

Anno IX n. 35

14 settembre 2017

Sommario

| | |
|--|---|
| <i>IN PRIMO PIANO</i> | 1 |
| <i>Via libera alla spesa con i buoni pasto negli agriturismi e nei mercati contadini.</i> | 1 |
| <i>NORMATIVA</i> | 2 |
| <i>La Corte Ue contro l'Italia: stop agli Ogm solo con "accertati rischi di salute".....</i> | 2 |
| <i>Fipronil, intesa tra Ministero Salute e Associazioni per rafforzare l'autocontrollo.....</i> | 3 |
| <i>Aviaria: tavolo interregionale chiede misure di sostegno. Il 20 vertice a Roma.....</i> | 3 |
| <i>Semplificata la procedura per le dichiarazioni di giacenza dei produttori vitivinicoli.....</i> | 3 |
| <i>Il decreto legislativo sul mercato interno del riso entrerà in vigore il 7 dicembre.....</i> | 3 |
| <i>Sulla Gazzetta europea gli aiuti supplementari per i produttori di pesche e nettarine.....</i> | 4 |
| <i>MERCATI</i> | 5 |
| <i>Ismea: il biologico continua a crescere, escalation di carni avicole e vino.....</i> | 5 |
| <i>Svolta "hi-tech" del biologico. Investimenti per migliorare i prodotti agricoli e risparmiare.....</i> | 5 |
| <i>Importazioni di riso dai paesi meno avanzati: la situazione al mese di agosto.....</i> | 5 |
| <i>VARIE</i> | 6 |
| <i>#IoNonSpreco: la guida del Mipaaf per ridurre gli sprechi alimentari tra le mura domestiche.....</i> | 6 |
| <i>Terreni incolti o abbandonati in Lombardia: aggiornato l'elenco al 29 agosto.....</i> | 6 |
| <i>Cheese compie vent'anni e torna dal 15 al 18 settembre. Protagonisti i formaggi a latte crudo</i> | 6 |
| <i>Antiche varietà agricole in mostra all'orto botanico di Pavia domenica 17 settembre.....</i> | 7 |
| <i>PIANETA CIA</i> | 7 |
| <i>Al presidente della Cia il Premio nazionale di cultura enogastronomica "Verdicchio d'oro".....</i> | 7 |
| <i>Aiel: è nato il tavolo tecnico degli installatori e manutentori di impianti a biomasse.....</i> | 8 |
| <i>Cia Lombardia: torna domenica 17 settembre il mercato contadino di Milano Chiesa Rossa.....</i> | 8 |

IN PRIMO PIANO

Via libera alla spesa con i buoni pasto negli agriturismi e nei mercati contadini.

Dal 9 settembre è possibile, grazie al decreto del ministero dello Sviluppo economico, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dello scorso 10 agosto, usare i buoni pasto anche negli agriturismi e nei mercati contadini.

Il decreto 122 del 7 giugno 2017, come si legge all'art. 1 "individua gli esercizi presso i quali può essere erogato il servizio sostitutivo di mensa reso a mezzo dei buoni pasto, le caratteristiche dei buoni pasto e il contenuto degli accordi stipulati tra le società di emissione di buoni pasto e i titolari degli esercizi convenzionabili"

Tra gli esercizi in cui è possibile spendere i buoni l'art. 3 elenca:

- "la vendita al dettaglio, sia in sede fissa che su area pubblica, dei prodotti appartenenti al settore merceologico alimentare",

- *“la vendita al dettaglio e la vendita per il consumo sul posto dei prodotti provenienti dai propri fondi effettuata, ai sensi dell'articolo 4, commi 1 e 8-bis, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, dagli imprenditori agricoli, dai coltivatori diretti e dalle società semplici esercenti l'attività agricola ai sensi del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114”;*

- *“attività di agriturismo di cui alla legge 20 febbraio 2006, n. 96”, con “somministrazione di pasti e bevande, costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della zona, presso la propria azienda”.*

Altra novità rilevante introdotta dal provvedimento riguarda il numero di buoni pasto spendibili che sale da 1 fino a 8 in una volta (per un ammontare complessivo di circa 40 euro).

Resta comunque in vigore il divieto di cederli a terzi ed è anche esclusa la possibilità di avere il resto.

Come recita infatti l'art. 4 del decreto del Mise *“non sono cedibili, nè cumulabili oltre il limite di otto buoni, nè commercializzabili o convertibili in denaro e sono utilizzabili solo dal titolare”;* inoltre *“sono utilizzabili esclusivamente per l'intero valore facciale”.*

Il provvedimento prevede inoltre che *“Le società di emissione sono tenute ad adottare idonee misure antifalsificazione e di tracciabilità del buono pasto”.*

Per Cia-Agricoltori Italiani e la sua associazione di riferimento Turismo Verde si tratta di uno strumento interessante per una spesa più consapevole e per richiamare ancora di più i consumatori nelle aziende agricole.

I ticket, spiegano Cia e Turismo Verde, sono una forma di sostegno al reddito per molti italiani, usati per fare la spesa e non solo per consumare i pasti nella pausa lavoro. Poterli utilizzare per la spesa in campagna e negli agriturismi che aderiranno, potrà essere una nuova opportunità per i produttori e i consumatori.

Prima di poterli spendere occorre comunque che l'utente verifichi quali sono le aziende convenzionate che li accettano.

In Italia il 16% degli occupati dispone di buoni pasto (2 milioni e mezzo di italiani), principalmente a Nord Ovest e Centro, circa il 60% del totale finora è stato utilizzato per fare la spesa. E il valore di mercato raggiunge i 2,8 miliardi all'anno, con una crescita costante nell'ultimo periodo.

Il decreto Mise è consultabile al link:

<http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2017/08/10/17G00134/sg>

NORMATIVA

La Corte Ue contro l'Italia: stop agli Ogm solo con “accertati rischi di salute”

Gli Stati membri non possono adottare misure di emergenza concernenti alimenti e mangimi geneticamente modificati senza che sia evidente l'esistenza di un grave rischio per la salute o per l'ambiente.

È quanto stabilito dalla Corte di giustizia europea in una sentenza emessa ieri, 13 settembre.

La sentenza della Corte riguarda direttamente l'Italia e in particolare il caso di Giorgio Fidenato, agricoltore penalmente perseguito nel nostro paese perché nel 2014 piantò mais ogm autorizzato dall'Ue nonostante un decreto interministeriale del 2013 ne vietasse la coltivazione.

Quel decreto, sottolinea la Corte, non era legittimo perché il “principio di precauzione” deve basarsi sulla certezza dell'esistenza del rischio, altrimenti non permette di eludere o di modificare le disposizioni previste per gli alimenti geneticamente modificati, già oggetto di una valutazione scientifica completa prima di essere immessi in commercio.

La Corte rileva, peraltro, che uno Stato membro, quando ha informato ufficialmente la Commissione circa la necessità di ricorrere a misure di emergenza e la Commissione non ha adottato nessuna misura, può adottare tali misure a livello nazionale. Esso può inoltre mantenere in vigore o rinnovare tali misure, finché la Commissione non abbia adottato una decisione che ne imponga la proroga, la modificazione o l'abrogazione. In tali circostanze, i giudici nazionali sono competenti a valutare la legittimità delle misure di cui trattasi.

<https://curia.europa.eu/jcms/upload/docs/application/pdf/2017-09/cp170096it.pdf>

Fipronil, intesa tra Ministero Salute e Associazioni per rafforzare l'autocontrollo

Le associazioni Cia-Agricoltori Italiani, Confagricoltura, Coldiretti, Alleanza Delle Cooperative Italiane-Agroalimentare, Cna Agroalimentare, Aidepi, Aiipa, Aia, Assoavi, Federalimentare, Unaitalia, operanti nel settore della produzione avicola e in quello della trasformazione alimentare, hanno sottoscritto nei giorni scorsi presso il Ministero della Salute, un protocollo con il quale si impegnano a promuovere presso i loro associati un programma di autocontrollo rafforzato che si affiancherà ai controlli ufficiali effettuati dalle autorità pubbliche per garantire la sicurezza dei consumatori, attraverso una verifica estesa delle caratteristiche delle uova italiane e dei prodotti che le contengono.

Il protocollo, sull'elaborazione del quale hanno espresso il proprio favorevole avviso anche i Ministeri dell'Agricoltura e dello Sviluppo economico, prevede l'esecuzione in autocontrollo, una prima volta al massimo entro il 15 ottobre e successivamente con una cadenza regolare, di esami di laboratorio miranti ad escludere la contaminazione delle uova con gli antiparassitari Fipronil e Amitraz.

Gli elenchi dei soggetti che aderiscono al protocollo e i risultati degli esami svolti saranno comunicati al Ministero della salute, per la loro elaborazione e valutazione; un'autodichiarazione accompagnerà, nei vari passaggi, le uova provenienti da impianti che partecipano al programma.

Il programma di autocontrollo non esclude la possibilità per le aziende di essere sottoposte a controllo ufficiale, e sarà rivisto alla luce dell'evoluzione della situazione a livello comunitario.

<http://www.salute.gov.it/portale/home.html>

Aviaria: tavolo interregionale chiede misure di sostegno. Il 20 vertice a Roma

Mercoledì 20 settembre le regioni del nord Italia interessate dall'epidemia di aviaria (Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Friuli Venezia Giulia), insieme alle associazioni dei produttori avicoli, si incontreranno a Roma, presso il Ministero delle Politiche Agricole, per concordare il dossier di richiesta di misure di sostegno al settore da inoltrare all'Unione europea.

Lo ha stabilito il tavolo interregionale sull'emergenza aviaria e sulla crisi del settore avicolo in una riunione svoltasi ieri a Milano.

"Col tavolo interregionale abbiamo accelerato un processo in virtù del quale il Governo ha scelto di convocare le parti a un tavolo il 20 settembre a Roma, a cui i nostri tecnici andranno concordando modalità, strategie e finalità", ha dichiarato l'assessore regionale all'agricoltura Gianni Fava, che ha aggiunto "sarebbe utile che il Ministero delle politiche agricole dicesse quali e quante risorse è in grado di mettere a disposizione".

www.agricoltura.regione.lombardia.it

Semplificata la procedura per le dichiarazioni di giacenza dei produttori vitivinicoli

Con Circolare n. 68253 del 7 settembre 2017, Agea in accordo col Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e l'Icqr ha esonerato dalla presentazione della dichiarazioni di giacenza i produttori vitivinicoli obbligati alla tenuta dei registri di cantina telematici.

In particolare la circolare prevede che la dichiarazione da inviare sul portale Agea è considerata direttamente assolta se le imprese vitivinicole hanno effettuato la chiusura telematica del registro di cantina entro l'11 settembre 2017.

Il documento è consultabile e scaricabile al link:

<http://www.agea.gov.it/portal/pls/portal/docs/1/5886206.PDF>

Il decreto legislativo sul mercato interno del riso entrerà in vigore il 7 dicembre

È stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il decreto legislativo concernente il mercato interno del riso (Cfr. *Impresa Agricola news n. 31 del 3 agosto 2017*). Il decreto entrerà in vigore dopo tre mesi dalla pubblicazione in Gazzetta, quindi, il 7 dicembre 2017. Le nuove norme, come stabilito dall'art. 1 del provvedimento, si applicheranno al riso venduto sul territorio nazionale, ma non al prodotto

tutelato da un sistema di qualità riconosciuto dall'Unione europea (DOP e IGP). Inoltre, come stabilito dall'art. 12, non sono soggetti al rispetto delle nuove regole i prodotti confezionati in Italia destinati all'estero e i prodotti legalmente fabbricati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia o in uno stato dell'EFTA (Islanda, Norvegia, Svizzera e Liechtenstein).

La norma si riferisce alla denominazione dell'alimento, che è riportata sul lato della confezione dove è riportato il peso: non corrisponde necessariamente a quella riportata sul frontespizio della confezione ma eventuali nomi di varietà specificati sul lato frontale debbano essere riportati anche in tale denominazione (Art. 3 del decreto).

Secondo la spiegazione fornita da *Enrico Losi* dell'*Ente Risi*, riportata sul settimanale specializzato www.risoitaliano.eu la nuova normativa prevede che il riso possa essere venduto con le seguenti denominazioni riconosciute in Europa: "riso a grani tondi" o "riso tondo" o "riso Originario"; "riso a grani medi" o "riso medio"; "riso a grani lunghi A" o "riso lungo A"; "riso a grani lunghi B" o "riso lungo B" con la possibilità di specificare la o le varietà da cui/dalle quali è stato ottenuto il riso, ad esclusione delle varietà cosiddette tradizionali (Arborio, Roma, Baldo Carnaroli, Ribe, Vialone nano, S. Andrea) e delle varietà che possono fregiarsi del nome delle varietà tradizionali, in quanto iscritte nell'apposito registro, tenuto dall'Ente Nazionale Risi.

Per valorizzare le varietà tradizionali, in base all'accordo raggiunto dai sindacati agricoli e dall'Airi, sono state previste le seguenti denominazioni: Riso Arborio, Riso Roma o Riso Baldo, Riso Carnaroli, Riso Ribe, Riso Vialone nano e Riso S. Andrea. Potranno godere di queste denominazioni i risi ottenuti dalla lavorazione delle varietà corrispondenti, oppure di quelle che spettano determinati caratteri biometrici volti a garantire lo stesso comportamento alla cottura e che sono state iscritte nel suddetto registro. In questo caso non sono ammesse miscele.

L'iscrizione nel registro della varietà analoga è condizione perchè quella varietà possa essere commercializzata con la denominazione "Riso Carnaroli". In caso contrario, potrà essere commercializzata come "riso lungo A" seguito dal nome della varietà.

Qualora il riso sia allo stadio di semigreggio o semilavorato, sulla confezione dovrà figurare quest'informazione e l'eventuale trattamento subito ("parboiled"). Sarà possibile aggiungere l'indicazione "classico" nel caso in cui nella confezione sia presente una delle varietà tradizionali (es. Carnaroli) e a condizione che sia garantita la tracciabilità varietale (aspetto che sarà argomento di un apposito decreto).

Si potrà commercializzare una "miscela di risi colorati" se nella confezione vi sarà riso ottenuto da due o più varietà che hanno colori diversi del pericarpo, a condizione che nella miscela sia presente almeno un riso pigmentato, ma non si potrà miscelare varietà sottoposte a lavorazioni diverse e non si potranno vendere con denominazioni "generiche" (riso tondo, riso medio, riso lungo A e riso lungo B) mentre si potrà scrivere sulla confezione il nome di tutte le varietà inscatolate. Come scrive *Losi*: «per fare un esempio concreto, la varietà Selenio potrà essere venduta come "riso a grani tondi" o "riso tondo" o "riso Originario" e potrà eventualmente essere aggiunta la parola "Selenio".

Anche se le miscele sono ammesse è vietato miscelare tipologie diverse (tondi e medi), gradi di lavorazione diversi (semigreggio e lavorato) e trattamenti diversi (lavorato e parboiled).

Le sanzioni per i trasgressori, stabilite dall'articolo 9 del decreto, variano da 600 a 8.000 euro.

Il provvedimento è consultabile al link:

http://www.enterisi.it/upload/enterisi/documentiallegati/News2017-09-08240_DLgs_040817_n_131_mercato_interno_riso_attuaz_art_31_legge_280716_n_154-GU-209-070917_13660_915.pdf

Sulla Gazzetta europea gli aiuti supplementari per i produttori di pesche e nettarine

È stata pubblicata lo scorso 9 settembre sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea la decisione della Commissione di destinare ulteriori 12,8 milioni di euro di aiuti ai produttori di pesche e nettarine date le difficoltà del mercato estivo, oltre ai 70 milioni già forniti in giugno (cfr *Impresa Agricola news* n. 33 del 31 agosto 2017). Come precisato dalla Commissione Ue i fondi serviranno a finanziare il ritiro dal mercato di 35.020 tonnellate di pesche e nettarine e sono rivolti a produttori greci, italiani e spagnoli che non hanno trovato sbocchi sul mercato. La decisione è retroattiva al 3 agosto.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=OJ:L:2017:233:TOC>

Ismea: il biologico continua a crescere, escalation di carni avicole e vino

Continua la crescita dei consumi nel settore biologico. È quanto emerge dai dati presentati dall'Ismea nel corso dell'evento "Tutti i numeri del Bio italiano", in occasione del SANA di Bologna. Nel primo semestre 2017, infatti, l'incremento è stato del 10,3% rispetto al periodo gennaio-giugno 2016 (+13,4% nel 2016 rispetto al 2015), ottimo risultato se valutato in relazione ai crescenti e cospicui volumi di merce biologica commercializzata. La Grande distribuzione con i propri comparti dedicati al biologico, continua ad essere il principale canale di diffusione, erodendo quote di mercato ai performanti negozi specializzati. Il 65% della spesa bio avviene nel Nord Italia, il 24% nel Centro e l'11% al Sud. L'incidenza del "bio" sulle categorie di spesa, sottolinea, l'Istituto di servizi per il mercato agricolo e alimentare, è particolarmente marcata nei settori del miele (12,9%), uova (12,9%), frutta (7,8%) e ortaggi (5,6%). Il primo semestre 2017 registra anche la crescita record per la carne di pollo bio (+61% in volume) e per il vino bio (+108%).

<http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10147>

Svolta "hi-tech" del biologico. Investimenti per migliorare i prodotti agricoli e risparmiare

Il bio cresce nei consumi e nei campi, aumentando anche gli investimenti in nuove tecnologie, con l'agricoltura di precisione che fa breccia tra gli agricoltori biologici. 100 mila aziende agricole bio e hi-tech entro il 2030. È la previsione fatta dalla Cia-Agricoltori Italiani al Sana di Bologna, dove l'organizzazione agricola ha promosso un convegno dal tema "Agricoltura 4.0 - Compatibilità e adattamento all'agricoltura biologica e biodinamica".

In Italia, è stato detto nel corso dei lavori, si sta superando la soglia di 1,8 milioni di ettari coltivati grazie a un mercato che chiede biologico e che continua a tirare, condizionando le scelte degli imprenditori agricoli. Il comparto è particolarmente sensibile alle innovazioni. Una filosofia che prevede la riduzione degli sprechi e contemporaneamente si adegua agli effetti dei mutamenti climatici. Le realtà di grandi dimensioni stanno facendo investimenti importanti, per ridurre l'uso d'acqua e la bolletta energetica, con la mira di razionalizzare i costi di produzione. Tra l'altro, è molto diffuso il connubio di chi produce biologico ed energie rinnovabili.

Ma la tecnologia avanzata interessa anche i segmenti finali della filiera, trasformazione e logistica. Le maggiori strutture del nostro Paese hanno messo nei loro bilanci circa 50 milioni di euro, nel prossimo biennio, per potenziare le attività con strumenti hi-tech. Già oggi, sono diverse le esperienze virtuose che si avvalgono dei moderni ritrovati della robotica e cibernetica, con l'utilizzo di App e software di ultima generazione per la gestione delle attività produttive.

In particolare, gli allevamenti rappresentano una punta avanzata con livelli di automazione green inimmaginabili fino a dieci anni fa. Stalle guidate da pc, tablet e smartphone che producono carne, latte e biogas. Droni che sorvolano tra i filari di vite per verificare lo stato delle uve e i bisogni delle piante. Sonde interrate a verifica dei quantitativi di azoto presenti per favorire la nascita di tartufi e funghi. Esempi di quella che viene comunemente definita agricoltura di precisione e che in Italia è attiva oggi solo sull'1% della superficie agricola utilizzata. Ma che, stando alle linee guida del Ministero delle Politiche agricole, dovrebbe raggiungere entro il 2021 il 10%, ovvero 1,2 milioni di ettari.

www.cia.it

Importazioni di riso dai paesi meno avanzati: la situazione al mese di agosto

Nel corso della campagna 2016/2017 il flusso di importazione di riso lavorato dai PMA ha raggiunto il livello di 337.770 tonnellate (32.258 tonnellate in meno rispetto allo stesso periodo della campagna precedente). Sono i dati pubblicati dall'Ente nazionale risi che precisa: "Le importazioni di riso cambogiano si collocano a 262.959 tonnellate, evidenziando una contrazione di 53.179 tonnellate (-16,8%), mentre le importazioni dal Myanmar risultano in aumento 22.730 tonnellate (+46,3%), attestandosi a 71.842 tonnellate".

www.enterisi.it

#IoNonSpreco: la guida del Mipaaf per ridurre gli sprechi alimentari tra le mura domestiche

E' stato pubblicato sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali il vademecum "Io Non Spreco".

Si tratta di una lista di consigli e informazioni pratiche per combattere gli sprechi alimentari: dalla lista prima di fare la spesa alla lettura della data di scadenza, dalla corretta conservazione degli alimenti all'impiego degli avanzi in nuove ricette.

Il 50% degli sprechi avviene ancora in casa, spiega il Mipaaf, ogni anno infatti in Italia finiscono nella spazzatura 12 miliardi di alimenti. Bastano piccoli gesti quotidiani per ridurre sensibilmente le perdite di cibo attraverso un consumo più consapevole e sostenibile.

"Ad un anno dall'entrata in vigore della legge contro lo spreco alimentare", ha dichiarato il Ministro Maurizio Martina, "il cibo recuperato e donato ai più bisognosi è aumentato arrivando sempre più vicino all'obiettivo di un milione di tonnellate. Si tratta di una delle più importanti leggi che abbiamo approvato dopo expo. Una colonna portante dell'impegno del nostro paese verso modelli di sostenibilità che partono proprio dall'azzeramento degli sprechi".

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11656>

Terreni incolti o abbandonati in Lombardia: aggiornato l'elenco al 29 agosto

È stato pubblicato sul sito della Regione l'elenco aggiornato al 29 agosto dei terreni incolti o abbandonati presenti in Lombardia e resi disponibili dai proprietari a chi ne fa richiesta.

Si tratta di appezzamenti inseriti nella "Banca della Terra Lombarda", istituita con l.r. 26 novembre 2014 n.30.

La normativa regionale prevede che per terreni abbandonati o incolti si intendono:

- i terreni agricoli che non siano stati destinati ad uso produttivo da almeno due anni dalla data di entrata in vigore della legge regionale istitutiva della Banca della Terra, ad esclusione dei terreni oggetto di impegni derivanti dalla normativa europea e di quelli espressamente indicati dalla normativa vigente;
- i terreni già destinati a colture agrarie ed a pascolo in cui si sono insediate formazioni arbustive e arboree spontanee.

La stessa legge regionale dispone che i Comuni, entro trecentosessanta giorni dall'entrata in vigore del regolamento di cui al comma 8, ovvero entro il 28/02/2017, comunichino, tramite il proprio sito web istituzionale, tramite affissione sull'albo pretorio e altre forme di comunicazione istituzionale, la possibilità d'iscrivere i terreni abbandonati o incolti alla Banca della Terra Lombarda.

Per approfondimenti:

<http://www.regione.lombardia.it/wps/portal/istituzionale/HP/DettaglioServizio/servizi-e-informazioni/enti-e-operatori/agricoltura/banca-della-terra/banca-della-terra/banca-della-terra>

Cheese compie vent'anni e torna dal 15 al 18 settembre. Protagonisti i formaggi a latte crudo

La nuova edizione del Cheese riparte dai formaggi a latte crudo. Il Festival, organizzato ogni due anni a Bra, nelle Langhe, da *Slow Food*, ritorna da domani fino al 18 settembre.

Diversi gli eventi previsti, tra cui il mercato dei formaggi, la casa della biodiversità, la gran sala dei formaggi e l'enoteca, la piazza della pizza, le cucine di strada, la piazza della birra e i food truck. E ancora, cinema che ospitano la rassegna "Cheese on the screen", i laboratori del gusto, gli spazi per le conferenze, il palco.

Al centro della manifestazione i formaggi prodotti con latte non pastorizzato, un metodo che riguarda non solo i *big* Parmigiano Reggiano e Grana Padano, ma migliaia di piccoli artigiani dal Trentino Alto Adige alla Sicilia.

Una produzione del latte che richiede un grande impegno: stalle pulite, animali ben trattati e alimentati in maniera sana, che deve resistere alle cattive pratiche dei fermenti lattici aggiunti e dei mangimi da pascolo.

Nonostante tutte le difficoltà che comporta, i formaggi fatti con latte crudo continuano a essere prodotti anche dalle aziende più giovani.

www.cia.it

Antiche varietà agricole in mostra all'orto botanico di Pavia domenica 17 settembre

Domenica 17 settembre dalle 10.00 alle 18.00 presso l'Orto Botanico di Pavia si svolgerà la mostra-mercato dedicata alle "antiche cultivar orticole e agronomiche locali", organizzata dal Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Pavia, con la collaborazione di Regione Lombardia, ERSAF, Sistema Museale di Ateneo e altre Associazioni di categoria tra cui la Confederazione italiana agricoltori.

La salvaguardia della biodiversità vegetale tradizionale del territorio lombardo è fondamentale per il benessere delle generazioni future, perché rappresentano la memoria storica (cultura rurale, saperi popolari, pratiche locali) e la memoria biologica dell'agricoltura e hanno spesso un'elevata capacità di tollerare gli attacchi dei parassiti e i cambiamenti climatici, spiegano gli organizzatori. Queste piante sono utilizzate anche come ingredienti per piatti tipici della tradizione locale come torte, gallette, biscotti, farine, marmellate.

La mostra-mercato darà la possibilità di conoscere, ma anche comprare dai produttori e degustare, molti prodotti tipici locali lombardi e italiani. Sarà inoltre possibile vedere le aiuole dimostrative, in cui crescono antiche cultivar lombarde, visitare la Banca del Germoplasma vegetale dell'Università di Pavia, che si occupa della conservazione dei semi di queste cultivar tradizionali, recuperare materiale informativo anche presso lo stand di Regione Lombardia-Ersaf.

IL programma ricco di iniziative, visite guidate, mercato degli agricoltori, degustazioni, conferenze ed esposizioni è consultabile al link:

http://www.ersaf.lombardia.it/upload/ersaf/gestionedocumentale/Programma_Antiche_cultivar_agricole_784_33985.pdf

PIANETA CIA

Al presidente della Cia il Premio nazionale di cultura enogastronomica "Verdicchio d'oro"

Il presidente nazionale della Cia-Agricoltori Italiani Dino Scanavino riceverà il "Verdicchio d'oro", il Premio nazionale di cultura enogastronomica organizzato ogni anno dal Comune di Staffolo (Ancona) e dall'Accademia Italiana della Cucina, in collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

Giunto alla sua 52° edizione, il Premio, riservato a coloro che si sono distinti nella promozione e valorizzazione della cultura enogastronomica del nostro Paese, si articolerà in una due giorni di lavori.

Sabato 16 settembre, alle ore 18 presso la Galleria Pinacoteca di Jesi, si terrà il convegno "Export veicolo di ripresa dell'economia del territorio del Verdicchio", seguita da una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio. Domenica 17 settembre, nel centro storico di Staffolo alle ore 10, ci sarà la tavola rotonda su "Il ruolo dell'enogastronomia marchigiana nella ripresa dopo il sisma". Subito dopo si svolgerà la premiazione vera e propria con il pranzo accademico presso l'Enoteca comunale.

www.cia.it

Aiel: è nato il tavolo tecnico degli installatori e manutentori di impianti a biomasse

Un Tavolo Tecnico dedicato agli installatori e ai manutentori di impianti a biomasse (Gimib).

È quanto istituito quest'estate dal Gruppo di filiera interno ad Aiel-Cia con l'obiettivo di rendere partecipi in prima persona gli installatori nei processi di revisione delle norme tecniche, analizzare le problematiche riscontrate in campo e proporre soluzioni risolutive condivise.

La partecipazione al tavolo tecnico è riservata ai soci del Gruppo Installatori e Manutentori Impianti a Biomasse di Aiel (Associazione italiana energie agroforestali della Cia) Fra le principali tematiche trattate il funzionamento a umido degli impianti fumari a servizio di generatori a biomasse e le principali novità in discussione per la revisione della norma tecnica UNI 10683.

<http://www.aiel.cia.it/>

Cia Lombardia: torna domenica 17 settembre il mercato contadino di Milano Chiesa Rossa

Torna, domenica 17 settembre il mercato contadino di Milano Chiesa Rossa, organizzato sotto il logo de "La Campagna nutre la Città" da Cia - Agricoltori Italiani della Lombardia e la sua associazione per la promozione dei prodotti agricoli locali e della vendita diretta La Spesa in Campagna.

L'appuntamento è a Milano presso il portico del Complesso Monumentale Chiesa Rossa, in via San Domenico Savio 3, dalle 9.00 alle 18.00 con una vetrina delle produzioni di qualità agricole lombarde e la presenza di alcune eccellenze di piccoli imprenditori agricoli, di altre regioni, tutti associati a Cia - Agricoltori Italiani.

I principali prodotti in vendita saranno: formaggi (vaccini, caprini), salumi, riso e legumi, farine e prodotti da forno, frutta (mele, pere e anche arance e mandarini) e verdura di stagione, miele e prodotti dell'alveare (cosmetici) vini, olio, conserve varie, uova, carni.

Il mercato è realizzato con il supporto ed il patrocinio del Municipio 5 del Comune di Milano ogni prima e terza domenica dal mese.

Proseguono nel frattempo anche i mercati agricoli de La Campagna Nutre la Città organizzati da Donne in Campo Lombardia nelle piazze di Milano.

Le prossime date in calendario sono mercoledì 20 settembre in Piazza Santa Francesca Romana, dalle 9.00 alle 18.00 e giovedì 21 settembre in Piazza San Nazaro in Brolo, a partire dalle 9.00 e sabato 23 settembre in piazza Durante dalle 9.00 alle 14.00. Nel corso delle giornate sarà possibile acquistare direttamente dagli agricoltori formaggi di capra e vaccini, ricotta, latticini, miele e prodotti dell'alveare, confetture, conserve, carne e pollame, uova, frutta e verdura, farine, prodotti da forno, cereali, riso, legumi, piante aromatiche e ornamentali, pane, vino.

<http://www.turismoverdelombardia.it/>

<http://www.cialombardia.org/donneincampo/index.htm>

L'archivio dei precedenti numeri di "Impresa Agricola news" è disponibile all'indirizzo

<http://www.cialombardia.org/ianews/index.htm>

Ricevere gratuitamente "Impresa Agricola news" è semplice: basta inviare una e-mail all'indirizzo impresa.agricola@cia.it

Impresa Agricola News

Supplemento di Impresa Agricola - mensile della Confederazione Italiana Agricoltori Lombardia

Reg. Trib. di Milano n. 103 del 12 marzo 1979 - Iscrizione Roc n. 13558/2006

Distribuito gratuitamente tramite posta elettronica

Editore: Cia Lombardia - Direzione, redazione e amministrazione: Piazza Caiazzo, 3 - 20124 Milano

Tel. 02/6705544 - Fax 02/66984935 e-mail: impresa.agricola@cia.it

direttore editoriale: *Mario Lanzi* - direttore responsabile: *Mario Lanzi*

I dati raccolti nella mailing-list di Impresa Agricola sono utilizzati per l'invio della pubblicazione. Ai sensi Dlgs 196/03, i dati potranno essere distrutti su richiesta da inviare alla redazione di Impresa Agricola - Piazza Caiazzo, 3 Milano.