà data precedenza ai nuclei familiari composti da almeno tre componenti e un componente che compirà la maggiore età nel 2023. Per non perdere la somma di denaro accreditata è necessario effettuare obbligatoriamente almeno un pagamento entro il 15 settembre.

Hai una patologia riconducibile al tuo lavoro

**PATRONATO
INAC**
ASSOCIAZIONE NAZIONALE INTEGRATORE SOCIALE

Scopri tutti i tuoi diritti!

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.

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

**PATRONATO
INAC**

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 52 01 506 | Fax 06 32 15 910
e-mail: segreteria@inac-cia.it | www.inac-cia.it | www.inac-cia.it



Da 20 anni gli esperti della defogliatura pneumatica



OLMI
NUOVE
TECNOLOGIE
AL PASSO CON
LA NATURA

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



MADE IN ITALY

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 comperare, vendere, scambiarsi qualsiasi cosa.

Invitiamo gli interessati a utilizzare la scheda per rendere pubblico il loro servizio. Le schede vanno trasmesse alla redazione di "Nuova Agricoltura Piemonte", via Onorato Vigliani 123, 10127 Torino oppure via e-mail: piemonte@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

- SGRANIA-DIRASPARTICE PER UVA per inutilizzata, usata solo per uso familiare (4 quintali di uva ogni 2 anni), funziona in modo perfettamente funzionante, visibile in qualsiasi momento. Tel. 3664430677
- DECESPUGLIATORE HUSQVARNA A SCOPPIO Mod. 253 RJ, 50 cc, 3,1 kW, anni 3, pari al nuovo compreso imbagrature e disco acciaio 3 lame mai usato. Richiesti 500 euro trattabili. Tel. 3249011420
- CONTENITORE per lo stoccaggio dei cereali, mollette per sbaricatori, insoniatori, pompa auto-

compro, vendo, scambio



Mercatino

TRATTORI

- TRATTORI FIAT LANDINI C4500 - TL 29c - del 1975. Motori da 3,3 CV, 47 km/h con cambio a 6 marce, tutti gli elementi Aut. Trattore Riomarchio Agricolo. Buone condizioni. Prezzo miglior offerto - visto piaciuto. Chiamare ore pasti. Tel. 3384720593

- MACCHINA DA SEMINARIA MAIS con pneumatici, altra PER GRANO, SPANDICONCIME, BOTTE DISERBO; 1.800 euro tutto. Tel. 3383418267

FORAGGIO E ANIMALI

- SCOPPIA DI ASINI più ASINELLO nato nel mese di agosto 2022. Tel. 3482427487 - 3474921303
- VENDO NUCLEI E FAMIGLIE DI API. Tel. 3487142397 - 0141993414 (ore seriali)

PIANTE, SEMENTI E PRODOTTI

- LEGNA DA ARDERE mista, secca, a 11 al qualità, no trasporto, tel. 3313422151

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, 1h20 circa. Ha un'ot-

ima esposizione solare ed è immersa nella natura. È stata per anni un'azienda agricola di famiglia, 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 arriva - nella frazione di S. Bartolomeo. Mail ztt.gala@gmail.com

VARI

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

CERCO

LAVORO

- ADDETTA/O LAVORO CASEIFICIO anche senza esperienza, periodo giugno-ottobre. Tel. 014493313
- 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: piemonte@cia.it

Testo annuncio

Cognome e nome

Indirizzo o recapito

Tel...



QUESTO SERVIZIO È DISPONIBILE PRESSO

AGRICOLTURA di PRECISIONE

AGRIGENIUS VITE

Il tutor per l'agricoltura

powered by

HORTO

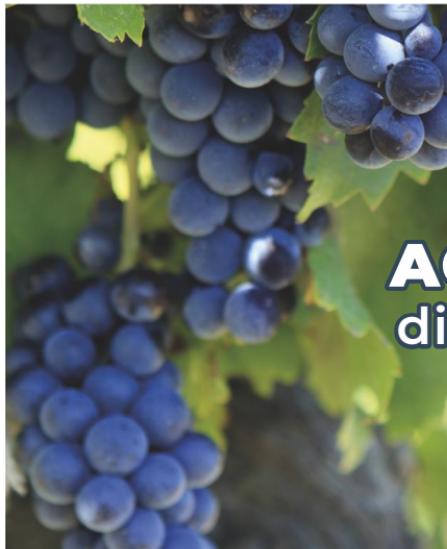
UN PRODOTTO

BASF

We create chemistry



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



AGRIGENIUS VITE

Il tutor per l'agricoltura

powered by

HORTO

UN PRODOTTO

BASF

We create chemistry

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 di Alessandria una riunione tecnica per le informazioni relative al progetto Alexala "Cantine Accoglienti", un portale che presto sarà online e aiuterà i visitatori e i turisti a utilizzare l'offerta enogastronomica del territorio in maniera facile e veloce.

La piattaforma cantineaccoglienti.it ragg�uppa 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 prepubblica 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 promozione 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 quasi trenta aziende del territorio, si propone di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano in modo proattivo. Inol-

tre, queste aziende verranno selezionate per il successo di miglioramento delle proprie potenzialità ricevitive 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 presenterà le linee guida per il valore e gli obiettivi con cui si intendono gestire ogni azienda 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 del Ga-

vi, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Doc, Rubino di Canavese Doc e Gabbiaco Doc, il Consorzio di Tutela dell'OVada 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 Grana Monferrato e la Strada dei Sapori e dei Sapori del Colli Tortonesi.

I soci Cia che vogliono sapere 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 furore, preferendolo alla sua Bergamo.

Ventun etari coltivati a barbera, grignolino, cortese, dolcetto, nebbiolo e baratuciat - ultimo arrivato tra i vitigni - che danno una produzione per 80 mila bottiglie l'anno (oltre ad altri 80 ettari investiti a bosco e semi-nativi). Hic et Nunc (dal latino, "qui è ora") è un'azienda molto ben avviata: non solo i soli 11 anni di storia 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'Ebbo", sette stanze che affacciano sui filari per pernottamento 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 le esperienze recenti con le fiere e settori?

«Negli ultimi mesi abbiamo partecipato al Vinitaly con ottima successo, al Prowein di Dusseldorf e a eventi settoriali a Vienna, Copenaghen 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 Horsero 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 ostriche al vostro stand al Vinitaly! Avete infinto 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 terra. Abbiamo abbinato il Grignolino con le ostriche, spiegando tecnicamente anche la degustazione di que-

da alcuni bianchi».

Aveva 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 convalescente prestiamo grande attenzione alla persona 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 belli accolti, anche nei foresteri, noi Siamo anche ben accolliti con quelli che chiamiamo colleghi, e non competitor».

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

«Loro hanno saputo bene sfruttare il terreno, 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 farlo. 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 tanti 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, espanderi il mercato sia all'estero sia in Italia. E 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 vigneto...**

«Abbiamo imbottigliato il primo raccolto del Baratuciat che sarà messo in fila per la vendita nelle prossime 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 abbinaibile alle carni».

Quale sarà il prossimo evento organizzato in azienda?

«Ci sono tante iniziative in programma, a breve presenteremo il cartellone completo. Rifaremo la serata jazz in cantina nell'ambito del Monfrà Jazz Fest, poi ci sarà Vignale in Danza con ricavato 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»

Prezzi del frumento tenero in caduta libera in provincia di Alessandria, la seconda provincia cerealicola in Italia, per estensione, dopo Bologna (circa 44 mila 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 Merci) è passato da 350 euro/tonnellata a 240 euro/tonnellata, con una tendenza all'ulteriore ribasso. Gli agricoltori si sono riuniti per discutere 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 dal produttore nel nostro territorio tiene anche conto di quanto viene contrattato nelle Borse Merce 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 rese e qualità non comparabili a quelle italiane.

Oltre al crollo dei prezzi ricordate al pubblico, Cia Alessandria evidenzia l'impatto dei costi sostenuti dalle aziende per realizzare la produzione. Ad esempio, il nitroato ammonico (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 e una media che si è mantenuta a circa 1,22 euro/litro per i programmi di semina disposta degli ultimi giorni (circa 0,65 euro/litro), in quanto gli agricoltori generalmente hanno sostenuto le spese acquistando

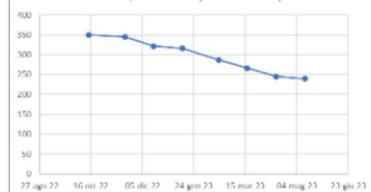
il prodotto nella maggior parte delle zone, sia a prezzo di 1,22, per i programmi che le imprese hanno fatto, facendo crollare il prezzo del grano tenero nazionale.

Dichiara il cerealicoltore e presidente di Zona Cia Alessandria Davide Sartì-

grano, in Italia il prodotto ha subito una crisi, mentre sta crescendo ancora fluttuante con importanti arrivi di merce in Italia, che stanno falsando il reale andamento del mercato italiano.

Commenta il pre-

euro/tonnellata (valore medio)



sidente regionale Cia Piemonte Giacomo Caselli: «Non si può ignorare 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 in Ucraina, ha già dimostrato il ruolo che i produttori svolgono quando si tratta di fornire cibo alle persone».

«Insieme alle speculazioni sulle guerre in Ucraina e in Libia, sta crescendo ancora fluttuante con importanti arrivi di merce in Italia, che stanno falsando il reale andamento del mercato italiano». Commenta il pre-

Liscio come l'olio: il nostro evento alla Fiera Di'Amson Festa del Grano

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

Dal gran riso, dalla viabilità invernale alla boschiva, dalla vigna al giardino, due giorni di agricoltura a 360 gradi, anche con intrattenimento, esposizioni di trattori d'epoca, corner per pranzo. Cia Alessandria avrà una manifestazione sull'apprezzamento 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 Casamassima e Gabriella D'Amico, il sindaco di Olivaia Giandomenico Grossi, che da luglio en-



teresserà 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 frantoiato presente nell'istituto, grazie anche all'in-

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

Gli alpaca Cia al Salotto del Mandrogno

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

Sai palermitense del Circolo Galimberti di via Pochettini ad Alessandria, tutti i mesi, sono ospiti personaggi del territorio, imprenditori, artisti e ospiti vari che raccontano esperienze, testimonianze, curiosità. Lo staff di Capogrosso ha parlato di questa particolare attività



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

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, installamento 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. 3669096599.



Salotto del Mandrogno

23 luglio 2023

Carlo Ricagni

Massimo Brusasco

Dario Capogrossi

Anita Casamassima

Gabriella D'Amico

Giandomenico Grossi

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 dolcario, nel primo anno di lavoro il fat-



A sinistra,
il consiglio
di amminis-
trazione 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 sgusciato. 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 di 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, delle macchine, delle tecnologie 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, vuol per la specificità territoriale, vuol 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 mettere 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, «sgonfia quel pallone di polemiche calciato senza arbitrio sulle piazze mediatiche di mezzo mondo, facendo emergere una realtà che non soltanto rispetta l'ambiente ma contribuisce a mitigare l'impatto ecologico delle altre attività». Sono dati impressionanti che 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 130 mila capi e danno lavoro a 4.000 addetti. La notizia più eclatante è quella che ridimensiona il ruolo dell'allevamento. Fatti sono aumentati nell'emissione di gas a effetto serra. A fare la differenza, rispetto ad altre realtà che operano nella zootecnia, è la tipologia delle aziende associate a Coalvi che nel loro complesso coltivano 56 mila ettari di terreno, l'84% destinati a foraggio per l'alimentazione dei capi allevati. A fronte di 238 mila tonnellate di



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

carbonio rilasciato in atmosfera dai bovini, dai rifiuti, dal suolo e dalle attivita' colturali, le stesse attività "catturano" con il loro patrimonio verde di prati stabili, pascoli, colture e boschi, ben 440 mila 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 idrologico per eterno. Al questo scorgimento, altissimo rischio di inquinamento derivato dallo smaltimento dei rifiuti che, anzi, costituiscono una risorsa preziosa per la fertilizzazione 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 culture foraggeri di cui il 70% e il 97% arriva dalle precipitazioni che succederà con l'aumento della secca? «Quand'anche si dovesse consolidare il quadro sicuro 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: privileggeranno le colture che si sviluppano nel periodo autunnino-vernetino, 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'innovazione e l'organizzazione del Bagno 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 sia stampa e canali social, vi proponiamo di partecipare al "CarpionCia" con una vostra libera interpretazione del "Carpio-

ne". 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 Castelnovo Calcea, località Oppressina. 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 Agrifood Cia" e sarà proposta al pubblico in occasione della Festicamp Cia, in pro-



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



di Giancarlo Sattanino

Presentato sovente come piatto tipico piemontese, il carpione ha in realtà molti beni e diffusi antenati. 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 Scappe, 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 delle bor-

ghesia perché fresco, piacevole e ricco di tanti gusti buoni vista la varietà di ingredienti che noi Piemontesi lasciamo condire da qualche piccantezza e piacevolezza.

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 dal più perché "hanno

IN CUCINA CON I PRODOTTI DI CASA NOSTRA

Il carpione alla piemontese

troppe spine...". La pesca non è sempre favorevole, a volte si tornava 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 solo fare una farcia di pesce con cui soffriggeva nell'olio qualche tocino d'agnello, salsiva, e ancora pezzetti di sfidano di cipolla, alloro; dopo qualche minuto si aggiungeva l'aceto (oro bianco per non dare un coloro grigio), ma un tempo l'aceto era solo quello rosso, fatto in casa con mille cure. Si portava a bollore e si era pronti a ricoprire il pesce sfilattato e frutto che si poteva così consumare per

molti 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 alberelle, 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 bistecchina di vitello impanata e fritta o piccole balottoni di carne di pollo? Ecco la ricetta del carpione del pesce d'acqua dolce la troué. Questo carpione, variegato, ricco, colorato, profumato che si mangia d'estate senza stancarsi, ecco questo carpione è veramente piemontese, casalingo, poco ciato nei grandi libri di cucina, tant'è vero che consultando tutti i miei testi di grande cucina ottocentesca, ho trovato questa sola ricetta: dal Trattato di cucina

dei Vialardi, stampato nel 1854, ecco la "Tincia alla campagnuola o all'agretto". La tincia 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 teneri e bionde, aggiungono un po' di aceto con un po' di sugo d'uva non matura, sale e pepe, bollito un momento, versatelo sulle tincie e servitele calde. E' proprio lui, il nostro carpione, con l'unica differenza di servirlo caldo e leggermente freddo. Se proprio non vogliamo cimentarcisi con la tincia (neanche la tincia dorata del Pianalto di Poitino?) andiamo allora a cercare una bella scelta delle nostre meravigliose verdure, qualche uovo di gallina allevata a terra, e, se volete un suggerimento, del 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.

BANCA DI ASTI

GRUPPO

BIVER BANCA

BANCA DI ASTI

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

La Commissione europea ha bloccato 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 0,05 mg/kg.

Cia Novara Vercelli Vco esprime soddisfazione per questa battuta di arresto ad una proposta che avrebbe squallidito 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, Myanm, Pakistan. Agrisimse, di cui Cia fa parte a livello nazionale, aveva chiesto al Governo di intervenire sui contenuti del provvedimento presentato a livello comunitario.

Spiega il responsabile settore riso Cia Novara Vercelli Vco **Manrico Brustia**: «Accogliendo positivamente la votazione negativa della Commissione l'innalzamento del limite porterebbe infatti a 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 confermerà lo respingimento della proposta di innalzamento. 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 conta dei danni e cercano di salvare i propri animali feriti, ancora una volta. Questa volta il bilancio è di 4 pecore sbranate e altre 2 sopravvissute alla predazione, verificata a Maseria ai danni di **Francesco Biondo** e **Janis Pefini**, soci Cia, allevatori da 300 pecore, 140 capre e 54 bovini: «Erano cirle le tre di notte, siamo stati svegliati dalla notte: 300 pecore arrivate di corsa, gridando sul piazzale, le sono scese in campo e abbiano visto poco più in là lo scenario. I nostri capri 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 dalla 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».

Nel corso mese di febbraio, la Provincia Verbano-Cusio Ossola ha scritto a Cia Novara Vercelli Vco e Giroto **Pietrofratini** (Amministratore) 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 Preconi**, 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 altre scelta che riportare immediatamente a valle le loro reclame perché non vengono ascoltati dal pericoloso 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

versi (...). Nel corso degli anni sono stati attuati sistemi di prevenzione previsti dai piani di gestione del lupo, ma questi sistemi si sono dimostrati antiecononomici per il nostro territorio, non applicabili in base ai sistemi zootecnici tradizionali nel Vco rivelandosi di difficile applicazione per la particolare orografia del territorio. Certo 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 alpeghi, coltivati da secoli e per proteggere i nostri animali». 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 abbiano riportato nei numeri

precedenti del nostro mensile, diminuendo sensibilmente la percezione di sicurezza sia dei residenti sia dei clienti delle strutture). Dichiara 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 espandendo, è ormai chiaro a tutti, settorialmente, a tutti i livelli. La denuncia del problema è arrivata a coloro che hanno il potere di occuparsene. Dobbiamo quindi sposare 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 avviare le azioni necessarie a ridurre il problema e risolvere il problema. Fatto questo doremo tracciare con precisione gli atti assuntivi e i suggeriti 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, soprattutto se attività da condurre diverso tuo staff. Dividi un foglio in quattro quadranti e in ogni riguardo 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-

saci troppo.

Così sono i fattori di minaccia e opportunità? Sono eventi che, in un futuro più o meno vicino, possono trasformare effettivamente, o potenzialmente, la tua attività? Come fare alcuni esempi, «fattore di opportunità»: il potenziamento del vicino aeroporto/strada/funivia; «fattore di minaccia»: crisi economica, alcuni mercati turistici emergenti all'estero, viabilità 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. Ad esempio: la naturalità delle vostre ricette, una gamma forti valenze etniche, una ampia 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? Diventata location «esclusiva». Se ci sono fattori di minaccia in crescita, iniziate ora a ridurne l'impatto se possibile o a pianificare oggi il piano per superare la minaccia.

E importante fare un'autoanalisi



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, sbagliando la concezione di una terra italiana, 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 della programmazione presentata e la comunità 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, svolgere la cooperazione, va-



Francesca Castaldi e il figlio Marco

lizzare 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, Barenzo, Boanca, Bogogno, Borgomarino, Briona, Brusnengo, Calsale Monferrato, Fara No-

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

Ad essere coinvolti, di conseguenza, saranno anche molti soci Cia Briona, ad esempio c'è Francesco 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 ci hanno investito 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 svoltosi tra Savigliano e Grinzane Cavour. Ad essere giudicato 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 presto per "cattarri" torriera, si può comunque dire che la situazione sia assolutamente buona e di 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 spaccio 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 in Cia: la famiglia Allione era in Orgosolo quando quest'ultima ancora si chiamava "Alleanza Contadini". La particolarità aziendale è la produzione del waxy, un mais definito "speciale": mentre nell'ambito del mais comune si trova il 25% di amiliosio 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-

fornisce 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 questi dati di apprezzamento, 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 amido e suoi 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



(è infatti riconosciuto un premio), a partì da resa con altre varietà. Spiega Allione: «Per chi fa la lavorazione delle culture 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 elatridi 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



Nella sede Cia di Verbania, con l'impegno del responsabile tecnico Lorenzo Bizioli, è stato portato a termine un accordo tra la nostra Organizzazione e l'Istituto professionale agrario "E.G. Cavallini" di Lessa (NO) - sede distaccata dell'ILS G. Bonfanti di Novara - per dare agli studenti del terzo e quarto anno la possibilità di svolgere le 210 ore di tirocinio previste dal progetto di studio all'interno delle aziende associate. Sono circa 15 le aziende Cia che hanno manifestato il desiderio 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-

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

so a tutta la base associata. Spiega Bizioli: «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. Crederemo sia una buona opportunità per introdurre le giovani generazioni nel mondo agricolo. Questo accordo, recentemente stipulato, sarà rinnovato nel prossimo anno».

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. 3493040495 oppure via mail scrivendo a Lbizioli@cia.it.cia.it.

Cia è il presidente interprovinciale Andrea Padovani dimostrano interesse reale nel progetto, tanto che uno studente del Cavallini sarà negli uffici di Verbania per il mese di luglio!

SPESA IN CAMPAGNA

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

Estate a Fenestrelle, il gusto ci guadagna

Rosotto: «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.

«È davvero un'esperienza condivisa sul campo», spiega Fabio Rosotto, responsabile dei consumatori per i prodotti agricoli che provengono direttamente dai campi - osserva Elena Michetto, 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 prodotti: noccioli e derivati (Cascina San Eusebio), formaggi (Chabert Scilla), frutta e verdura (Dana Borga Chirra), biscotti e farine (Le antiche ricette della



nonna di Arnaud Graziella), salumi (Marchisone Angelo), vino, succhi, composte e marmellate (DaiDellerba), birra artigianale (Società agricola Tum), miele e derivati (Torazza Lorenzo), insalata 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 frequentano 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 mettere in evidenza la dimensione del pubblico sulla necessità di valorizzare in modo il patrimonio agricolo della montagna, creando imanzi tutti i presupposti perché gli agricoltori possano continuare a presidiarla, nell'interesse della collettività.

«Il successo di queste iniziative - commenta Stefano Rosotto, 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 sa più 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 cintina regolare nello studio degli ambiti di formazione del Per da Cia Consulenze Piemonte, nel tempio vignicolo 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** - il padre Sergio, insieme al figlio Andrea, e Natale De Sce, di Arpa Piemonte e all'agronomo **Massimo Pinna**, specializzato 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 plateau, giovani ed entusiasti viticoltori, come **Eric Rubatto** di Chieri e **Roberta Bruno** di Strevi (Agricola Ivaldi), l'azienda **Dai Dellerba** di Pinerolo e **Fiorella Cardos** di Prarostino, insieme al presidente di Cia Agricoltori delle Alpi **Stefano Rosotto**, viticoltore di Chieri. Tra i partecipanti anche **Cucina Vignola** di Villarbasse e il valsesiano **Giuliano Bosio**, di Almese.

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

prolongate molto calde e sicciose. Questa la tendenza degli ultimi anni, ancora accentuata nel primo semestre 2023, decisamente fresco». Infatti annette Sergio Marchisio - il calendario della fioritura del vigneto si riporta a dieci anni fa: prima cioè che cominciasse il periodo torrido».

In ogni caso, le anomalie climatiche hanno coinvolto molto duramente i viticoltori. Fra gli punti del corso condotto da Losqui e Pinna, spiccano i dati sui secoli futuri negli aspetti fitotecnici. L'arrivo di nuovi fitofagi, specie esotiche legate al "climate change". Parassiti da contenere con metodi sostenibili.

«La variazione climatica -

spiega Pinna - influenza lo sviluppo delle malattie critogamiche della vite. Occorre quindi affrontare questo stress fitobiotico 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 e rendimento dei nuovi filari. E poi: formazione delle allevamenti, gestione dei modelli di distribuzione dei fitofarmacidi, epoca 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 cintina - ha preso il fondatore dell'azienda, Sergio Marchisio, pioniere del biologico del Roero.

La premessa è il tocco magico dell'impostazione biodinamica, che incrementa ulteriormente la qualità del suolo e dunque la resistenza delle vite, anche di fronte alle difficoltà climatiche.

«La famiglia Marchisio - dice Pinna - rappresenta simbolicamente 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 domo biodinamico. Strumento principe, steineriano: l'ancestrale concimazione "energetica" garantita dal cono-letimeo, ovvero: una miscela chimica, lievitati autotecnici, rinfioranze in anfora.

Una bellissima giornata di studio - dicono i consigli, tutti giovani - che si è conclusa in bellezza, tra un brindisi e l'altro, nella nuo-

vissima winery di Castellinaldo immersa del verde, tra i filari di Arneis.

Soddisfazione per l'esito della giornata viene espresso anche dalla responsabile delle Formazioni di Cia Agricoltori delle Alpi, **Kezia Baroni**: «La didattica sul campo riguarda soprattutto i giovani imprenditori, ma anche chi, lievitati autotecnici, rinfioranze in anfora. Ringrazio la famiglia Marchisio e tutti coloro che hanno collaborato all'ottima riuscita dell'iniziativa».

Laboratori didattici in azienda con le classi quinte dell'Istituto agrario Dalmasso

Educare all'imprenditorialità agricola

Anche quest'anno, nell'ambito del Progetto orientamento Informato 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.

«I laboratori preposti - osserva Giorgia Barbuto, 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 competenze 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 ("Limiti 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 i giovani imprenditori sallesi **Edoardo Rovelli** e **Alex Delherba** - rileva Barbuto - 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 maturandi, 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), fondò la prima vigna della collina Rossa in Cinzano Torinese nel 1923, esattamente cento 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 adattata a modesta azienda dedicata alla coltivazione dei vigneti, alle produzioni di vini e ed all'allevamento degli animali utili alla lavorazione della terra.

Sempre nel 1923, nacque **Aldo**, il papà di Stefano (1959) e del primogenito **Luigi** (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 di vino si sono iniziati ad essere produttori, 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. Per l'occasione è anticipata 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 richieduta 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, **Giovanni Carenni**, il direttore regionale **Dino Scavano**. Oggi l'azienda agricola di Stefano Rossotto conta oltre 38 ettari di terreno, di cui circa 10 ettari coltivati a vi-

gneto (Prieia, 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 manodopera), è dotata di locali cantina interrati per la vinificazione delle uve. Da 2010 la costruzione di un impianto fotovoltaico sul tetto della villa 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'imbotigliamento e il condizionamento sono gestiti in proprio, assicurando di altissima qualità all'avanguardia.

Per garantire un prodotto genuino, sicuro e di alta qualità, tutto il processo risotto.

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 cause 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

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

Agricoltori del Canavese Soc. Agr. Coop.
Fraz. Bricherasio - Chivasso (TO)
Tel. 011 9195321

Mazzarino di Romano C.s.c.
via Brix - Romano Canavese (TO) Tel. 0125 711228

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

Dora Baltea Soc. Agr. Coop.
via Rondinella - Villargassett (TO) Tel. 0161 45288
Magazzino di Alba (To)
Loc. Bosco - Alba (To) Tel. 0161 90581
Magazzino di Saluggia
C.na Tenuimento - Saluggia (VC) Tel. 0161 486373

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



Agri 2000 Soc. Agr. Coop.
via Convallezzana - Castagnole P.t.O.
Tel. 011 9862856

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

CBMB Soc. Agr. Coop.
via Centazzo - Ocimiano (AL) Tel. 0142 809575

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

CAPAC ZOO s.r.l.
Via Circovallezzana - Castagnole P.t.O.
Tel. 011 9868856



**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

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).

DETALLO PROMOZIONE:
La tasse istruttiva per la tassa PRO su DOBLO' Van BEV CH1 (N1) Pecc batterie 50kWh. Prezzo di listino € 32.000 (I.P.T. e imposta PUC esclusa).
Prezzo Prova 24.550€. **Primo canone anticipato 5.018,5€** durata 60 mesi. **59 canoni mensili da 249€** (incluso spese di gestione da 9,87€/ canone, pari all'1,09% del prezzo di vendita del veicolo al netto del primo canone). **Valore di riscatto 10.377,16€.** Importo totale del Credito 19.918,50€. **Rate di versamento 1.000,00€/mese.** Tassi di capitalizzazione 1,09% (tassi di capitalizzazione comprensivo dell'eventuale valore di riscatto 25.068,76€). Solo in caso di restituzione e/o sostituzione del veicolo alla scadenza contrattuale prevista, verrà addebitato un costo pari a 0,05€/km.
Se il veicolo abbia superato il chilometraggio massimo di 100.000 km, verrà addebitato un costo di 0,05€/km per ogni km oltre a quelli già versati. IVA in base al prezzo di riacquisto (5,00%).
Offerta riservata ai titolari di Partita IVA in caso di permesso di circolazione con contratti ed immatricolati entro il 30 Giugno 2023, non cumulabile con altre imprese in corso. Offerta Bank Stellaris Financial Services Italia S.p.A soggetta ad approvazione. Documentazione e informazioni dettagliate sono disponibili sul sito www.bankstellaris.it. Per ulteriori informazioni rivolgersi alle agenzie Fiat Professional o alle agenzie autorizzate della rete Fiat Professional. La promozione è valida dal 01/07/2023 al 31/12/2023. Non è cumulabile con le altre promozioni in corso. Valori omologati in base al ciclismo WLT aggiornati al 31/12/2022 e indicati ai comparativi.

FAT
PROFESSIONAL

SPAZIO

LA CITTÀ' 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

Seguici su: www.spaziogroup.com - veicolicommerciali@spaziogroup.com