

L'A

periodico
mensile
di economia,
politica,
tecnica agraria
e zootecnica,
ambiente

Febbraio 2004

N. 2 ANNO XXI

Una copia
Euro 2,58

L'AGROTECNICO OGGI

Spedizione in A.P. - 45% - art. 2 comma 20/b, legge 662/96 - Filiale di Forlì - Autorizzazione Tribunale di Forlì, N. 642/84 - Direttore Responsabile Prof. Mentore Bertazzoni
Direzione, redazione e amministrazione: SOCIETÀ EDITORIALE NEPENTHES s.r.l. - Poste Succursale n. 1 - 47100 Forlì - Tel. 0543.723771 - Fax 0543.795263
ATTENZIONE! In caso di mancato recapito, rinviare all'ufficio di Forlì-Ferrovia per la restituzione al mittente che si impegna a corrispondere la tariffa dovuta.

Il pianeta verde del business

- **Macfrut**

Mostra internazionale
di impianti, tecnologie e servizi
per la produzione, condizionamento
e trasporto degli ortofruttili;

- **Trans World**

Salone del trasporto agroalimentare;

- **Agro Bio Frut**

Salone delle nuove tecnologie
e delle produzioni sementiere;
Salone delle produzioni
biologiche mediterranee;

- **Frutta in Fiera**

Salone della filiera dell'ortofrutta.



MACFRUT 2004

Cesena • 6/9 maggio



International Conventions
& Exhibitions



AGRICESENA S.p.A.
Via Dismano, 3845 - 47020 Pievesestina di Cesena (FC)
Tel. +39 0547 317435 • Fax +39 0547 318431
e-mail: info@macfrut.com
www.macfrut.com

FIERAGRICOLA
DI VERONA
«SPECIALE LATTE»

IN QUESTO NUMERO:

- « INTERNET E AGRICOLTURA »
- « AGRICOLTURA E CRIMINALITÀ »
- « PROFESSIONISTI:
IRAP SÌ, IRAP NO »

La vostra via verso il successo...

SOP (Solfato di Potassio)
***dal maggiore produttore
mondiale***

Sopoma s.r.l. Società Potassio e Magnesio

Via Giberti, 7 - 37122 VERONA

Tel. 045 597977 Fax 045 597508 E-mail: sopoma@tin.it

Member of **SOPIB** 





L'A L'AGROTECNICO OGGI

Direzione, Redazione e Amministrazione
 SOCIETÀ EDITORIALE NEPENTHES SRL
 Poste succursale n. 1 - 47100 Forlì
 Tel. 0543 723771 - Fax 0543 795263
 E-mail: agro-oggi@mbox.queen.it
 Autorizzazione Tribunale di Forlì 24/12/1983,
 N° 642

IVA assolta dall'editore ai sensi dell'art.74, 1° comma, lettera C del D.P.R. 633/1972 e art. 1 del D.M. 29/12/1989.
 La ricevuta di pagamento di conto corrente postale è documento idoneo e sufficiente per ogni effetto contabile e pertanto non si rilasciano fatture.

Spedizione in A.P. comma 26, art. 2, legge 549/95 - Filiale di Forlì.
 Fondato da ROBERTO ORLANDI il 4 maggio 1984

Direttore responsabile
 MENTORE BERTAZZONI

In Redazione: MARCELLA GRAVINA, DAVIDE NERI, MARCELLO SALIGHINI, MAURIZIO RANUCCI.

Hanno collaborato a questo numero:
 Mauro Bertuzzi, Stefano Capi, John Luciano D'Addario, Gerardo Fasolo, Simone Finelli, Nicola Galluzzo, Roberto Orlandi, Vitantonio Bruno Tassone, Silvia Vannucci.

ABBONAMENTO ANNUO:
 Italia euro 25,82; estero Euro 41,32.
 Arretrati: un numero Euro 5,16

USPI Associato all'Unione
 Stampa Periodica Italiana

Fotocomposizione - Fotolito - Stampa:
 GRAFICHE MDM S.p.A. - FORLÌ

Grafica e impaginazione:
 AQUACALDA S.R.L. - FORLÌ

PER LA PUBBLICITÀ SU QUESTA RIVISTA:



NEPENTHES S.r.l.
 Poste succursale n. 1
 47100 Forlì
 Tel. 0543 723771 - Fax 0543 795263



AQUACALDA S.r.l.
 C.so Mazzini, 2 - Forlì
 Tel. 0543 36568 - Fax 0543 25456
 Email: info.casa@aquacalda.it - Web: www.aquacalda.it

Questa rivista è stata chiusa in
 tipografia il 16 Febbraio 2004

« Sommario »

ATTUALITÀ

- 5** **Internet** e agricoltura
- 8** **Agricoltura** e criminalità
- 10** Un incontro di **Confederdia**

AGROALIMENTARE

- 11** E lo chiamano solo
...formaggio!

ZOOTECNIA

- 29** L'importanza del **bio-pascolo**

LE RUBRICHE

- 4** Lettere al **Direttore**
- 30** Dalle **Regioni**
- 32** **Fiere e convegni**
- 39** Il **Mercatino**

LO SPECIALE

- 14** **Verona** capitale mondiale
 della zootecnia
- 16** **Latte & Company**
- 26** Dalla Razza Bruna
 un **latte** di qualità

PROFESSIONE AGROTECNICO

- 34** Irap **sì**, Irap **no?**
- 35** Quando **unire**
 è meglio che spartire
- 36** L'attività del **CAA-CANAPA**
- 38** Vita dei **Collegi**

L'AFORISMA DEL MESE

**"PREGA INTENSAMENTE
 COME SE TUTTO
 DIPENDESSE DA DIO,
 E AGISCI COME SE
 TUTTO DIPENDESSE DA TE"**

(Anonimo contemporaneo)



NON CI SIAMO...

Sono un Agrotecnico iscritto all'Albo della Provincia di Treviso dal lontano 1990, e ricevo "quasi" regolarmente la vostra rivista. All'inizio l'aspettavo con ansia, anche perché speravo di trovarvi alcune risposte che potevano riguardare la mia professione di quel periodo nel campo florovivaistico, magari con articoli specializzati, ma con il tempo questa mia ansia entusiasta è scemata.

Oggi sono un funzionario pubblico e lavoro presso l'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi del Ministero delle Politiche Agricole; dal 2000 seguo tutto ciò che riguarda l'agricoltura biologica, gli organismi di controllo, i problemi della non conformità e delle importazioni. Per questo mi ha un po' infastidito l'articolo apparso sul numero di dicembre 2003 "Orizzonti Biologici", a firma di Marcella Gravina. Parlando di "Orizzonti Bio" si scrive un articolo da rotocalco e

non da rivista specializzata quale "L'AGROTECNICO OGGI" dovrebbe essere, riportando notizie tecniche e possibilità di attività per un Agrotecnico iscritto all'Albo libero professionista.

Su questo articolo si citano solo nove organismi di controllo, dimenticando i due operanti nella provincia autonoma di Trento e Bolzano e gli altri tre autorizzati nel 2003: Biozoo srl, ICS srl ed Eco System International Certificazioni srl, inoltre si cita il regolamento 2078/92 che non esiste più perché sostituito dal nuovo CEE 1257/99 che regola l'agricoltura integrata, il quale ha cambiato alcune cose, per esempio la voce contributi, che non sono più così automatici come prevedeva il 2078/92 ed hanno creato malumori ed arresto di crescita nel mondo del biologico.

Per questo vorrei dire all'autrice del servizio di approfondire le sue argomentazioni prima di pubblicarle anche solo con l'utilizzo dei siti specializzati su internet, o anche chiedendo informazioni al mio ufficio che non si occupa solo di "repressione" ma cerca anche, e lo garantisco personalmente, di fare prevenzione ed informazione. Sono sicuro che nessuno si spiacerà per questa mia critica, certo che il contraddittorio arricchisca la conoscenza.

Agr. Stefano Brescacin

Caro Brescacin, potrei dirle che quelle notizie "da rotocalco", che lei critica, provengono precisamente (anche) da quei siti internet che ci consiglia di frequentare oppure farle notare che il Regolamento citato dalla collega Gravina è il 2092/91 (il 2078/92 è richiamato nell'articolo solo marginalmente), ma non farò nulla del genere.

Preferisco prendere atto delle sue critiche e riconoscere che lei ha sostanzialmente ragione; l'articolo a cui si riferisce (per problemi sui quali non mi soffermerò, sia per non tediare sia perché non certo di competenza dei lettori) non aveva quel taglio professionale che le circostanze, invece, richiedevano.

Di questo me ne scuso io per primo, in quanto è mia la responsabilità di firmare questa rivista. Mi conforta invece apprendere che condividiamo la medesima impostazione: arricchire la conoscenza degli Agrotecnici e dei nostri lettori in genere; per questo la ringrazio per la sua disponibilità a collaborare con noi. Di più se vorrà inviarmi suoi contributi redazionali, volentieri saranno pubblicati (in particolare se affronterà gli argomenti con lo stesso spirito critico che, giustamente, ha riservato a noi).

Prof. Mentore Bertazzoni

LAURA TANGORRA
solo una parentesi



"SOLO UNA PARENTESI"

Recensire testi non è il mio mestiere. Ma qualcosa sento la necessità di dirla, dopo avere letto il libro di Laura Tangorra "Solo una parentesi". Non è un libro di avventura, o forse sì. È la storia di una persona normale, normalmente sposata (con un uomo che lei giudica eccezionale, ma tutti noi siamo convinti che la/il nostra/o compagna/o di vita lo sia), che ha messo al mondo dei figli, che fa una vita normalissima e che si distingue dalla media solo per uno spirito di grande generosità verso il prossimo. In una vita così ovvia e normale irrompe un giorno, come un ciclone inaspettato, l'infausta prognosi di una malattia mortale ed incurabile, la SLA - Sclerosi laterale amiotrofica, che causa la morte delle cellule nervose da cui dipende il movimento di tutti i muscoli volontari del corpo, fino ad una paralisi progressiva ed ineluttabile, che spegne anche il respiro. Per questa maledizione non ci sono cure. Come reagiremmo noi, se fossimo chiamati ad una così terribile prova? lo, leggendo il libro, me lo sono chiesto, senza riuscire a darmi una risposta. Laura, invece, ha scoperto di amare di più la vita, ne beve con piacere ogni espressione, e riflette su quella malattia così violenta, vigliacca e progressiva, fino a vederla come una

opportunità: perché l'incontro con il dolore, con un grande dolore, costringe a pensare, a liberare la mente dalle incrostazioni che la occludono, a vedere la realtà quale è veramente. È un libro che emoziona, che fa piangere e che lascia un messaggio da ricordare ogni giorno. Ognuno dei molti gesti che compiamo quotidianamente, come parlare, ridere, aprire una porta, alzare un telefono, prendere qualcuno per mano noi li riteniamo ovvi, quasi scontati, ma per qualcuno sono gesti che divengono sempre più difficili da compiere. Ogni gesto, ogni azione che noi riusciamo con pienezza a fare (e che Laura, purtroppo, invece non può fare più) è un piccolo, meraviglioso miracolo della vita; conclude così la protagonista: "Questo vorrei che risuonasse nelle vite annoiate, depresse, sempre troppo stanche, insoddisfatte... quando chiuderò questa mia parentesi di vita". Ed altre parole davvero non servono.

Roberto Orlandi

AGRICOLTURA: STATO ATTUALE ED OCCASIONI DI SVILUPPO »

La presente ricerca ha come obiettivo l'analisi dell'impiego di Internet nelle aziende agricole italiane e del commercio elettronico.

Il commercio elettronico è poco utilizzato in Italia, anche se alcune aziende agricole che producono prodotti di qualità, ad esempio l'olio extravergine di oliva, utilizzano tale strumento per ampliare le loro possibilità di vendita; inoltre, la certificazione sia del prodotto sia del sito potrà assicurare una maggiore garanzia nelle transazioni commerciali. I *marketplaces* agricoli costituiscono una tipologia importante di commercio elettronico attraverso i quali le aziende agricole potranno scambiare commercialmente i loro prodotti e promuovere il loro mercato; in Italia, attualmente, operano nove *marketplaces* con volumi transati molto interessanti (1.200 milioni di euro).

Premessa

Le nuove tecnologie informatiche ed in particolare il commercio elettronico, nelle sue due forme di *Business to Business* (B2B) e di *Business to Consumer* (B2C), hanno trovato applicazione in tutte le attività produttive ed in misura limitata anche in agricoltura e nel settore agro-alimentare.

I vantaggi relativi alla utilizzazione di Internet per le imprese sono molteplici ed in grado di implementare le vendite purché l'imprenditore sappia affrontare le sfide che tale strumento richiede ossia un aggiornamento continuo e un approccio mentale aperto al cambiamento ed alla innovazione da parte dell'imprenditore, una riorganizzazione della logistica nella fase di gestione dell'ordinazione e della consegna, nella gestione dei resi e degli adempimenti relativi alla contabilizzazione ed, infine, nella gestione del cliente in momenti successivi tesi a fidelizzare il cliente attraverso l'attuazione di quelle strategie specifiche di marketing.

La presente nota ha i seguenti obiettivi:

- 1) verificare la capacità delle aziende agricole di utilizzare Internet quale mezzo per ampliare il mercato soprattutto per alcuni prodotti tipici e di qualità;
- 2) individuare i *marketplaces* agricoli ed agro-alimentari;
- 3) prospettare gli scenari e gli sviluppi futuri di Internet per le transazioni commerciali.

Diffusione di Internet nelle aziende agricole italiane

I dati del 5° Censimento generale dell'Agricoltura del 2000, per la prima

volta, hanno rilevato nelle aziende agricole l'esistenza di postazioni informatiche, di un collegamento alla rete, la presenza di un proprio sito e l'utilizzazione della rete per effettuare le transazioni commerciali aziendali sia per la vendita sia per gli acquisti.

Analizzando i dati censuari è risultato che su oltre due milioni e mezzo di aziende agricole rilevate solo 6.311 avevano un collegamento alla rete, di cui il 31,3% si collocavano nell'Italia centrale, localizzate soprattutto in Toscana (province di Siena, Firenze, Grosseto e Arezzo) e nell'Umbria (Grafico 1). Nell'Italia nord-occidentale la presenza di aziende collegate ad Internet era pari al 24,9% del totale nazionale concentrandosi in Emilia Romagna, prevalentemente nelle province di Bologna, Forlì-Cesena e Modena, ed in Veneto (Verona, Treviso e Padova). Nelle aziende agricole

pugliesi si è osservata la buona diffusione ed utilizzazione di Internet con una percentuale pari al 26,9% di quelle complessivamente presenti nel meridione aventi un collegamento ad Internet; nelle isole maggiori la posizione leader è stata ricoperta dalla Sicilia con il 63,1% delle aziende agricole aventi un collegamento alla rete localizzate, principalmente, nelle province di Messina, Catania e Palermo.

Le vendite di prodotti agricoli attraverso il *Business to Business* risultano essere utilizzate poco dalle aziende agricole che preferiscono utilizzare il commercio elettronico per vendere i loro prodotti anziché utilizzarlo per fare acquisti dai fornitori (Grafico 2). La maggior parte delle imprese agricole che vendono attraverso la rete tendono a localizzarsi nell'Italia centrale (Toscana ed Umbria) e nell'Italia nord orientale.

L'impiego di Internet sia per gli acquisti che per le vendite è utilizzato dalle aziende agricole soprattutto da quelle localizzate nelle aree del centro e nord est Italia. Significativa e apprezzabile l'utilizzo della rete per l'acquisto e la vendita nelle aziende meridionali con 72 realtà coinvolte su 366 complessivamente rilevate dall'Istat.

Le aziende agricole che ricorrono alla rete per eseguire acquisti sono appena 631 in prevalenza distribuite nell'Italia

Tabella 1 - Problemi principali e soluzioni nei marketplaces

Problema

Acquisto a scatola chiusa

Presenza di aziende non preparate e/o predisposte alle nuove strategie operative

Deperibilità e tempi di consegna

Gestione ordinativi

Soluzioni possibili

- Invio di campioni saggio;
- Tracciabilità del prodotto, certificazione del sito e dell'azienda a garanzia del consumatore e delle transazioni;

- Creazione di uno specifico disciplinare ed esecuzione di controlli rigorosi con sistema sanzionatorio specifico;
- Uso di operatori logistici a diffusione puntiforme sul territorio;
- Stipula di convenzioni specifiche a salvaguardia dei tempi di consegna (applicazioni di penalità);

- Favorire una maggiore collaborazione tra le imprese associate per le scorte rimaste.

centrale e, a sorpresa, in quella nord-orientale, dove la presenza di Internet è stata abbastanza contenuta. Sorprende, positivamente, osservare come gli imprenditori agricoli campani e pugliesi facciano un ampio ricorso alla rete per eseguire i loro acquisti aziendali poiché il dato osservato di impiego di tale strumento nelle transazioni di acquisto dai fornitori è risultato essere superiore a quello fatto registrare in alcune regioni dell'Italia settentrionale. L'osservazione dei dati ci consente di affermare come esista una stretta dipendenza tra la presenza di un collegamento ad Internet da parte dell'impresa e la sua capacità di lavorare i prodotti ottenuti; infatti, dai dati rilevati emerge come nell'Italia centrale e nord occidentale la maggior parte delle aziende che lavora direttamente i prodotti agricoli tende a collegarsi alla rete. Le aziende agricole con natura giuridica di società per azioni o cooperative, con poche centinaia di casi rilevati, sembrano utilizzare Internet nelle loro attività aziendali, anche se, le cooperative agricole hanno utilizzato maggiormente questo nuovo strumento telematico localizzandosi nelle aree nelle quali maggiore è la presenza di cooperative in agricoltura, ossia nell'Italia nord occidentale (32,2%) ed in quella centrale (29,9%). Le iniziative attuate dalle singole imprese agricole per commercializzare via Internet i loro prodotti appaiono abbastanza limitate e i casi di eccellenza sono molto pochi; la maggior parte delle aziende agricole analizzate preferisce utilizzare dei siti poco strutturati e predisposti ad un mercato mondializzato (sito in lingua italiana, assenza di certificazioni del prodotto, assenza di un carrello telematico per il controllo e il perfezionamento dell'ordinazione,

limitata pubblicizzazione del contesto territoriale in cui opera l'azienda).

La presenza o meno di diverse lingue straniere o della sola lingua inglese rappresenta una linea di demarcazione netta creata artatamente dall'imprenditore per localizzarsi sul mercato ed, in alcuni casi, viene utilizzata per sondare lo stesso, verificando la rispondenza dell'azienda alle sollecitazioni in un ambito limitato, cui far seguire interventi strategici successivi oppure serve per collocarsi in nicchie di mercato di alta gamma a causa di una produzione di quantità limitata di prodotto che potrà trovare una collocazione sul mercato.

Nei prossimi anni il commercio elettronico nel settore agricolo subirà degli incrementi abbastanza interessanti e consistenti e di questi sicuramente ne beneficeranno quelle realtà aziendali agricole in grado di innovarsi. Indubbiamente, i prodotti agricoli di qualità certificata saranno quelli che potranno beneficiare di più di tale andamento; ad esempio, l'olio extravergine di qualità prodotto con metodiche biologiche potrà attestarsi a valori stimabili superiori ai 10 milioni di Euro e con possibilità di incremento abbastanza interessanti alla luce del notevole apprezzamento di questo prodotto italiano nei mercati esteri (Stati Uniti, Giappone, Canada e Germania) in grado di assorbire i due terzi della produzione olivicola esportata e con una prospettiva di crescita di acquisti di prodotti biologici del 20% annui.

Marketplaces agricoli ed agro-alimentari

I *marketplaces* sono dei mercati virtuali sul *web* in cui si incontrano molti venditori e compratori registrati che si

relazionano commercialmente. In Italia, attualmente, ne sono complessivamente presenti 62 di cui 45 al Nord Italia e 9 nell'Italia meridionale (Grafico 3) e quelli a carattere unisetoriale che si occupano di un sola gamma di prodotti sono l'80% (Gallacci, 2003).

Nel settore agricolo ed agro-industriale i *marketplaces* sono solo 9 pari al 14% di tutti quelli operanti in Italia (Fonte Ice-emarketservices) di cui 2 operanti in area agricola e 7 in quella agro-industriale.

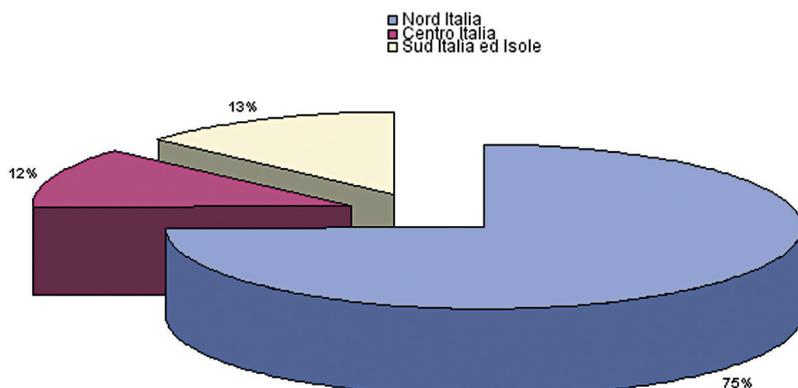
I due *marketplaces* del settore agricolo hanno ambiti di azione diversi; uno si occupa della creazione di un mercato telematico sperimentale di prodotti agricoli, finanziato dal Ministero per le Attività Produttive, l'altro, invece, offre dei servizi diversi quali la tracciabilità del prodotto nella filiera e la possibilità di contattare dei fornitori di prodotti agricoli e dei partner commerciali molto interessanti e diffusi in Italia nel settore ortofrutticolo e lattiero-caseario.

I *marketplaces* registrati del settore agro-alimentare sono 7 ed operano in diversi settori quali la ristorazione, la vendita di prodotti biologici e di qualità certificata e servizi quali la possibilità di favorire un rapido incontro tra domanda ed offerta nel *food & grocery* utilizzando delle aste telematiche. A quest'ultimo *marketplace* sono associate circa 3.500 aziende con un volume transato pari a 700 milioni di Euro (emarketservices, 2003)

Un elemento che accomuna tutte le imprese agricole che hanno scelto il *Business to Business* è la loro attitudine ad esportare i loro prodotti sul mercato estero come quello americano, giapponese e del nord Europa coinvolgendo, in un'azione sinergica, sia le grosse realtà distributive che i singoli consumatori. A tale riguardo, le imprese agro-alimentari e della distribuzione straniere hanno mostrato uno specifico interesse che si è concretizzato nella partecipazione finanziaria o di semplice consulenza ad alcuni mercati telematici.

La diffidenza da parte dei consumatori per l'acquisto in rete dei prodotti agricoli è motivata dalla presenza di un prodotto deperibile e ritenuto estremamente fragile di cui bisogna apprezzarne e valutarne le caratteristiche, esclusivamente attraverso la "videata" sul computer; a tal riguardo molto interessante sarà la capacità dell'azienda presente su Internet di saper catturare il cliente descrivendo le caratteristiche

Grafico 3- Distribuzione geografica dei marketplaces



Fonte: www.emarketservices.it

Ciò appare particolarmente vero anche alla luce della utilizzazione di marchi tipici in modo illegale e fraudolento da parte di industrie agro-alimentari al di fuori dell'Unione europea.

Conclusioni

Dalla analisi sin qui compiuta emerge che Internet nell'agricoltura può trovare ampie prospettive di crescita sia per le imprese di informatica e di programmazione sia per le imprese agricole ed agro-alimentari. Queste ultime, attraverso il commercio elettronico potranno ampliare le prospettive ed i volumi di vendita soprattutto per prodotti di qualità. Tutto ciò implicherà un cambiamento nel management e nella formazione aziendale cui l'Unione europea tende a finanziare attraverso progetti specifici incentivi alle aziende condotte da giovani ed all'innovazione tecnologica. Per i *marketplaces* nel settore agro-alimentare le prospettive future di crescita sembrano abbastanza interessanti alla luce dei valori di transato ricordati in precedenza in grado di poter recare vantaggi anche alle imprese aderenti con costi contenuti di iscrizione annue, inferiori ai 1.000 Euro, oltre ad una percentuale variabile, di solito inferiore al 5%, del transato utili per gestire le funzioni di gestione amministrative, logistiche e contabili del *marketplaces*. Una soluzione molto interessante potrebbe essere la strutturazione di un sito di *e-commerce* che consenta di ricercare il prodotto agro-alimentare e/o agricolo da acquistare, definendone le caratteristiche qualitative (prodotto certificato o non certificato, prodotto di nicchia ecc.) e la quantità in modo tale da ricercare un set di aziende in grado di offrire i prodotti che soddisfino le caratteristiche ricercate differenziate per i livelli di prezzo.

Agr. Nicola Galluzzo

Bibliografia

Gallacci L., (2003), - Gli emarketplaces in Italia -, n.3 marzo-aprile, rilevato sul sito <http://www.emarketservices.it> il 23 ottobre 2003;
<http://www.ice.it>, rilevato il 21 ottobre 2003;
<http://www.census.istat.it>, rilevato il 20 ottobre 2003;
<http://www.emarketservices.it>, rilevato il 23 ottobre 2003;
 Prevete B., (2002), -The e-marketplace situation in Italy. Third Europea Conference on eMarkets-, rilevato su <http://www.emarketservices.it> il 23 ottobre 2003.

aziendali ed imprenditoriali, legando il prodotto aziendale al territorio e cercando di certificare sia il sito, con certificazioni specifiche rilasciate da valutatori specializzati, sia il binomio prodotto-azienda attraverso certificazioni Iso a tutela della sicurezza del prodotto e dei processi eseguiti. Alcune aziende agricole, per assicurare una maggiore garanzia al cliente sul prodotto acquistato attribuiscono un codice alfanumerico per la rintracciabilità dello stesso da digitare attraverso il sito web aziendale; a titolo di esempio, interessante ed innovativa è la tecnologia utilizzata da una azienda orticola del mantovano, la quale sulla buccia di ogni melone prodotto ha impresso in modo indelebile, non distruttivo ed atossico un numero di serie il quale digitato sul sito aziendale consente di rintracciare e descrivere tutto il percorso dalla semina alla raccolta (www.ilmelone.com). I punti deboli di un *marketplace* e le eventuali soluzioni da apportare sono molteplici ed, in misura molto ridotta possono essere riassumibili in alcuni punti critici in ambito generale sui quali agire (tabella 1).

A livello istituzionale una iniziativa per favorire l'incontro tra domanda ed offerta di prodotti agricoli molto interessante è quella realizzata dall'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (Ismea), ente partecipato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, conosciuta come Telemercato, sviluppata nel 1999 ma ora, in alcuni comparti non più aggiornata. In tale sito è possibile effettuare transazioni di diversi prodotti agricoli di qualità aperto a qualsiasi acquirente privato o grossista conoscendo subito per ogni singolo prodotto il prezzo, la quantità disponibile e quella acquistabile.

Prospettive di sviluppo dei marketplaces

Il transato sui *marketplaces* italiani sembra assumere dei valori molto interessanti e per il prossimo futuro si prevede che la maggior parte delle operazioni commerciali avverrà su questi mercati telematici (Prevete, 2002). Infatti, Databank stima una crescita elevata degli scambi telematici con un transato on line che potrà arrivare a 1.200 milioni di Euro nel 2005 rispetto ai 700 rilevati nel 2001. Le crisi e le congiunture internazionali esercitano delle influenze sulle varie operazioni commerciali, tuttavia ciò sembra avere marginalmente interessato i *marketplaces* che hanno fatto registrare nel biennio 2001-2002 un incremento pari al 100% e con insuccessi contenuti espressi come *failure index*, anche se tale indice nel settore agricolo risulta essere triplo rispetto a quello del *food & beverage* (10 %) (emarketservices, 2003). Tutto ciò implica la presa di coscienza da parte dell'agricoltura di trovare spazi abbastanza limitati in Italia per proporsi come *marketplaces* tal quale ma impone la necessità di allearsi strategicamente e funzionalmente con l'agro-alimentare e con la distribuzione commerciale soprattutto per quei prodotti ben riconoscibili ed apprezzati dal consumatore come i prodotti di qualità. Alleanze con catene della Gdo del nord Europa e con grossisti giapponesi o americani potrà essere la strategia di successo per la conquista di mercati economicamente interessanti e attraverso la possibilità via *web* di poter risalire all'origine del prodotto con l'impiego di codici alfanumerici specifici e per poter tutelare la qualità del prodotto e la sua origine.

« AGRICOLTURA E CRIMINALITÀ »

FURTI, RACKET, ABIGEATO, MINACCE, AGGRESSIONI ED USURA. IL PREOCCUPANTE FENOMENO CHE ATTANAGLIA L'AGRICOLTURA DEL SUD ITALIA ILLUSTRATO NEL "DOSSIER" DELLA CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI E DELLA FONDAZIONE CESAR

Furti di attrezzature e mezzi agricoli, racket, abigeato, estorsioni, il cosiddetto "pizzo", danneggiamento alle colture, aggressioni, usura, macellazioni clandestine, discariche abusive, truffe nei confronti dell'Unione europea, "caporalato". L'agricoltura delle regioni del Sud è terrorizzata dalla criminalità organizzata. Migliaia di produttori agricoli sono nelle mani della mafia, della camorra, della 'ndrangheta, della sacra corona unita. Sono soggetti a pressioni, minacce e a ogni forma di sopruso. Un'attività illecita che frutta alla malavita, ogni anno, un giro d'affari che supera abbondantemente i 5 miliardi di euro. L'allarme è stato lanciato nel corso di una conferenza stampa della Cia-Confederazione italiana agricoltori durante la quale ha presentato un "dossier", elaborato insieme con la Fondazione Cesar, che mette in risalto i gravi problemi che sono costretti ad affrontare gli imprenditori agricoli delle regioni meridionali.

Il "dossier", dal titolo "Campagne sicure 2003. La criminalità in agricoltura nelle regioni del Sud", è stato illustrato dal presidente nazionale della Cia **Massimo Pacetti** ed è intervenuto il procuratore nazionale Direzione nazionale Antimafia **Piero Luigi Vigna**. La conferenza stampa è stata introdotta dal vicepresidente vicario nazionale della Cia **Giuseppe Politi** e dal segretario generale della Fondazione Cesar **Giancarlo Brunello**.

Nuovo Servizio Antimafia

La denuncia della Cia, già formulata nei mesi scorsi, è stata accolta dal procuratore nazionale Vigna che ha istituito, nell'ambito della Direzione Nazionale Antimafia, uno specifico servizio per combattere la criminalità nel settore agricolo. Decisone questa che la Cia ha valutato positivamente in quanto si è attivato uno strumento valido per reprimere quei reati e quei crimini che attualmente colpiscono l'agricoltura italiana.

L'istituzione del servizio è importante



soprattutto perché, a differenza della criminalità dei centri urbani dove c'è un preciso punto di riferimento che sono le forze dell'ordine, nelle campagne l'agricoltore è spesso solo, disarmato, inerme, per cui, quando gli va bene, non gli rimane che scendere a patti. La paura, l'insicurezza, le preoccupazioni, nel mondo agricolo, hanno un altro sapore. Il bersaglio -si evidenzia nell'indagine- è bene individuale, non può nascondersi, pararsi. Non si corre il pericolo di coinvolgere estranei nell'oppressione violenta. Solo la capacità imprenditoriale, la fatica, il lavoro sono a rischio. Oggetti di azioni criminali che, molte volte, la cronaca trascura o, peggio, ignora, con un atteggiamento colpevole che non tiene conto quanto esse incidono sulla produttività delle aziende agricole e sullo stesso sistema di vita dei produttori.

I maggiori reati

Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna sono le regioni in cui le organizzazioni malavitose hanno concentrato la loro azione ai danni dell'agricoltura. Al primo posto, per numero, fra i reati troviamo i furti di attrezzature e di mezzi agricoli. Si può tranquillamente affermare che non vi è azienda agricola che sfugga a questo crimine. Il racket è il secondo reato -sempre per numeri di crimini commessi- che si registra. Segue a debita distanza l'abigeato. Reato che si con-

centra, soprattutto, in alcune zone della Campania (in particolare gli allevamenti di bufale). Invece, è molto limitato in Sicilia e, comunque, a carattere prevalentemente familiare, poiché vi sono faide interne alle famiglie. E' più presente in Sardegna e in Calabria. In quest'ultima regione la percentuale è più risicata in quanto nessuno osa toccare bestiame conosciuto come di proprietà di capi 'ndrangheta. Non a caso, questo bestiame viene definito "vacche sacre". Nel "dossier" emerge anche che i furti di prodotti agricoli sono, di poco, meno frequenti dell'abigeato. Ma non si tratta, tuttavia, di occasionali furtarelli. Siamo in presenza di massicce sottrazioni del prodotto (spesso direttamente dalla pianta), che prevede una scientifica, organizzata operazione di raccolta. Tra i reati si segnalano, inoltre, il danneggiamento alle colture e le aggressioni a danno di persone. Reati tipici dell'avvertimento mafioso a chi si dimostra restio a cedere ai ricatti. Più distinti, fenomeni di usura (segnalati in Sicilia e in una zona della Calabria) e il pascolo abusivo (tipico di alcune aree della Sicilia e della Sardegna).

Meno frequenti, ma presenti, sono i furti di centraline per l'irrigazione. In Sardegna si segnalano furti di gruppi elettrogeni. Il problema cronico della carenza d'acqua in provincia di Cagliari fa sì che vi siano, talvolta, allacciamenti abusivi alle condotte idriche. Anche

in Sicilia (nelle province di Enna e Catania), per le stesse ragioni, si verificano allacciamenti abusivi ed estrazione dell'acqua da pozzi non regolari.

Fiorentino è anche il commercio illegale di tabacco, legato alle quote assegnate ai produttori dall'Unione europea. In questo settore impera il racket che si snoda attraverso diversi momenti: dalla raccolta all'essiccazione. Non vi sono scrupoli che tengano e il coltivatore si trova costretto a scegliere o di accettare l'infame avvertimento o di correre il rischio di vedere compromesso l'intero raccolto e con esso il lavoro di tanti anni, poiché tale è la sorte di chi si vede distruggere il campo.

Nel "dossier" vengono riscontrati anche fenomeni come la macellazione clandestina e le discariche abusive, ambedue presenti in tutte le regioni meridionali. Reati che travalicano gli stessi interessi diretti dell'agricoltura, colpendo l'intera collettività e, più precisamente, la qualità dei prodotti e, conseguentemente, la salute pubblica.

Prezzi agricoli "imposti"

La criminalità, secondo il "dossier", impone anche i prezzi per i prodotti agricoli, pesature dei prodotti inferiori a quelle reali, fa estorsioni attuate mediante previo furto di mezzi destinati alla coltivazione, esercita il controllo del mercato fondiario, compie furti di grano, con devastazione dei campi coltivati, commerci illegali e intromissioni nell'acquisto dei prodotti.

La realtà criminale nelle regioni

La situazione più grave appare essere quella della provincia di Caserta, definita una sorta di "piazza affari" del crimine organizzato ai danni dell'agricoltura. Qui gli agricoltori - si sostiene nel "dossier" - sono vittime di incendi, furti, vandalismi e minacce. Sono costretti a pagare riscatti per riavere i propri beni. Nel Casertano viene, inoltre, segnalata la presenza di criminalità straniera (nigeriani, marocchini e albanesi) che controlla la manodopera in nero in agricoltura, specie per la raccolta del pomodoro. Ma si tratta di semplice manovalanza al servizio di organizzazioni malavitose.

Anche nel Napoletano e nel Salernitano i produttori sono soggetti a furti e intimidazioni e la criminalità finisce per avere il controllo dell'intero mercato fondiario. Mentre i coltivatori di Avellino e Benevento resistono meglio alle intimidazioni criminali, forse perché non colpiti dalle grandi

organizzazioni malavitose, ma da singoli boss locali.

In Puglia tutto il territorio regionale è interessato dal preoccupante fenomeno, con zone dove la criminalità (in particolare la sacra corona unita) si manifesta in modo particolarmente odioso, colpendo non solo i beni degli agricoltori, ma la loro stessa incolumità. Infatti, sono numerose le aggressioni in campagna subite dagli imprenditori e dai lavoratori agricoli.

I furti di mezzi agricoli, l'abigeato, i furti di prodotti agricoli, il racket, sono i principali reati che colpiscono l'attività agricola in Puglia.

Stesso il discorso per la Calabria e la Sicilia, dove la 'ndrangheta" e la mafia controllano in larghissima misura il commercio agricolo e il mercato fondiario. Ma anche in queste regioni gli agricoltori finiscono per subire ogni tipo di angheria che in molti casi - come rileva la stessa Direzione nazionale antimafia - generano omertà.

In Basilicata si hanno reati specialmente in zone economicamente più avanzate (Metaponto- Motesca glioso, Altobradano, Vulture-melfese, Potentino, Val d'Agri), mentre in Sardegna vi è una criminalità evoluta, pericolosa e profondamente radicata nel territorio.

Criminalità autoctona e manovalanza extracomunitaria clandestina

Nel "dossier", infine, si rileva che la stragrande criminalità in campagna è autoctona, che può servirsi anche di extracomunitari (per lo più clandestini), ma che adopera per lavori di semplice manovalanza (carico e scarico di merce). Non si è in presenza di semplici banditi rurali, ma loro spietata arroganza, la spregiudicatezza delle azioni confermano che siamo di fronte ad una vera e propria criminalità organizzata o comunque persone strettamente collegate a forti organizzazioni malavitose che provvedono a trasformare in pingui affari il risultato delle azioni cri-

minose. Infatti, una parte consistente del ricavato mette in moto una serie di mercati illeciti che hanno bisogno, per essere sostenuti, di un'organizzazione efficiente, disposta a tutto e spesso legata, a sua volta, ad altre organizzazioni per assicurarsi la copertura dell'intero territorio nazionale e anche quello, per alcuni prodotti, internazionale. In Puglia, ad esempio, si è convinti -soprattutto nella provincia di Brindisi- che il furto della strumentazione agricola, non avendo come contropartita il racket, è legato ad un'attività di esportazione del ricavato verso i Paesi Balcani a fronte, verosimilmente, di partite di droga.

In altre zone, i mezzi agricoli vengono trasformati in pezzi di ricambio che hanno necessariamente bisogno di altri mercati. Per non parlare del bestiame che, sia se dirottato alla macellazione clandestina che verso viaggi che lo portano al di là dell'Adriatico, deve essere "affidato" ad organizzazioni pronte allo smercio.

Strumenti per combattere la criminalità in agricoltura

Il "dossier", nel ribadire che l'istituzione dell'Ufficio dell'Antimafia delegato a seguire il settore agricolo è un grosso passo avanti, sottolinea che ci sono altri strumenti che si possono mettere in moto, per esempio l'uso della tecnologia satellitare per un monitoraggio continuo del territorio. Accompagnare questo avveniristico strumento con altri più tradizionali quali l'utilizzo dei reparti speciali di polizia a cavallo o l'istituzione della figura dei Vigili Rurali da affiancare alla Polizia Municipale. Utile sarebbe anche l'istituzione di un "numero verde" per le denunce.

E perché -sottolinea il "dossier"- escludere l'estensione, a tutte le regioni meridionali, dell'istituto "barracellare", tipica polizia rurale sarda che, pare, abbia dato positivi risultati in quella regione.

Marcella Gravina

Nella foto (da sinistra): Giuseppe Politi (Vicepresidente nazionale della Cia); Piero Luigi Vigna (Procuratore della Direzione Nazionale Antimafia); Massimo Pacetti (Presidente nazionale della Cia); Giancarlo Brunello (Segretario Generale della Fondazione Cesar).



« UN INCONTRO DI CONFEDERDIA DEDICATO ALLA PREVIDENZA COMPLEMENTARE »

La Confederdia (*Confederazione Italiana Dirigenti Quadri ed Impiegati dell'Agricoltura*) ha tenuto, in occasione dell'ultima edizione dell'Eima di Bologna, il suo tradizionale incontro che ha avuto per tema: "Un futuro sicuro nella previdenza complementare in agricoltura".

Il Presidente della Confederdia **Luciano Bozzato**, nella sua introduzione, ha voluto porre all'attenzione della platea una riflessione sulle aspirazioni, sui progetti di vita delle donne e degli uomini che la Confederdia rappresenta, da sempre a guida dell'azione e dell'impegno dell'Organizzazione su un tema, come quello della previdenza complementare, non solo attuale ma politicamente e tecnicamente complesso ed emotivamente pregnante.

"Certamente discutiamo -ha detto Bozzato- in un quadro generale in cui la previdenza, definita complementare, diviene sempre più decisiva per integrare la redditività della previdenza tout court, per la specifica tutela dei diritti maturati. L'eventuale riduzione del welfare pubblico futuro non necessariamente deve mettere a rischio la nostra inventiva e la nostra attività privata".

"Ci impegniamo -ha aggiunto ancora il Presidente della Confederdia- a continuare a dare risposte collettive alle tante domande individuali, di prospettive, che i nostri iscritti si pongono, contribuendo con tutte le componenti a sviluppare e sostenere scelte possibili o in essere".

"L'orgoglio dell'Organizzazione -ha concluso Bozzato- è quello di avere contribuito e garantito fino ad oggi,

attraverso intese che hanno dato vita, prima con l'Enpaia e poi con il Fia pensione e sanitario, ad una sorta di *superwelfare* per i quadri e gli impiegati agricoli".

A testimonianza di queste esperienze, tuttora positivamente in corso, la presenza, tra i relatori, del Direttore Generale della Fondazione E.N.P.A.I.A. **Gabriele Mori** e del Presidente del Fia **Tommaso Brandoni**: il primo, esponente di una struttura con una storia, con un patrimonio dati, ma soprattutto con rilevanti possibili future evoluzioni; il secondo che porta non solo l'esperienza di un istituto contrattuale, per alcuni versi pionieristico, ma che con i suoi iscritti può rappresentare lo zoccolo duro, non per automatismo, ma per la diffusione di una nuova cultura previdenziale, di un rinnovato e futuro fondo complementare per quadri, impiegati e operai agricoli.

All'incontro, coordinato in maniera puntuale da **Letizia Martirano**, Condirettore dell'agenzia Agra Press, ha portato un contributo tecnico ma indispensabile **Paola Bozzao**, Docente di Diritto e Previdenza Sociale all'Università "La Sapienza" di Roma, che ha sottolineato come quella della previdenza complementare sia materia difficile anche perché tocca sia i nostri animi, ma anche i nostri diritti, le nostre aspettative future.

Claudia Merlino, responsabile dell'Ufficio Relazioni sindacali della C.I.A., ha espresso l'impegno della sua Organizzazione sulla necessità e l'importanza di avviare il secondo pilastro



LUCIANO BOZZATO.
Presidente di Confederdia.

della previdenza complementare nel settore, sia per innalzare l'importo delle pensioni attuali, sia per l'esigenza di venire incontro a tutti coloro che si apprestano ad entrare nel mondo del lavoro.

In rappresentanza della Coldiretti **Romano Magrini** è intervenuto dichiarando, in linea con quanto detto anche dal Presidente Bozzato, che se una riforma va fatta essa deve senz'altro essere indubbiamente migliorativa dello status quo, altrimenti è inutile porvi mano.

È intervenuto in conclusione il Presidente della Fondazione E.N.P.A.I.A. **Aldo Francone** il quale ha sostenuto come l'Ente da lui presieduto abbia le capacità e la professionalità necessaria per poter sostenere un'eventuale futuro fondo di previdenza complementare per l'intero settore agricolo, con la prospettiva di dare garanzie e distribuire certezze, così come emerso dall'incontro.

La manifestazione si è confermata di valore assoluto e di grande richiamo per tutti gli operatori del settore, e si uniforma con la politica della Confederdia che si è sempre impegnata ad informare e aggiornare i dirigenti, quadri e impiegati agricoli delle variazioni in atto nel mondo del lavoro e della previdenza.

Silvia Vannucci



IL PALCO DEI RELATORI. (Da sinistra)
Paola Bozzao, Luciano Bozzato, Letizia Martirano, Gabriele Mori, Tommaso Brandoni.

« E LO CHIAMANO SOLO ...FORMAGGIO! »

I prodotti di un popolo inteso come gruppo sociale che vive stabilmente in luogo sono tutti quei manufatti che lo fanno ricordare e, che ne connotano indelebilmente la civiltà. Sin dalla notte dei tempi fenomeno sociale che interessa più o meno tutti i popoli europei, è e rimane ancora oggi la produzione di latte, di formaggi e di lattici fermentati.

Non c'è popolo che non possiede delle sue tradizioni, e che annoveri nella sua cultura, formaggi o latticini particolari. Se la tradizione della produzione e della lavorazione del latte ha nel continente europeo origini risalenti nei secoli, molto meno le ritroviamo nel nuovo continente dove i Pellirose, non conoscevano il latte e gli animali lattiferi. Tradizione e legame storico con il territorio sono da sempre indispensabili per definire la tipicità di un prodotto alimentare, con esso s'identifica una zona dove storicamente si è potuto instaurare e radicare una tradizione produttiva tecnologica, fondata sulla mano dell'uomo e sulle condizioni naturali del luogo stesso.

Ben poco sappiamo delle origini della produzione casearia. Antichi documenti attestano la domesticazione di lattiferi 6-7000 anni avanti Cristo e dell'uso del latte nelle valli del Tigri e dell'Eufrate. Della prima metà del III millennio sempre di quei luoghi è anche il "fregio della latteria", il primo documento raffigurante la mungitura. Di certo i Sumeri conoscevano la tecnica della caseificazione; così pure ne parlano la Bibbia e la letteratura greca che attesta del formaggio un'origine divina. Leggende o meno il formaggio era fabbricato e consumato in gran quantità in Grecia, e in Italia. Omero ci parla della grotta del gigante nell'Odissea "...seduto mungeva pecore e capre belanti ...(..) ..dal peso dei caci i graticci piegavano...e tutti i boccali traboccarono di siero..".

Ed ecco l'attestazione geografica, la grotta di Polifemo collocata alle falde dell'Etna, ma è la stessa Grecia, ad essere terra di pastori e casari. Il gran medico Ippocrate sosteneva: "il for-

maggio è forte, nutre, riscalda, e lega...perché rimane in esso la parte più pingue del latte". Dalla Magna Grecia per migrazione delle genti sino a Roma passando per la Sicilia con i romani gran produttori e mangiatori di formaggi. Così nella Repubblica la colazione (*ientaculum*) era a base di pane formaggio vino e latte; il pranzo (*prandium*) formaggio e legumi, e la cena (*coena*) polenta di farro e formaggio con vino.

L'allevamento del bestiame e la pastorizia furono senz'altro una delle maggiori fonti di ricchezza tanto che se *pecunia* nel mondo romano identifica la ricchezza, essa derivava da *pecus*, il gregge. Nel mondo conquistato i romani diffusero l'arte del produrre formaggi e già da allora, sempre più se ne delineavano i tipi: Terenzio Marrone nel secolo II a.C. distingue tra caci vaccini, caprini e pecorini freschi e stagionati, menzionando le differenze delle varie qualità di latte sulla produzione, e poi Columella ne la *De Re Rustica* ci descrive nel I secolo d.C. la prima dettagliata descrizione del Pecorino Romano, incredibilmente simile a quella in uso ancora oggi. Ma altre sono le testimonianze sempre importanti, mi preme di ricordare il celebre giurista tardo imperiale Ulpiano che narra di avere dovuto difendere in tribunale, il proprietario di una *taberna casaria* i cui fumi disturbavano i vicini. Testimonianza del livello industriale raggiunto all'epoca nella produzione del formaggio. Cade l'impero e tutto cambia. Spinti sempre più a Nord i pastori romani dai barbari saccheggiatori delle pianure, si attestano sulle Alpi della Lombardia dove nel tardo Medioevo dall'incrocio di bovini podolici bianchi romani, e animali a pelo rosso, nacque la razza Bruna Alpina. Nel regno Longobardo la cultura casearia non fu del tutto perduta. Nel Codice Diplomatico vengono fissati i tributi, *caseus* per i casari calcolati sul peso della produzione mentre nella Francia, il *Capitolare de Villis* faceva di Carlo Magno il primo promotore e stimatore del celebre Roquefort. Poche sono le notizie del periodo buio del primo Medio Evo ma è dopo l'anno mille che nuova linfa alle campagne viene dal monachesimo e dalle grandi bonifiche. E' il 1098 quando San Roberto di Moulesme, abate benedetti-

no, fonda, su terreni paludosi da lui bonificati con nuove tecniche apprese dagli Arabi spagnoli, la comunità dei Cistercensi prima a *Cistercium* (Citeaux) in Francia, poi a Milano nel 1135 alle porte della città con l'abbazia di Chiaravalle. In pochi decenni i monaci Cirstecensi rivoluzionarono l'agricoltura. Sfruttando i fontanili presenti prepararono le marcite; da qui il foraggio per gli animali e il latte per produrre il formaggio. La ripresa agricola e casearia passa quindi attraverso le grandi bonifiche padane che si susseguono come il conseguente aumento di lattifere per la produzione di latte pone un altro problema, la necessità della conservazione. Si rimediò con forme sempre più grandi a pasta dura maggiormente serbevoli nel tempo. Era nato il Grana. Localizzato nell'Abbazia di Bibbiano per alcuni o nel territorio di Codogno per altri, dominato dalla signoria di Parma, da cui il nome di Parmigiano, non è certo problema fondamentale. Boccaccio nel 1348 nel suo *Decamerone* nella terza novella cita come "Parmigiano" tale formaggio. Declama ancora Pantaleone nel 1477 nella sua *Summa Lacticinorum* "...non trovo in altre regioni d'Italia formaggi più famosi di quelli piacentini che da alcuni vengono chiamati parmigiani...superano gli altri di bontà...".

Nel 1200 nella zona di Gorgonzola nasce l'omonimo formaggio che la leggenda vuole sia opera di un mungitore innamorato e di una sua disattenzione. Più sicura la tesi della nascita fondata sulla transumanza del bestiame; dalle Alpi italiane e svizzere, a marce forzate in autunno sino a valle nella zona di Gorgonzola dove per il viaggio, si otteneva un latte povero e con cagliate slegate, gonfie che facilmente ammuffivano generando i famosi stracchini di Gorgonzola. Nel 1350 l'epoca angioina ci testimonia la pasta filata del Caciocavallo, mentre in generale le paste filate nascono tutte nel Mezzogiorno d'Italia dove l'arretratezza dei sistemi stradali e il caldo, faceva sì che il latte arrivasse nei luoghi di lavorazione già molto acidificato determinando le proprietà plastiche della cagliata. Di Caciocavallo se ne parla in una novella del Sacchetti (1330-1400) ma pare, che già i Romani producessero tipi di formaggio a pasta filata fog-

BASSORILIEVO il fregio della latteria.



giati a "testa di cavallo" da cui forse il nome. Per altri il nome deriverebbe dalla consuetudine di marchiare le forme di formaggio prodotte al sud con l'effigie del cavallo sfrenato che compare nello stemma angioino di Napoli. Nella prima descrizione certa della tecnologia delle paste filate datata 1787 dell'Ottolini, il nome deriverebbe dall'usanza ancora in auge in Calabria di appendere due formaggi (caci), legati tra loro con rafia a cavallo delle travi del soffitto della stanza dove si trovava il camino, per asciugarli e affumarli da qui, il "cacio a cavallo". Il termine mozzarella deriverebbe invece da mozzare che in dialetto campano si riferisce all'operazione manuale di mozzatura della treccia di cagliata per formare le piccole palle caratteristiche. Per altri autori da *mazzoni*, o *mozzoni*, che anticamente designava i luoghi d'allevamento delle bufale e i pastori di bufale dell'agro campano, e che a sua volta, deriverebbe da *maison* un termine d'epoca franco-angioina. Il Provolone deriverebbe dalla "prova" che il casaro faceva su piccoli quantitativi di cagliata scaldata, per testare le caratteristiche di filatura della pasta. Se l'Italia è terra di caseifici e formaggi, in Francia c'è il Roquefort e il Brie del IX secolo. Dal XIV secolo l'industria svizzera aveva cominciato ad acquisire dimensioni e peso notevole tanto che nei secoli XVI e XVII l'Emmental, era già esportato a dorso di mulo in tutta Europa. In Olanda il mercato del formaggio si sviluppa nel XIV secolo e si vendeva il formaggio a sfera chiamato *schwarzenkopf* testa di moro. In Germania sin dall'epoca romana, si produceva latte e soprattutto burro usato per l'alimentazione per arrivare ad una fabbricazione moderna dello stesso nel tardo Medioevo. Con il XVI secolo le produzioni inglesi, francesi, olandesi, e tedesche segnarono la perdita dell'egemonia dell'Italia nella produzione e commercializzazione del formaggio. Nella prima metà del XVIII secolo si cominciarono a vedere anche

FORMAGGI VARI, tra cui l'Emmental svizzero.



in Italia veri e propri centri attrezzati per la produzione del formaggio, erano nati i primi caseifici industriali agevolati da un ripensamento generale del modo di allevare il bestiame; non più o, non solo la produzione di latticini seguendo le mandrie, ma anche centri specializzati d'allevamento. Per opera di lodevoli iniziative risorgevano le scienze agrarie e le relative pubblicazioni tra cui il celebre trattato sulla tecnologia casearia dell'abate Ottolini (1778). Nel 1619 non si conosceva ancora la composizione chimica del latte che nella considerazione di Pantalone del 1471, era considerato una sorta di sangue ricircolato nel corpo della bovina e mutato di colore. Solo il risveglio delle coscienze dell'Illuminismo darà vita ad un'eccezionalità di scoperte scientifiche e tecnologiche gettando i puntelli fondanti della nuova scienza casearia. Le scoperte di Scheele, Lavoisier nella chimica, Thaer sull'allevamento del bestiame e nella produzione e la stessa Accademia di Francia, famosa per i suoi studi approfonditi d'agricoltura, segnarono un cambio decisivo ma sarà solo qualche tempo dopo, nell'800, che si consolida e afferma la moderna scienza agraria. Gli studi chimici del Liebig fondatore della chimica agraria e poi di Pasteur che dal 1857 aveva individuato i germi produttori di acido lattico, permetteranno alla materia passi enormi. E' del 1870 ad opera di un farmacista danese la preparazione del primo caglio liquido puro. Del tedesco Branno Martiny (1836-1923) l'opera (*Die Milch ihr Wesen und Verwertung*) il latte e la sua utilizzazione, l'inizio della moderna tecnologia agraria ma anche a Wilhelm Fleischmann (1837-1920) allievo del Liebig si deve la fondazione nel Mecklemburg in Germania nel 1876 del primo istituto sperimentale lattiero caseario modello per tutte le altre istituzioni europee successive. Da qui in avanti in tutto il mondo fu un susseguirsi di studi microbiologici, tecnologici fecondi d'importanti risultati. Un protagonista importante fu Costantino Gorini (1865-1950) che è considerato il fondatore dell'enzimologia batterica. Sugli studi tecnologici brillarono diversi nomi che ancora oggi, sono presenti come marchi famosi nella nostra vita di tutti i giorni con le loro produzioni. Nel 1891 in Svizzera Heinrich Nestlé iniziò la produzione di latte in polvere umanizzato per l'infanzia, di N. Gerber sempre in Svizzera e di J.L. Kraft negli



U.S.A. la sperimentazione della soluzione per la preparazione dei formaggi fusi, e poi Daniel Carasso detto il Danone per la sua statura, iniziò a Parigi, dopo avere contribuito con i suoi studi sui lattici fermentati, a produrre industrialmente lo yogurt. Degli anni venti del XX secolo è la tecnica della pastorizzazione e le prime caldaie polivalenti dette olandesi per via della loro origine. Nel 1905 il genio di Carrier negli Stati Uniti inventò i condizionatori d'aria che permisero la stagionatura "condizionata" dei formaggi, sino ad arrivare ai giorni nostri fatti di computer e ingegneria genetica dei batteri lattici, che nel settore, ha visto la comparsa di chimosina derivante da manipolazione genetica di microrganismi che aprono il futuro a cammini non ancora esplorati. Ma non è solo tecnica, è produzione e commercio tra stati fin dalle più risalenti epoche. Risale al 1751 per merito del duca di Parma la marchiatura obbligatoria del formaggio nella giurisdizione del ducato per distinguerlo dalle imitazioni che già all'epoca esistevano. Da quel momento in poi dopo una serie di convenzioni e passaggi, si giunge alla Convenzione di Stresa del 1951 che sancì il principio del riconoscimento d'origine e della tipicità di un formaggio adottando, il sistema della protezione reciproca tra paesi. Oggi l'UE si è data norme uniformi per tutti gli stati che riconoscono il principio della Denominazione d'Origine Protetta e della Denominazione Geografica a garanzia della storia e della tecnologia e del lavoro ben presente in ogni formaggio.

Dott. Agr. Simone Finelli
Dott. Stefano Cappi

BIBLIOGRAFIA.

- 1) AA.VV. Coagulando Gist-Brocades, Milano (1993)
- 2) Formaggi d'Italia, Milano (1985)
- 3) Conferenza internazionale sull'impiego delle denominazioni di origine e dei nomi dei formaggi, Stresa (1951)

L'A

periodico
mensile
di economia,
politica,
tecnica agraria
e zootecnica,
ambiente

L'AGROTECNICO OGGI

Febbraio 2004 • N. 2 ANNO XXI



FIERAGRICOLA DI VERONA «SPECIALE LATTE»

« VERONA CAPITALE MONDIALE DELLA ZOOTECNIA »

All'interno della **106^a Fieragricola**, *Fiera Internazionale Biennale della meccanica, dei servizi e dei prodotti per l'agricoltura e la zootecnia (3/7 marzo 2004)* il Salone Zoosystem presenta i prodotti, i servizi e le attrezzature per l'allevamento. Il patrimonio zootecnico italiano è proposto dall'Anafi, Associazione nazionale allevatori Razza Frisona, dall'Anarb, Associazione nazionale allevatori Razza Bruna, ed dall'Aia, Associazione italiana allevatori.

In primo piano la **7^a Conferenza mondiale della Razza Bruna**, organizzata dall'Anarb in collaborazione con Veronafi e il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. L'appuntamento, di respiro internazionale, torna in Italia dopo 22 anni, mettendo a confronto esperti dei settori selettivo e agroalimentare sia sugli aspetti tecnici legati all'allevamento e al miglioramento selettivo della razza, che sulle conseguenze dell'attività di produzione animale sullo scenario mondiale.

La conferenza si annuncia come luogo ideale di dibattito sui temi della sicurezza alimentare in Europa e nel mondo e sui problemi alimentari relativi ai Paesi in via di sviluppo.

In programma, come momento *clou*, c'è la mostra internazionale di oltre 250 capi di razza provenienti da tutta Italia e di circa 50 dall'estero.

Il secondo evento di spicco nell'ambito di Zoosystem è l'**International Dairy Show 2004**, confronto europeo della razza Frisona.

L'associazione degli allevatori della razza certamente più rappresentata nella nostra penisola organizza, accanto alla Mostra, un'asta internazionale battuta di animali ad alto valore genetico, in collaborazione con il Consorzio Semenzoo.

Ma è anche grazie alla presenza dell'Aia che Fieragricola è, con Zoosystem, il punto di riferimento della zootecnia internazionale.

L'Associazione italiana degli allevatori mette in mostra una selezione delle razze di bovini più allevate e rappresentative della nostra penisola: la

Chianina, la Piemontese, la Pezzata Rossa italiana sono solo alcune delle molte presenti al più grande appuntamento europeo per il mondo allevatoriale.

In vetrina anche tutti gli altri animali da allevamento, dagli ovicaprini agli avicunicoli ai suini, a dimostrazione della completezza di Fieragricola, appuntamento italiano di riferimento per la zootecnia, grazie alla varietà degli animali e delle attrezzature allevatoriali rappresentate.

All'appuntamento, infine, prendono parte le più importanti aziende mangimiste, riunite dall'associazione *Assalzo* (Associazione nazionale produttori alimenti zootecnici), tra cui Veronesi, Agridea, Raggio di Sole, Petrini, Mignini. Tra le aziende di carri miscelatori, invece, ci sarà il leader di mercato, OS Group.

La 106^a Fieragricola diviene così occasione preziosa per gli addetti del settore per fare il punto della situazione,

con lo spirito di collaborazione indispensabile per dare respiro ad un comparto che non sta vivendo uno delle sue fasi più rosee.

I risultati economici pubblicati dall'Istat indicano, infatti, un peggioramento della bilancia zootecnica nazionale nel primo semestre del 2003, dovuto soprattutto all'allargamento del deficit per i bovini (1.048 milioni di euro, pari al 21,6% in più di saldo negativo rispetto allo stesso periodo del 2002) e degli ovicaprini. I dati statistici evidenziano inoltre un calo dell'attivo per gli avicunicoli, il cui settore registra un fatturato di 23 milioni di euro contro i 43 milioni del 2002, mentre per la carne suina ed equina la bilancia commerciale risulta in attivo.

Risalire la china è possibile solo unendo tutte le forze in gioco per impostare nuove strategie comuni per il futuro, verificare e confrontare i risultati raggiunti sul fronte della selezione genetica e del miglioramento delle razze.



I CONVEGNI DI FIERAGRICOLA 2004

MERCOLEDÌ 3 MARZO

Ore: 10.30-13.00 - *Centrocongressi Europa-Auditorium Verdi*
Inaugurazione: Cerimonia inaugurale della 106^a Fieragricola alla presenza del Ministro per le Politiche Agricole e Forestali, Giovanni Alemanno
Veronafiere

Ore: 14.30-18.00 - *Centrocongressi Europa-Auditorium Verdi*
Conferenza: 7^a Conferenza Mondiale allevatori Razza Bruna - Bruna 2004: il mondo Brown Swiss e lo scenario collettivo Associazione Mondiale Allevatori Razza Bruna in collaborazione con Veronafiere - ZOOSYSTEM

GIOVEDÌ 4 MARZO

Ore: 09.00-17.30 - *Centrocongressi Europa-Auditorium Verdi*
Conferenza: 7^a Conferenza Mondiale Allevatori Razza Bruna - Bruna 2004: Il mondo Brown Swiss e lo scenario collettivo mondiale Associazione Mondiale Allevatori Razza Bruna in collaborazione con Veronafiere - ZOOSYSTEM

Ore: 09.30-13.00 - 1° p WTC-Sala Respighi
Incontro: Incontro Iowa Farm Bureau - Coldiretti - APA
Iowa Farm Bureau - AGRISERVICE

Ore: 10.00-13.00 - *Centrocongressi Arena-Sala Bellini*
Convegno: Agricoltura e disabilità: coltivare l'etica in fattoria Università della Tuscia - Dipartimento di Economia Agroforestale e dell'Ambiente Rurale in collaborazione con la Regione Lazio - Assessorato Agricoltura

Ore: 10.00-13.00 - 1° p WTC-Sala Respighi
Incontro: Presentazione del progetto: tecnologie innovative per il risparmio idrico nell'irrigazione agricola Ministero per le Politiche Agricole e Forestali Italiano in collaborazione con Ministero per le Politiche Agricole dello Stato di Israele

Ore: 10.30-13.00 - *Centrocongressi Europa-Sala Vivaldi*
Convegno: L'attività dei consorzi nella multifunzione Associazione Nazionale Bonifiche, Irrigazioni e Miglioramenti Fondiari -Unione Veneta Bonifiche in collaborazione con Veronafiere - AGRISERVICE

Ore: 14.30-18.30 - *Centrocongressi Arena-Sala Rossini*
Convegno: Monitoraggio della salute, della fertilità e della qualità della produzione nell'allevamento della vacca da latte SIVAR - Società Italiana Veterinari per Animali da Reddito in collaborazione con Veronafiere - ZOOSYSTEM

Ore: 15.00-18.00 - *Centrocongressi Europa-Sala Vivaldi*
Convegno: Convegno: L'impatto della riforma Fischler della PAC sull'agricoltura italiana: Domanda e offerta in Italia di analisi quantitative degli effetti delle politiche agricole Veronafiere in collaborazione con Università degli Studi di Verona - AGRISERVICE

Ore: 17.00-19.00 - 1° p WTC-Sala Mozart
Incontro: Incontro rappresentanti Associazione Mondiale Razza Bruna
Associazione Mondiale Razza Bruna - ZOOSYSTEM

VENERDÌ 5 MARZO

Ore: 09.00-17.30 - *Centrocongressi Europa-Auditorium Verdi*

Conferenza: 7^a Conferenza Mondiale Allevatori Razza Bruna - Bruna 2004: il mondo Brown Swiss e lo scenario collettivo Associazione Mondiale Allevatori Razza Bruna in collaborazione con Veronafiere - ZOOSYSTEM

Ore: 09.30-13.00 - 1° p WTC-Sala Respighi

Workshop: Rintracciabilità: obbligo o opportunità Associazione Italiana per le tecnologie dell'informazione e della Comunicazione in Agricoltura in collaborazione con Veronafiere - AGRISERVICE

Ore: 09.30-13.00 - *Centrocongressi Arena-Sala Puccini*

Convegno: Il ruolo della meccanizzazione agricola in agricoltura biologica
Veronafiere - AGRIMECANICA

Ore: 09.30-13.00 - *Centrocongressi Europa-Sala Salieri*
Convegno: Il mercato delle macchine agricole usate in Europa Veronafiere in collaborazione con Informatore Agrario - AGRIMECANICA

Ore: 09.30-13.00 - *Centrocongressi Arena-Sala Rossini*
Convegno: Il ruolo degli alberi nel governo del territorio Veronafiere in collaborazione con il Sole 24 ore - Edagricole - AGRISERVICE

Ore: 10.00-13.00 - *Centrocongressi Europa-Sala Vivaldi*
Convegno: Sicurezza alimentare: tra tutela del consumatore e competitività della filiera
ASSALZOO

Ore: 15.00-18.00 - *Centrocongressi Europa-Sala Salieri*
Convegno: Redditività e sicurezza nelle fattorie didattiche Veronafiere in collaborazione con Informatore Agrario - AGRISERVICE

Ore: 15.00-18.00 - *Centrocongressi Arena-Sala Rossini*
Convegno: AVA
Associazione Italiana Avicoltori

SABATO 6 MARZO

Ore: 09.30-13.00 - *Centrocongressi Europa-Sala Salieri*
Convegno: Comitato Interprofessionale Periti Danni da Calamità Naturali
Comitato Interprofessionale Periti Danni da Calamità Naturali - AGRISERVICE

Ore: 09.30-13.00 - *Centrocongressi Europa-Auditorium Verdi*
Assemblea: Convegno Coldiretti
COLDIRETTI

Ore: 09.30-13.00 - *Centrocongressi Europa-Sala Vivaldi*
Convegno: ISTAT
ISTAT - Dipartimento dell'Integrazione e degli Standard Tecnici - AGRISERVICE

DOMENICA 7 MARZO

Ore: 09.30-11.00 - 1° p WTC-Sala Respighi
Incontro: Incontro Iowa Farm Bureau - Coldiretti - APA
Iowa Farm Bureau - AGRISERVICE

I DIVERSI TIPI DI LATTE ALIMENTARE, YOGURT E
NON SONO CHE LE INNUMEREVOLI SFAC**Premessa**

Il settore della trasformazione casearia è ancora oggi intimamente legato alla storia e alla cultura del nostro Paese, e i prodotti non hanno perso le loro caratteristiche di tradizionalità che le imprese hanno saputo coniugare con le nuove esigenze del consumatore, sia sotto il profilo organolettico che per quanto riguarda il contenuto di servizio e la sicurezza igienico-sanitaria. Il segreto di questo successo sta quindi nell'innovare il prodotto nel rispetto della tradizione, seguendo attentamente il modificarsi di una domanda di consumo più consapevole e matura. L'industria lattiero casearia italiana è da sempre all'avanguardia nel fornire prodotti non solo buoni e nutrienti, ma anche sani. Infatti ha ravvisato per prima l'esigenza di dotarsi di sistemi di autocontrollo, quando ciò ancora non derivava da obblighi di legge, sempre tesa a trovare il miglior equilibrio tra tradizione e evoluzione tecnologica, tra gusto e sicurezza igienica. Come ha confermato un recente studio dell'ISPO, l'Istituto per gli studi per la pubblica opinione, i consumatori italiani hanno grande fiducia nei confronti dell'industria lattiero casearia: oltre il 60% degli intervistati afferma, infatti, di riporre maggior fiducia nella produzione lattiero casearia industriale rispetto a quella artigianale; più del 90% ritiene che i prodotti lattiero caseari industriali sono igienicamente sicuri e il 73% sono pienamente soddisfatti delle loro qualità organolettiche.

Grazie a questo impegno, le caratteristiche qualitative dei prodotti caseari italiani si collocano al di sopra degli standard sia europei che mondiali. Per questo la produzione è cresciuta nel tempo ed il loro consumo si è diffuso in tutto il mondo generando innumerevoli tentativi di imitazione. Non a caso il nostro Paese produce oltre 300 tipi di formaggio, di cui trenta tutelati a livello europeo perché DOP (denominazione di origine protetta).

Nel prossimo futuro gli imprenditori dovranno confrontarsi con un mercato sempre più globale. Le imprese italiane hanno sinora dimostrato di resistere bene sui mercati mondiali, anche se penalizzate sotto il profilo della competitività. Molti prodotti esteri sono già presenti sugli scaffali dei supermercati italiani a prezzi sempre più concorrenziali, ma i consumatori, finora, hanno premiato i prodotti nazionali scegliendo in base al rapporto qualità/prezzo. Il vero problema sono le carenze di competitività intrinseche del nostro sistema paese: la mancanza di efficienza dell'apparato burocratico, l'alto prezzo della materia prima dovuta al sistema della quote latte, un costo del lavoro e una pressione fiscale tra i più elevati d'Europa. Questi sono i primi ostacoli da abbattere per essere veramente concorrenziali. Per quanto è in suo potere, l'industria lattiero casearia italiana non teme la competizione, pronta come è ad usare le proprie armi: forti tradizioni casearie, sapiente uso dell'innovazione tecnologica, qualità e varietà dei prodotti, dinamismo, ingegno e fantasia degli operatori. Per far sì che la produzione lattiero casearia italiana venga sempre più valorizzata ed apprezzata nel mondo.

IL LATTE ALIMENTARE**L'alimento più completo**

In tempi di consumismo e di abbondanza alimentare potrebbe sembrare superfluo sottolineare la relativa completezza e l'alto valore nutrizionale di particolari cibi, come il latte, lo yogurt

e i formaggi, che hanno sempre avuto un ruolo privilegiato nelle raccomandazioni dei medici nutrizionisti. Se per i paesi più evoluti ciò può essere vero, almeno dal punto di vista energetico, va precisato, tuttavia, che anche in Italia esistono molti soggetti normopeso e perfino in sovrappeso che presen-

tano segni di malnutrizione qualitativa, cioè deficit di minerali, di vitamine o di particolari nutrienti. Al riguardo basterebbe l'esempio del calcio che troppo spesso non viene assunto nella quantità raccomandata dagli esperti internazionali, soprattutto da parte dei giovani e degli anziani per i quali l'apporto ottimale di calcio è maggiore che per gli adulti. Il latte è ricco di zuccheri e grassi facilmente digeribili e capaci di fornire energia di pronto impiego. Il lattosio, unico zucchero presente nel latte, non si trova in nessun altro tessuto animale o vegetale e favorisce l'utilizzazione del calcio e del ferro presenti negli alimenti.

Per quanto riguarda i grassi, il latte non fornisce ai dietologi un motivo di preoccupazione, neppure il latte intero, almeno per chi è abituato a berne mediamente una tazza o poco di più, dato che sui 7g totali di grasso, contenuti in 200g di latte, soltanto 3,5g sono rappresentati da acidi grassi saturi. Senza contare che per coloro che hanno dei reali problemi di ipercolesterolemia il tasso di acidi grassi saturi può essere dimezzato quando si utilizza il latte parzialmente scremato. Per una più realistica visione del problema bisogna ricordare che le raccomandazioni dietetiche per i soggetti ipercolesterolemici prevedono un apporto giornaliero di grassi fino al 30% delle calorie totali con

l'avvertenza, inoltre, di limitare l'aliquota dei grassi saturi a poco meno di un terzo di questo ammontare. Come dire che per un consumo giornaliero di 2.000 calorie è accettabile che non più di 600 calorie provengano dai grassi (ovvero, il corrispettivo di 66,6g di grassi totali) con la riserva che non più di una ventina di grammi siano rappresentati da acidi grassi saturi.

E' evidente che i 3,5g/litro di grassi saturi del latte intero o l'1,8g del latte parzialmente scremato intaccano ben poco la disponibilità giornaliera di circa 20g di grassi saturi. Analogo ragionamento vale anche per il burro se consi-

BURRO, LE CENTINAIA DI FORMAGGI ESISTENTI,
 ECCELTATURE DI UN UNICO BENE: IL LATTE

deriamo i classici 20g delle colazioni di tipo anglosassone a cui corrispondono 10g di acidi grassi saturi, di cui almeno 2g sotto forma di acido stearico (rapidamente trasformato dall'organismo nell'innocuo acido oleico) e altri 2g presenti come acidi grassi a catena corta che, per la preferenziale utilizzazione energetica, poco o nulla influiscono sui problemi aterosclerotici. Non per nulla qualche anno fa la più prestigiosa rivista medica, il Lancet, ha intitolato un suo editoriale: Why blame the butter? Perché biasimare il burro? Ovviamente, nei limiti relativamente ampi di utilizzazione di cui si è fatto un cenno pratico.

Peraltro, nel latte e nello yogurt scremati o parzialmente scremati, così come in molti formaggi, il contenuto di grassi è estremamente ridotto perché viene parzialmente eliminato dalle industrie con metodi fisici totalmente naturali prima di procedere alla produzione. Le proteine del latte, costituite per l'80% da caseina e per il restante

20% da sieroproteine, hanno un altissimo valore biologico. La caseina è ricca di amminoacidi essenziali che il nostro organismo non riesce a sintetizzare ma che sono indispensabili per la costruzione e il rinnovo dei tessuti.

Inoltre, durante la digestione si liberano molti peptidi (composti da più amminoacidi) che svolgono importanti funzioni nei processi regolatori dell'organismo. Il latte, e ancor più i formaggi, forniscono al nostro organismo i più importanti sali minerali: il calcio e il fosforo, in particolare, ma anche discreti quantitativi di zinco, potassio e sodio. La quantità di calcio presente nel latte è talmente elevata che poco più di mezzo litro di latte può già coprire gran parte se non tutto il fabbisogno quotidiano. Inoltre, è dimostrato che il calcio fornito dal latte viene assorbito meglio di quello presente nei vegetali. Il calcio è fondamentale per la costruzione e il mantenimento delle ossa, soprattutto nell'infanzia, nell'adolescenza e nella vecchiaia. E' importante per

i denti, per la loro formazione e la prevenzione delle carie.

Interferisce con molte funzioni organiche, agendo sulla contrazione dei muscoli, come sulla coagulazione del sangue.

Non vanno dimenticate, infine, le vitamine, che in piccole quantità sono essenziali per la vita e lo sviluppo a tutte le età. Nel latte ce ne sono di due tipi: tra quelle idrosolubili, la B12 è fondamentale per la formazione dei globuli rossi; per quanto riguarda, invece, le liposolubili disciolte nei grassi, il latte contiene buone quantità di vitamina A, essenziale per la crescita, la vista e il sistema immunitario.

La moderna dietetica si sta interessando, con entusiasmo giustificato, allo yogurt e ai lattici acidificati con altri ceppi batterici che hanno influenze positive sulle capacità immunitarie e sulla funzionalità intestinale. Lo studio delle virtù probiotiche dei vari ceppi di lattobacilli si prospetta fruttuoso ed ha già dato evidenze cliniche interessanti,



secondo i dati presentati in recenti Congressi internazionali sul tema dei probiotici e della microflora intestinale. Non da ultimo va ricordato l'alto tasso di digeribilità dei formaggi stagionati nei quali i processi enzimatici, attivati nel lungo periodo di conservazione, garantiscono una sorta di predigestione delle macromolecole proteiche e soprattutto la scissione enzimatica del lattosio. La trasformazione enzimatica del lattosio, già presente in discreta misura nello yogurt, può consentire anche a coloro che avessero un vero

deficit di lattasi e di conseguenza una parziale o totale intolleranza al lattosio, di poter gustare almeno i formaggi stagionati (ma oggi esiste anche il latte ad alta digeribilità perché delattosato) senza pericolo di indesiderate reazioni di intolleranza.

Latte, yogurt e formaggi hanno con l'uomo un sodalizio antico che la medicina non ha mai rinnegato e che la dietetica, facilitata dalla diversificazione della gamma di offerte delle industrie lattiero casearie, ripropone nelle scelte più consone a ciascuno: dal latte intero

a quello parzialmente scremato, dallo yogurt tradizionale ai lattici acidificati ad azione probiotica, dalle centinaia di formaggi tipici fino ai formaggi light.

Verità e pregiudizi sul latte

Tra le riflessioni che il medico nutrizionista può fare, rispetto alle convinzioni dei consumatori, una delle più costruttive riguarda la sicurezza igienica che, finalmente, è stata anteposta allo stesso valore nutrizionale dell'alimento.

La sicurezza alimentare non può essere soltanto il requisito dei prodotti migliori ma deve essere il pre-requisito irrinunciabile per tutti gli alimenti del commercio. In questo senso il prodotto artigianale e la ricerca sempre più improbabile del "genuino", cioè dell'alimento che non è stato trattato e manipolato, rappresentano una forzatura più fanatica che scientifica.

E' inevitabile ed opportuno che il cibo destinato a soddisfare il fabbisogno di grandi e piccole città, distanti dai luoghi di produzione, debba sottostare a dei trattamenti tecnologici di conservazione. Trattamenti, ovviamente ispirati al principio della sicurezza, ma nel rispetto del valore nutritivo e gustativo, come può ottenersi con il progresso della mild technology.

Le tossinfezioni alimentari, anche se non scomparse, sono il retaggio di un mondo artigianale che non aveva conoscenze e mezzi per prevenirle. Al riguardo, è una constatazione evidente che, oggi, la moderna organizzazione industriale - particolarmente nel settore lattiero caseario - ha le competenze e la "necessità" di fornire un prodotto igienicamente più controllato rispetto a qualsiasi produzione davvero artigianale.

Apporto di calcio e osteoporosi

Un dato positivo, che scaturisce dalle indagini epidemiologiche e dall'esperienza stessa dei nutrizionisti, riguarda la crescente consapevolezza del ruolo protettivo di alcuni alimenti, confermata anche dalla ricerca del Centro Studi & Ricerche Assolate.

L'attenzione per l'apporto di calcio, del latte e derivati, finalizzato alla prevenzione ma anche al contenimento della patologia osteoporotica, si è riconfermata particolarmente alta.

Il tema, destinato a coinvolgere sempre più la Società, per la maggior durata di vita degli anziani e per i costi sociali



dell'osteoporosi senile, ha le sue cause nella mancata ottimizzazione del picco osseo, geneticamente determinato, e quindi va affrontato con una adeguata assunzione di calcio fin dall'età infantile e adolescenziale (Matkovic e Illich, 1993).

A riprova del consenso scientifico su questo presupposto, basta ricordare che la revisione 1996 dei LARN (Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) ha ritoccato, in aumento, le quantità di calcio raccomandate per alcune fasce di età (bambini tra 7-10 anni e adulti tra 18-29 anni). Senza un congruo apporto di latte e derivati diventerebbe praticamente impossibile soddisfare il fabbisogno consigliato di calcio, dato che gli studi pubblicati sull'argomento (in primo luogo quelli condotti dall'Istituto Nazionale della Nutrizione) hanno dimostrato che, in Italia, quasi i due terzi degli introiti utili di calcio provengono dal latte e derivati.

Intolleranze vere o presunte

Se la percezione dei vantaggi nutrizionali che possono scaturire dal consumo dei prodotti lattiero caseari traspare positivamente nella quasi totalità dei sondaggi effettuati dalle istituzioni competenti, non c'è altrettanta consapevolezza sui problemi delle intolleranze o delle allergie.

Premesso che le vere allergie alle proteine del latte – quindi con presenza documentabile di anticorpi specifici – sono molto rare, è evidente che nel linguaggio comune si equivoca con pseudoallergie e intolleranze al lattosio, per carenza o deficit di lattasi. Quest'ultima situazione, non infrequente negli adulti e soprattutto in coloro che hanno smesso di assumere latte per molti anni, è aggirabile con latte H.D. e in genere con yogurt e formaggi stagionati, dove l'aliquota di lattosio è minima o assente.

Un parziale deficit di lattasi può essere fronteggiato anche limitando le quantità e ingerendo latte e formaggi non isolatamente ma insieme ad altri alimenti. Tuttavia, la diagnosi di "intolleranza al lattosio" non deve essere autoformulata, magari per un occasionale disturbo digestivo imputabile ad altri cofattori, ma è opportuno che venga documentata da un gastroenterologo con gli accertamenti di laboratorio oggi possibili. Troppo spesso il latte finisce



per diventare un generico capro espiatorio di dispepsie complesse a cui possono contribuire svariate cause funzionali con o senza un vero e persistente deficit di lattasi.

Il giusto apporto di grassi

Non è mai in discussione l'alto valore nutrizionale della componente proteica o degli apporti vitaminico-minerali del latte e derivati ma, semmai, la percentuale della sostanza grassa e quindi il contributo energetico che i formaggi, in particolare, possono dare ad un'alimentazione resa sovrabbondante dall'offerta consumistica e dalla ridotta spesa calorica dei soggetti più sedentari. In questo senso l'informazione fornita dai mass media ha avuto un ruolo più terrorifico che educativo, forzando l'opinione pubblica ad un atteggiamento di sospetto e perfino di rifiuto verso tutti gli alimenti apportatori di una aliquota di grasso: dalle uova alle carni o ai formaggi.

Ciò, ignorando l'essenzialità di tutti e tre i tre principi alimentari (proteine, carboidrati e grassi), il loro equilibrio, l'apporto di vitamine liposolubili o il ruolo energetico degli acidi grassi a catena corta; tutti fattori che fanno dei grassi alimentari un nutriente e non certo voluttuario.

La vera riserva dietetica sul consumo dei grassi alimentari - puntualizzate dalle apposite Consensus Conferences – riguarda sia la quantità sia la qualità del totale giornaliero dei grassi che

debbono figurare nell'alimentazione umana. Ovvero, le calorie provenienti dai grassi non dovrebbero superare il 30% delle calorie totali, mentre le aliquote dei grassi saturi e polinsaturi dovrebbero essere contenute, ognuna, in poco meno di un terzo, rispetto ai grassi monoinsaturi da utilizzare in proporzioni prevalenti.

In cifre reali, ciò significa che per un consumo giornaliero di 2.000 Kcal sono disponibili, per chiunque, circa 66 g di grassi, di cui 20 g possono essere sotto forma di grassi saturi. Basterà consultare le "Tabelle di composizione degli alimenti", edite dall'Istituto Nazionale della Nutrizione, per verificare che un bicchiere di latte intero (130 ml) contiene poco più di 4 g totali di grasso, di cui soltanto la metà sotto forma di acidi grassi saturi, mentre una normale porzione (60 g) del più classico formaggio stagionato ha meno di 15 g di grassi, di cui solo 10 g come acidi grassi saturi.

E' evidente, perciò, che gli errori alimentari non vengono affatto dal normale consumo di latte e formaggi, bensì dal complesso di un'alimentazione sempre più spesso eccessiva o mal equilibrata.

Di questo dovrebbe farsi carico la divulgazione scientifica abbandonando i vecchi ed erronei riferimenti ad alimenti: "proibiti, consentiti o raccomandati".

Colesterolo esogeno ed endogeno

Purtroppo le cognizioni dei consumatori sul "temutissimo" colesterolo, risentono tuttora di vecchie campagne informative che hanno finito per sopravvalutare il colesterolo contenuto nei singoli alimenti, piuttosto che il totale del colesterolo assunto nel corso della giornata o della settimana. Non è stato illustrato a sufficienza il maggior rischio insito in un'alimentazione comunque troppo abbondante, rispetto ai reali consumi energetici, sulla formazione "endogena" di colesterolo.

Pochi sanno che un'alimentazione ipercalorica, anche se poverissima di colesterolo, può innalzare la colesterolemia nei soggetti geneticamente predisposti. Viceversa, la quantità anche elevata di colesterolo "precostituito" negli alimenti, può essere ininfluente sulla colesterolemia quando la dieta è nel complesso normocalorica o addirittura ipocalorica.

L'aver accentrato soprattutto sull'ostracismo ad alcuni cibi (piuttosto che sull'insieme di un'alimentazione generalmente sovrabbondante) la campagna per un miglior controllo della colesterolemia, ha finito per far trascurare altri fattori di rischio forse più temibili: dal fumo all'eccesso ponderale, dallo stress alla sedentarietà esasperata. È auspicabile che di questa revisione, ormai ben documentata dalla letteratura scientifica, vengano correttamente informati anche i consumatori che troppo spesso hanno focalizzato la loro attenzione su dettagli, colpevolizzando il singolo alimento più che il complesso dell'alimentazione e lo stile di vita.

La classificazione del latte prodotto

Per venire incontro ai molteplici gusti e alle diverse esigenze alimentari dei consumatori l'industria produce, appunto, numerosi tipi di latte alimentare, classificabili in base a due elementi distintivi. A seconda del tipo di trattamento termico cui viene sottoposta la materia prima, il latte si distingue in pastorizzato, UHT o sterilizzato.

La pastorizzazione è il riscaldamento del latte a una temperatura di 71,7°C per 15 secondi. In questo modo esso viene sanificato e per consumarlo non è necessario bollirlo. Questo tipo di latte ha una durata limitata e dev'essere conservato in frigorifero.

Il latte UHT viene sterilizzato prima del confezionamento a una temperatura di 135°C per almeno un secondo. Grazie a questo trattamento, esso dura di più (tre mesi) e, prima di essere aperto, può essere conservato fuori dal frigorifero. Una volta aperto però, anch'esso va riposto in frigo.

Sterilizzato è il latte che viene sottoposto a trattamento di sterilizzazione dopo essere stato chiuso in confezioni ermetiche. In questo modo la sua durata aumenta ulteriormente e può essere consumato entro sei mesi dal confezionamento.

Il secondo criterio distintivo è il contenuto di grasso, che il latte intero lo ha uguale o maggiore del 3,5%.

Quello parzialmente scremato, compreso tra l'1,5% e l'1,8%, formulato per venire incontro alle esigenze di chi vuole o deve limitare l'apporto di grassi. Una parte del grasso originario



viene scremata grazie a una semplice centrifugazione.

Il grasso si può limitare ancora di più, a meno dello 0,5% con una centrifugazione più energica. In questo caso il latte si dice scremato.

Da qualche tempo, poi, le industrie hanno messo a punto nuovi tipi di latte, classificati come "arricchiti". Vengono ottenuti aggiungendo al latte fermenti lattici, sali minerali, vitamine e acidi grassi particolari che li rendono ancora più adatti alle esigenze di specifiche categorie di consumatori, quali, ad esempio, giovani, sportivi, gestanti e anziani.

Per coloro che non tollerano il lattosio l'industria produce il latte delattosato. In questo caso è sufficiente un semplice processo, grazie al quale la molecola dello zucchero del latte viene scomposta nei due zuccheri semplici che la compongono: il glucosio e il galattosio più facilmente digeribili.

L'ALLEVAMENTO

La salute degli animali e i controlli veterinari

Scontato presupposto di qualsiasi discorso sulla qualità dei prodotti lattiero caseari è lo stato di salute di tutti gli animali da latte (non solo vacche, ma anche bufale, capre e pecore) che non devono essere affetti da alcuna malattia trasmissibile all'uomo attraverso il latte. Per questo gli allevamenti sono sotto il costante controllo delle Autorità veterinarie, che verificano lo stato sanitario generale di tutti gli animali.

Per facilitare tali controlli, ogni animale presente in uno dei circa 60.000

allevamenti italiani, deve essere chiaramente identificabile grazie all'apposizione di un marchio auricolare.

Ciò consente di individuare ogni singolo animale e, quindi, di separare quelli eventualmente sottoposti a trattamenti farmacologici, il cui latte non può essere destinato all'alimentazione umana per tutto il periodo di cura e prima di essere riammesso alla produzione il latte viene controllato per garantire l'assenza di residui.

La stalla: struttura e igiene

La legge stabilisce in maniera dettagliata tutti i requisiti di idoneità delle stalle. In sintesi, esse devono essere costruite in modo da garantire il benessere degli animali ed evitare la presenza di fattori inquinanti.

In particolare, ogni locale deve essere strutturato in maniera tale da consentire agevoli operazioni di pulizia e disinfezione ed essere opportunamente areato. Anche la verifica del rispetto di tali requisiti strutturali rientra nelle competenze dei Servizi veterinari che provvedono alla registrazione dell'allevamento.

La stalla: dalla mungitura alla refrigerazione

Il rispetto di una corretta procedura di mungitura, l'igiene del personale addetto e l'innovazione tecnologica, introdotta da anni negli allevamenti (dalla mungitura automatizzata ai serbatoi di refrigerazione per la conservazione del latte appena munto), consentono di mantenere elevati livelli di sicurezza igienico-sanitaria.

In particolare, i sistemi automatizzati di mungitura, ormai largamente diffusi

(sono già operativi i così detti "robot") vengono assoggettati a procedure di sanificazione dopo ogni utilizzo, consentendo di ridurre al minimo la possibilità che si verifichino delle contaminazioni.

Per quanto riguarda gli addetti alla mungitura, essi devono possedere obbligatoriamente il libretto sanitario e osservare speciali disposizioni in materia di pulizia sia dell'abbigliamento che della persona.

Il latte appena munto viene inviato direttamente ai tank di refrigerazione e qui raffreddato e mantenuto all'idonea temperatura di conservazione, lasciando inalterate sia le caratteristiche organolettiche che i requisiti igienico-sanitari del latte.

La qualità che l'industria richiede

L'industria lattiero casearia deve disporre di una materia prima di elevata qualità, cioè di latte che, oltre a rispettare i necessari requisiti microbiologici, sia in possesso di tutti gli elementi qualitativi che l'alimentazione moderna richiede.

Per soddisfare questa richiesta, negli ultimi anni gli allevatori si sono impegnati nell'attuazione di programmi finalizzati al miglioramento genetico degli animali.

La selezione operata ha permesso di ottenere animali più idonei, più sani, che producono un latte più ricco di proteine e di altri importanti elementi nutritivi, adeguato quindi alle esigenze dell'industria.

Compete all'industria la verifica della conformità dei parametri igienico-sanitari del latte in rapporto ai requisiti prescritti dalla legge.

In caso di superamento di tali parametri, deve informare l'Autorità sanitaria competente che verificherà l'adozione da parte dell'allevatore di

tutte le misure idonee al ripristino dei requisiti di legge.

L'INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA

Nessun alimento viene sottoposto a controlli scrupolosi come il latte e i suoi derivati. Sia la legge italiana che quella comunitaria stabiliscono, infatti, una serie di procedure finalizzate a prevenire ogni rischio per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori, a garantire un'informazione corretta e ad assicurare corretti scambi commerciali. Principale interprete di questi principi è l'industria lattiero casearia. Ma ciò che più conta è che tutte le aziende che ne fanno parte sono pienamente consapevoli del legame che unisce la tutela del consumatore, la qualità dei propri prodotti e la difesa della propria immagine, serietà e credibilità.

Questa consapevolezza comporta un grande impegno che non si limita alle operazioni che si svolgono nello stabilimento.

Ha inizio infatti con la selezione dei migliori allevamenti fornitori della materia prima, prosegue con il trasporto di quest'ultima fino allo stabilimento e l'accompagna in ogni fase della lavorazione.

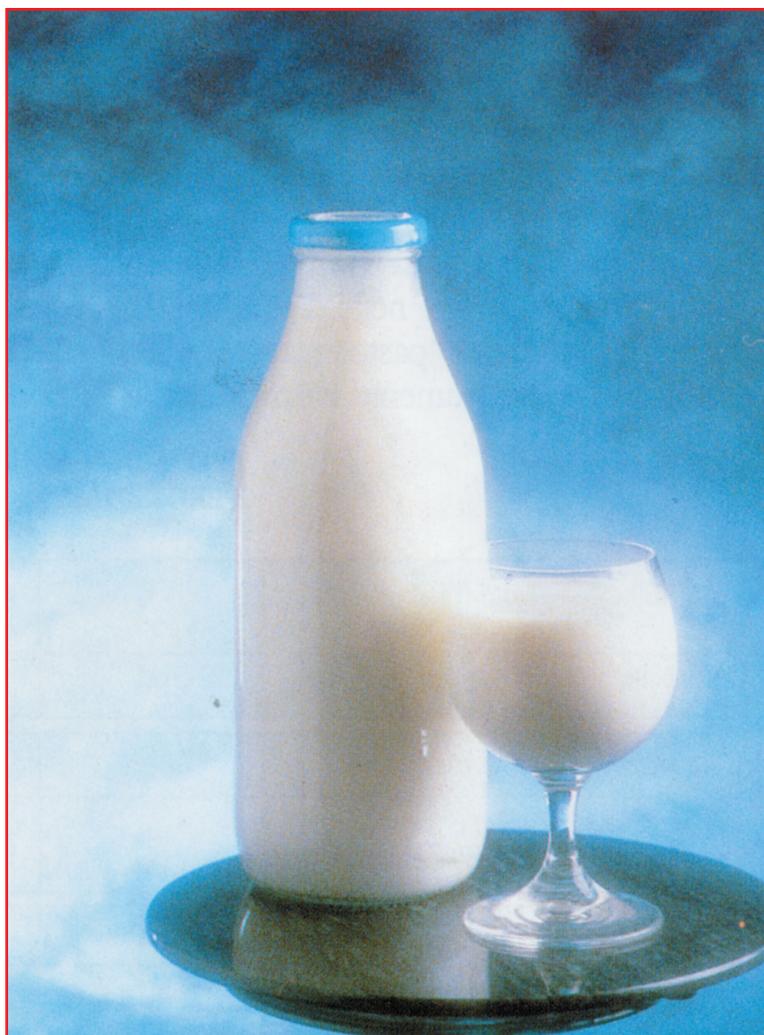
Si estende fino al punto vendita e alla tavola del consumatore, fornendo le informazioni necessarie per la corretta conservazione dei prodotti e il mantenimento di tutte le prerogative qualitative, nutrizionali e salutistiche che permettono al consumatore di gustare non solo prodotti sani e naturali ma anche sapori impareggiabili. Sapori che vengono da lontano, sopravvissuti inalterati attraverso i secoli e testimoni della profonda cultura casearia del nostro Paese e delle sue grandi tradizioni. Perciò, quando gustiamo uno dei

numerossimi prodotti lattiero caseari oggi in commercio, sia esso tradizionale o innovativo, assaporiamo non solo buon latte ma anche un pezzo della nostra storia. Ciò grazie agli operatori del settore, vigili depositari di questo bene prezioso e irripetibile.

Tutto questo ha un nome: qualità totale.

Dalla stalla all'industria

Il latte è un alimento sano, genuino, ricco di proprietà nutritive e, soprattutto, naturale. Come ogni cosa "naturale" è prezioso ma fragile. Per questo l'industria lattiero casearia è da sempre impegnata nella ricerca e nella applicazione delle soluzioni migliori per garantire al consumatore, in ogni luogo e in ogni momento, la massima sicurezza igienica e la massima qualità dei propri prodotti. A cominciare dalla materia prima della quale si compongono.



E a proposito di materia prima, l'industria utilizza soltanto la migliore, quella cioè che possiede tutti i requisiti microbiologici e qualitativi ottimali. Solo da un latte di qualità, infatti, si ottengono prodotti di qualità.

L'attività dell'industria comincia quindi alla "fonte", cioè alla stalla.

Si occupa poi direttamente del trasporto del latte raccolto, utilizzando automezzi dotati di serbatoi termicamente isolati, in grado di mantenere il latte entro le temperature ottimali previste.

I controlli sulla materia prima

Il compito di verificare l'idoneità del latte prelevato nelle stalle compete all'industria. Una volta entrato nello stabilimento, e prima di essere avviato alla lavorazione, il latte viene quindi sottoposto a una serie di controlli per accertare il possesso dei requisiti igienico-sanitari richiesti dalla legge.

I controlli praticati dall'industria sono numerosi e complessi.

Si tratta, in particolare, di analisi microbiologiche realizzate sistematicamente su campioni di latte, volte ad accertare la genuinità della materia prima sia sotto il profilo microbiologico che qualitativo.

La frequenza delle analisi varia a seconda del tipo di accertamento effettuato, e possono essere ad esempio giornaliere, settimanali, mensili.

Il risultato delle analisi è determinante: solo il latte che ha superato i controlli entra nel ciclo produttivo.

Qualità del latte e dei suoi derivati

La parola qualità, di per sé, è astratta. Ma se la riferiamo al latte e ai suoi derivati essa assume significato, poiché comprende tutti i requisiti che l'industria si impegna a garantire a vantaggio dei consumatori. A cominciare da quelli della materia prima: salubrità, genuinità e proprietà nutritive che vengono rispettati attraverso procedimenti tecnologici adeguati per essere trasferiti nei prodotti destinati al consumo. Senza dimenticare, poi, i valori che dipendono più direttamente dall'attività dell'industria lattiero casearia: bontà, sicurezza, conservabilità e contenuto nutrizionale.

Struttura e igiene dello stabilimento

La garanzia di sicurezza igienica e di qualità che i prodotti lattiero caseari industriali offrono al consumatore è il risultato di gravosi impegni organizzativi, strutturali e finanziari nonché un fatto culturale che coinvolge tutto il personale.

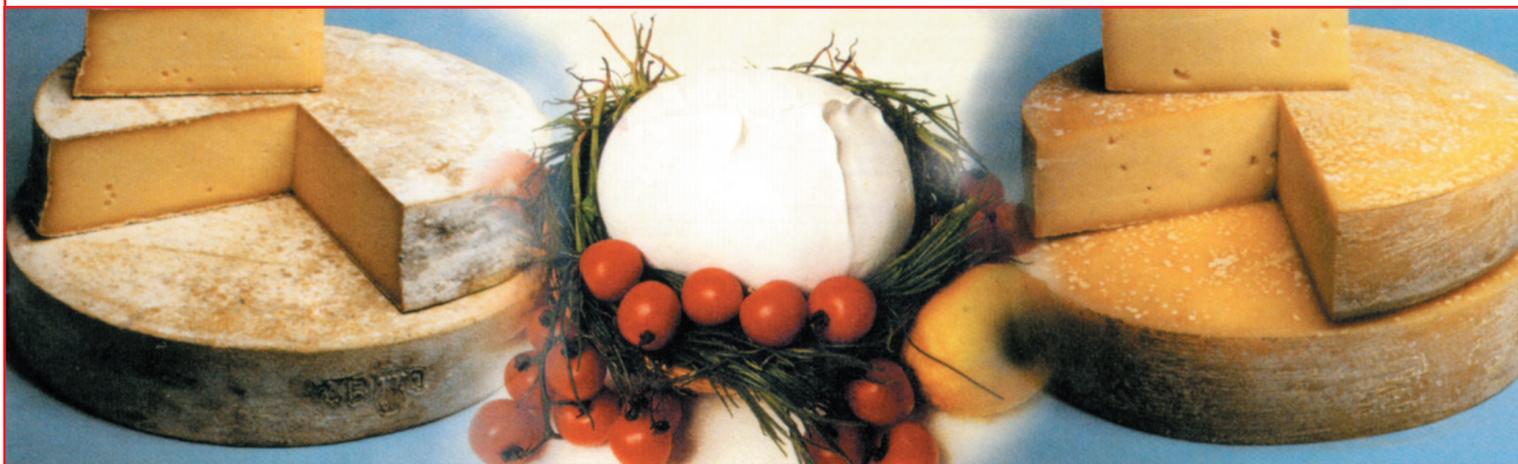
Come le stalle, anche gli stabilimenti devono essere strutturati nel rispetto dei severi requisiti previsti dalle normative comunitarie e nazionali e come disposto, in particolare dal DPR 54/97 ("regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"), che stabilisce tutti i requisiti strutturali per gli ambienti dove si svol-

ge la lavorazione. Tutte le fasi della produzione, compreso lo stoccaggio dei prodotti finiti, avvengono quindi in locali che rispondono a precisi requisiti igienico-sanitari finalizzati, in primo luogo, a evitare qualsiasi contaminazione delle materie prime e dei prodotti finiti.

In particolare, tutti i reparti dove si procede alla preparazione e trasformazione delle materie prime, nonché alla fabbricazione dei prodotti finiti, devono avere superfici chiare, resistenti, impermeabili e facilmente lavabili. Parimenti anche gli utensili da lavoro e i macchinari sono realizzati con un materiale resistente alla corrosione, facile da lavare e da disinfettare.

I locali devono essere sufficientemente ampi, aerati, illuminati e, inoltre, dotati di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani non azionati manualmente. In particolare, i locali di stoccaggio in regime di refrigerazione, congelazione e surgelazione devono avere una capacità frigorifera tale da mantenere materie prime e prodotti alle temperature prescritte dalla legge. Particolare cura viene prestata alla sanitizzazione degli ambienti, degli impianti, attrezzi, macchinari e strutture con le quali i prodotti vengono a contatto, così come la pulizia e la disinfezione delle cisterne utilizzate per il trasporto del latte.

Oltre a quella dello stabilimento, anche l'igiene del personale è severamente regolamentata. Ogni addetto, infatti, deve essere munito obbligatoriamente



di libretto sanitario e deve indossare un abbigliamento idoneo ad impedire qualsiasi contaminazione della materia prima o dei prodotti (cuffie, guanti, mascherine, etc).

Il ciclo produttivo

Completate le verifiche sulla materia prima, il latte viene avviato al ciclo produttivo. Ma i controlli sanitari dell'industria non finiscono

qui, bensì proseguono in modo capillare lungo tutta la linea di produzione.

Per garantire la massima igienicità e assicurare la qualità costante in ogni fase della lavorazione, l'industria lattiero casearia applica un sistema di autocontrollo. Realizzato secondo le norme HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Point, ovvero "analisi di controllo dei punti critici di rischio") il sistema consente di verificare il rispetto delle garanzie igienico-sanitarie in tutte le fasi del ciclo produttivo.

Si tratta in realtà di un sistema assai complesso e sofisticato, che implica una profonda conoscenza delle tecniche e dei procedimenti di produzione. La prima fase consiste nell'individuazione e nell'elencazione di tutti i rischi potenziali associati a ciascuna fase della produzione.

Si procede quindi alla loro analisi e all'adozione dei metodi e delle misure più adeguate per la sorveglianza e il controllo dei punti critici rilevati. Si configura un sistema che assicura, a sua volta, la sorveglianza dei punti critici di controllo.

Un preciso criterio di campionamento consente la verifica del rispetto dei parametri igienico sanitari e particolare cura viene posta nell'assicurare una corretta procedura di pulizia ed eventuale disinfezione sia degli impianti che dei macchinari utilizzati. Si stabiliscono, se necessario, le opportune azioni correttive e si determinano le procedure di verifica per confermare l'efficacia del funzionamento del sistema di autocontrollo. Il sistema si completa con la formalizzazione della documentazione relativa a tutte le procedure e le registrazioni dei dati effettuati, che restano



a disposizione del servizio veterinario, preposto ai controlli.

Possiamo dire, pertanto, che all'interno dell'industria lattiero casearia, ogni procedura, anche la meno rilevante, è controllata, verificata e registrata e qualsiasi anomalia rilevata nel ciclo produttivo comporta il riesame completo dello stesso ciclo.

Le industrie del settore lattiero caseario applicano un sistema di autocontrollo elaborando propri manuali aziendali, basati sul manuale redatto da Assolatte validato dal Ministero della Sanità.

I manuali aziendali sono soggetti a una verifica periodica da parte dei responsabili degli stabilimenti in collaborazione con i Servizi veterinari. Questi ultimi esplicano inoltre tutti i controlli ufficiali previsti dalla normativa vigente.

Quando, poi, il processo produttivo è terminato, prima della sua commercializzazione il prodotto lattiero caseario viene sottoposto a un'ulteriore verifica dei requisiti microbiologici previsti dalla legge. A questo punto è finalmente pronto per essere distribuito.

Il rispetto di tutti i requisiti sia strutturali che igienico-sanitari consente l'apposizione, sulla confezione o direttamente sul prodotto, del "bollo sanitario", contrassegno ovale al cui interno appaiono la sigla del Paese di origine, il numero di riconoscimento dello stabilimento e la sigla CEE.

Il bollo sanitario, ricordiamo, è la condicio sine qua non per poter commercializzare i propri prodotti.

Fuori dall'Industria: l'ambiente circostante

L'industria vigila su tutti i processi produttivi, rispetta scrupolosamente le

normative, impiega tecnologie avanzate e personale qualificato. Ma le garanzie sul corretto svolgimento della propria attività non si fermano qui.

Esse si estendono anche all'ambiente circostante grazie a un impiego razionale e contenuto dei prodotti detergenti e, soprattutto, al rispetto delle norme in materia di emissioni derivanti da attività industriali.

Peraltro, l'industria lattiero casearia ha un impatto ambientale molto ridotto, dal momento che le materie prime vengono utilizzate totalmente e i sottoprodotti derivati dalla trasformazione casearia vengono destinati all'alimentazione animale.

IL CONSUMATORE

Come riconoscere la qualità e orientarsi nella complessità del mercato? La Legge viene in aiuto del consumatore con il Bollo sanitario che, apposto sul prodotto o sulla confezione, attesta la conformità dello stesso alle normative igieniche vigenti. E' un bollo ovale al cui interno vi sono la sigla del paese d'origine, il numero di riconoscimento dello stabilimento e la sigla CEE.

Ma non è questo il solo "marchio di qualità" di latte, yogurt, burro e formaggi. Riferimenti importanti sono anche il contenuto dell'etichetta nutrizionale, le modalità di conservazione, la praticità d'uso delle confezioni e naturalmente la gradevolezza del gusto. Occhi aperti, dunque, e se proprio mancano i punti di riferimento, meglio fidarsi del buon senso. Un prodotto "firmato" con l'indicazione del produttore finale, viste le responsabilità che la

legge attribuisce a quest'ultimo, dà sicuramente ogni garanzia.

In caso di prodotti anonimi, invece, meglio diffidare di espressioni come "naturale" o "del contadino" che cercano di dare ai consumatori più ingenui solo l'impressione di una maggiore genuinità.

L'etichetta

Grazie all'impegno congiunto dell'industria e delle associazioni dei consumatori, oggi le etichette dicono tutto quello che c'è da sapere sul prodotto. In particolare, su tutte le confezioni di latte, burro, formaggio e yogurt di produzione industriale, il consumatore può trovare: il nome del prodotto, l'elenco dei suoi ingredienti, il nome e la sede di

chi lo ha prodotto o confezionato, la sua quantità, come conservarlo, la sua data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

Se, sempre nel caso dei prodotti lattiero caseari, gli ingredienti non sono riportati, significa che per produrli sono stati utilizzati solo latte, caglio (una sostanza naturale che serve a produrre il formaggio) fermenti lattici ed eventualmente sale.



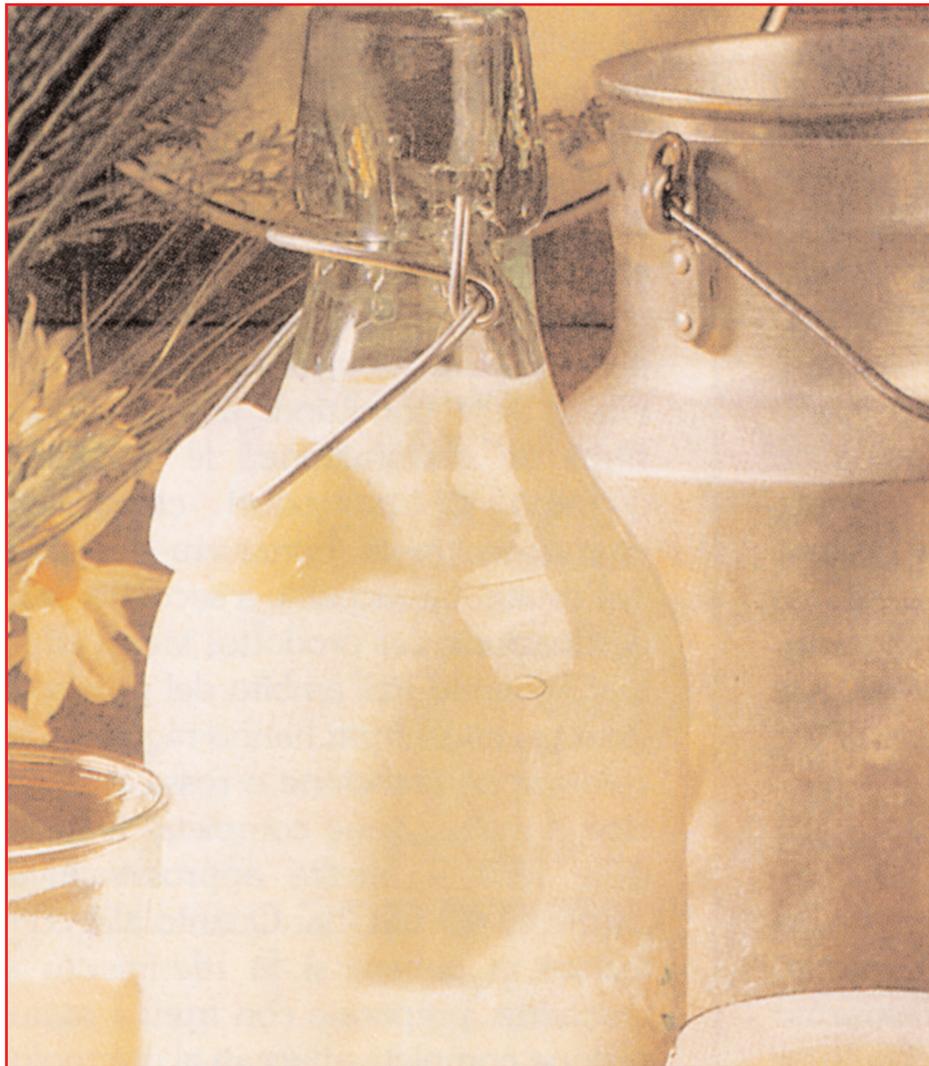
La presenza di quest'ultimo dev'essere invece segnalata nei formaggi freschi, fusi e nel burro. Quando, invece, si aggiungono altri ingredienti come frutta o vengono utilizzati additivi, è necessario riportare in etichetta l'elenco completo.

Per quanto riguarda gli additivi, il cui impiego nei prodotti lattiero caseari è estremamente raro, si tratta di sostanze utilizzate per far sì che alcuni prodotti possano conservarsi per il tempo necessario e senza le quali in molti casi non sarebbe neanche possibile ottenere il prodotto stesso.

Il loro uso è regolamentato da una severa legislazione che stabilisce quali sostanze, in che quantità e in quali prodotti essi possono essere utilizzati. La normativa prevede infatti che un additivo possa essere utilizzato solo se specificamente approvato dall'Unione Europea, e solo dopo che si sia dimostrata la sua reale necessità, in quanto consente vantaggi per il consumatore altrimenti non ottenibili, nonché l'assoluta innocuità alle dosi consentite.

Su tutti i prodotti, viene poi riportata la data di scadenza o il termine minimo di conservazione. Nel primo caso, si trova la scritta "da consumarsi entro..." che significa che quel prodotto non deve essere acquistato dopo quella data. Se, invece, come sui prodotti che durano più a lungo (il latte UHT o i formaggi stagionati) si trova scritto "da consumarsi preferibilmente entro la fine...", vuol dire che quel prodotto può essere consumato anche dopo quella data.

Oltre a queste, molto spesso si trovano sulle confezioni informazioni sul contenuto nutrizionale del prodotto. Non si





tratta di indicazioni obbligatorie, ma vengono riportate volontariamente dall'industria per fornire al consumatore ulteriori utili informazioni sulle caratteristiche nutrizionali del prodotto. Leggendole si può capire l'apporto energetico, e il contenuto in proteine, zuccheri e grassi. Indicazioni aggiuntive, relative a vitamine e alcuni sali minerali, come ad esempio il calcio, vengono riportate se presenti in quantità significativa.

La confezione

Grazie alle confezioni, i prodotti si conservano nelle condizioni ottimali e possono essere venduti in porzioni più o meno grandi, a seconda delle esigenze dei consumatori. La legge non prevede l'obbligo di confezionare i prodotti di grosse dimensioni, che vengono venduti sfusi e il più delle volte tagliati presso il punto vendita nelle quantità richieste dagli acquirenti. Per questo nei banconi dei supermercati, come pure nei negozi, i formaggi molli si presentano nell'incarto protettivo, mentre quelli duri e stagionati sono privi di qualsiasi imballo. Diverso è anche il caso delle singole porzioni che non vengono manipolate dai negozianti. In tal caso i prodotti vengono chiusi in involucri di varia natura: sottili pellicole, vaschette di plastica, carta o carta

plastificata, scatolette di legno. Per altri prodotti il confezionamento è previsto per legge come nel caso delle mozzarelle (che non devono essere vendute sfuse) o è, più semplicemente, necessario. Così è per lo yogurt, contenuto in vaschette di plastica o vetro, per il burro, in involucri di carta, alluminio o in scatole metalliche, e per il latte, in bottiglie di plastica o vetro o, più comunemente, in confezioni di cartone rivestite internamente da un sottile strato di plastica, se contengono latte fresco, o da uno strato di alluminio ricoperto, se si tratta di latte a lunga conservazione.

Le caratteristiche di tutti i materiali che possono entrare in contatto con gli alimenti, e quindi anche tutti quelli usati per confezionarli, sono stabilite dalla legge che ne fissa i requisiti minimi per evitare la cessione di sostanze dannose o di odori sgradevoli. L'industria lattiero casearia utilizza soltanto i materiali migliori, selezionandoli e sottoponendoli a numerosi controlli che garantiscono la conservazione ottimale dei propri prodotti.

Conservare gli alimenti nella propria casa

Con l'acquisto, parte della responsabilità relativa alla sicurezza dei cibi passa ai consumatori. Per quanto concerne i

prodotti lattiero caseari, peraltro, non sussistono grandi difficoltà.

Basta infatti rispettare le temperature di conservazione indicate sulle confezioni: si tratta in genere dei classici 4 °C corrispondenti alla temperatura media di un frigorifero domestico, e nel quale devono essere subito riposti dopo l'acquisto. Il rispetto delle temperature coinvolge i prodotti freschi quali i latticini (ad esempio le mozzarelle, la ricotta e il mascarpone), il latte, lo yogurt e il burro.

In altri casi, quali ad esempio le porzioni confezionate di formaggi molli o duri, la segnalazione "conservare in luogo fresco e asciutto" è una condizione importante per conservare al meglio le caratteristiche e il gusto del prodotto.

Va inoltre prestata attenzione allo stato della confezione: non acquistatela se gonfia o danneggiata. Altrimenti restituitela al negoziante, che deve sostituirla con una integra. Lo stesso vale per il contenuto. Se esso presenta muffe o sapori o odori sgradevoli, non consumatelo. Potrebbe infatti essersi verificata una interruzione della catena del freddo. Senso e buon senso sono sentinelle che vanno ascoltate.

Fonte: ASSOLATTE

« DALLA RAZZA BRUNA UN LATTE DI QUALITÀ »

Con un patrimonio di circa 750.000 capi, le vacche di razza Bruna allevate in Italia sono oltre 400.000, 220.000 i capi iscritti al Libro genealogico, 140.429 le vacche sottoposte ai controlli funzionali e di queste oltre il 90% e' inseminato artificialmente.

11.500 gli allevatori - che attraverso gli 89 Uffici provinciali del Libro genealogico aderiscono ai programmi di selezione - con una media di 20 capi per allevamento (di cui 11 vacche).

La Bruna italiana e' una razza capace di dare ragguardevoli produzioni di latte di notevole qualita' - con rese alla caseificazione nettamente superiori alla media, particolarmente adatto alla produzione di formaggi tipici - con buone rese in carne di qualita' e con grande capacita' di adattamento ai piu' svariati ambienti agricoli.

La produzione media italiana per lattazione e' di kg 5824 (incremento produttivo della razza da oltre un decennio e' sull'ordine di +100 kg di latte all'an-

no), con il 3,41% di proteina e il 3,99% di grasso. Sulla base delle statistiche pubblicate dall'Associazione nazionale di razza (Anarb), i 20 migliori allevatori della Bruna non solo hanno produzioni medie di 9455 kg, ma la % media di proteina si eleva a quota 3,58%. Questo dato fornisce con notevole precisione la misura della potenzialita' della Bruna italiana: i migliori allevatori producono piu' latte e piu' ricco di proteina. Infatti, il potenziale genetico nei titoli di proteina nella

Esemplari di bovine da latte di Razza Bruna.



Bruna italiana e' molto elevato e i migliori allevatori, quelli che sanno esaltare al meglio le caratteristiche fenotipiche, alimentazione, sanita', gestione generale della stalla, ecc., raggiungono livelli di notevole valore e degni di attenzione. La vacca Bruna italiana viene inserita in molti allevamenti ad alta produzione lattifera per poter ritoccare, in senso positivo, la percentuale di proteina nel latte di massa conferito, al fine di raggiungere quei minimi percentuali che le normative Ue e italiane ora giustamente prescrivono anche per i lattini alimentari.

Oggi, in una fase di congiuntura economica assai critica, l'allevatore gestisce la propria azienda in funzione di un rilancio economico: solo le razze che possono dare un reddito restano protagoniste del campo. La razza Bruna italiana e' tra queste.

In merito al miglioramento genetico perseguito in Italia da Anarb, merita sottolineare la posizione d'avanguardia raggiunta dalla selezione italiana, tanto da suscitare l'interesse degli altri Paesi dell'Unione europea, dell'Est europeo e dei Paesi del Bacino mediterraneo. I motivi che hanno indotto la scelta italiana? Una maggiore percentuale proteica, conformazione e longevita'. Anche gli Stati Uniti d'America, dai quali e' partita la matrice di miglioramento di tutta la Bruna europea, e che hanno raggiunto un livello genetico molto elevato, sono interessati ai risultati ottenuti dalla genetica italiana, richiedendone un futuro utilizzo nei propri allevamenti.

La Bruna italiana e' quindi in grado di proporre sul mercato seme ed embrioni italiani in concorrenza con altri Paesi europei e nordamericani.

I programmi e gli obiettivi Anarb sono essenzialmente orientati verso un aggiornamento della selezione, attraverso:

il performance test - Il Centro genetico della razza Bruna (costruzione d'avanguardia ultimata nel 1991) costituisce la struttura ospitante il futuro della selezione genetica della razza Bruna in Italia. E' il punto di arrivo di soggetti nati, in tutto il territorio italiano, dai migliori riproduttori, maschi e femmine, assai spesso frutto di accoppiamenti programmati. I giovani tori presenti al Centro genetico possiedono un

alto patrimonio genetico, che si estrinsecherà durante l'attuazione dei programmi selettivi, consentendo di aumentare la quantita' delle produzioni, mantenendo gli alti livelli qualitativi garantiti dall'elevata percentuale proteica e dall'alta frequenza della variante BB k caseinica tipica della Bruna e fissata nel suo patrimonio genetico;

gli indici genetici - Essi sono il riconosciuto strumento principe di selezione che permette agli allevatori di scegliere oculatamente la rimonta della stalla (femmine giovani da allevare) e i tori da utilizzare nella campagna inseminazioni. Ogni soggetto, sia maschi che femmine, iscritto al Libro genealogico, viene corredato ogni 3 mesi di un rapporto genetico includente le stime del suo valore riproduttivo per oltre 20 caratteristiche produttive e morfologiche;

la valutazione morfologica - Si concretizza nei giudizi sull'esteriore conformazione degli animali, con riferimento agli scopi per i quali vengono allevati e al fine di migliorare la costituzione per renderla sempre piu' funzionale alle esigenze tecnico-economiche.

L'evoluzione avvenuta nella razza Bruna dal punto di vista morfo-funzionale e' stata incisiva. I miglioramenti hanno riguardato molti aspetti; in particolare quelli riguardanti la forza e l'adattabilita' tipiche della razza, le quali, assieme alla validita' della mammella ed al netto miglioramento dei caratteri lattiferi, hanno consentito negli ultimi anni sensibili incrementi produttivi. E' da sottolineare la longevita' della razza (in media 3,39 lattazioni per vacca, che pone la Bruna italiana ai primi posti nella graduatoria delle razze allevate e nel mondo);

gli accoppiamenti programmati - Il calcolo degli indici genetici per un numero cosi' elevato di caratteristiche pone sia il problema della scelta del toro da utilizzarsi per la fecondazione di ogni singola vacca sia il problema dell'acquisto del fabbisogno di dosi di seme piu' adatto per ogni stalla. Per rendere tale lavoro piu' semplice al singolo allevatore, Anarb fornisce un servizio di accoppiamenti programmati che per ogni singola vacca o per ogni singola manza individua i riproduttori consigliabili per ottenere una progenie produttiva e corretta morfologicamente;

la ricerca dei genotipi - I torelli che vengono messi in prova sono accuratamente scelti per il loro "valore genetico previsto" in base ai genitori. Dal 1993 Anarb ha attivato una procedura automatica di ricerca genotipi che permette, grazie ad una rete di personal computer collegata con l'archivio nazionale, di identificare: 1) le vacche e le manze migliori in fase fisiologica adatte ad un'eventuale inseminazione; 2) le vacche che partoriscono a breve soggetti che potrebbero rappresentare genotipi interessanti;

la qualita' del latte - Una delle peculiarita' della razza Bruna, l'elevata qualita' del latte, e' un aspetto che Anarb ha sempre privilegiato nella selezione della propria popolazione. Il programma di lavoro prevede: a) per i maschi destinati alle prove di progenie, il testaggio obbligatorio per k-caseina e beta-lattoglobulina su DNA estratto dal sangue; b) per le femmine potenziali madri di tori per l'inseminazione artificiale, la determinazione dell'assetto proteico del latte e piu' precisamente k-caseina, beta-lattoglobulina, beta-caseina, aS1caseina, per mezzo dell'analisi elettroforetica del latte. Piu' che soddisfacente puo' dirsi il livello della "qualita' nella qualita'", ossia l'incidenza della variante genotipica della k caseina BB, la piu' favorevole alla caseificazione, nella gia' buona percentuale di proteine. Infatti essa si attesta al 66%, valore che confrontato con quello raggiunto da altre razze allevate in Italia risulta essere tra i piu' favorevoli.

Fonte: Anarb (Associazione Nazionale Allevatori di Razza Bruna)



106^{ma} FIERAGRICOLA

Fiera internazionale biennale della meccanica,
dei servizi e dei prodotti per l'agricoltura e la zootecnia



meta-company.com

Fieragricola 2004: il tuo business in pole position.



Verona 3 - 7 marzo 2004

www.fieragricola.com

Agrimecanica

Salone della meccanica agricola

Zoosystem

Salone della zootecnia,
dei prodotti e delle tecnologie

Agriservice

Salone di prodotti, soluzioni e servizi
per l'agricoltura moderna

Brown Swiss
Bruna 2004
7^a conferenza mondiale allevatori razza bruna

Con il patrocinio di:



Ministero Politiche Agricole e Forestali



VERONAFIERE

Viale del Lavoro, 8 - 37100 Verona - Italia - Tel. 045 8298111 - Fax 045 8298288 - info@veronafiere.it - www.veronafiere.it

DEL PASCOLO NELLA ZOOTECNIA BIOLOGICA DA LATTE »

RIFLESSI POSITIVI DELL'ADOZIONE DEL BIO-PASCOLO IN AZIENDE BOVINE DA LATTE, SITUATE IN AREE PIANEGGIANTI

Le recenti normative europee in tema di allevamento biologico (*regolamento 1804 del 1999 recepito in Italia nel 2000 e modificato nel 2001*) indicano il pascolo quale elemento caratterizzante e irrinunciabile per una zootecnia da latte "biologica", non vincolandolo però ad alcuna norma specifica riguardo la durata e le modalità d'attuazione. Pertanto la mancanza di dettagli in merito a questo punto ha di fatto permesso nella realtà una molteplicità di interpretazioni diverse, soprattutto per quanto concerne le aziende da latte di pianura, lasciando in questo modo che l'attuazione di ogni singolo aspetto gestionale del pascolo sia legata alle scelte individuali di ogni allevatore e non ad una regolamentazione ben precisa.

D'altra parte in tempi recenti anche nelle aziende da latte di pianura, che adottano sistemi di produzione convenzionali, si è andata diffondendo la pratica del pascolo in alcuni periodi della vita produttiva della bovina, vuoi per una nuova sensibilità degli allevatori verso il benessere animale e vuoi per presunti effetti positivi sulla sanità della mandria. L'orientamento degli allevatori è quello di lasciare a disposizione degli animali aree d'esercizio più o meno ampie che vengono utilizzate solo nel periodo di asciutta. Di fatto questo sistema viene utilizzato come

"ginnastica funzionale" al fine di raggiungere una migliore condizione di benessere in termini generali dell'animale, trascurando il significato alimentare. Tuttavia vi è carenza di esperienze condotte sul territorio italiano e di indicazioni sulle modalità di attuazione e sugli effetti di tale pratica.

Lo scopo della tesi è stato quello di studiare i riflessi dell'adozione del pascolo in aziende da latte di pianura in merito agli aspetti produttivi, riproduttivi, sanitari.

Tutti i dati sono stati raccolti in 16 allevamenti della Lombardia, ubicati nelle province di Lodi e Cremona, dividendo le aziende in due gruppi: quelle che praticano il pascolo durante il periodo di asciutta e quelle che non lo praticano (*controllo*). Per poter fare un confronto oggettivo fra i due sistemi gestionali sono stati presi in esame i dati relativi alle vacche nel periodo peri-partum e nel primo periodo di lattazione post-partum, relativamente allo stato di ingrassamento, tramite il Body Condition Score (*BCS*), alla sanità della mandria e ai risultati produttivi e riproduttivi.

Dai risultati ottenuti non sembra emergere una grossa differenza fra i due sistemi gestionali in termini di produttività: le produzioni medie di latte a 40 giorni di lattazione (*1065 Kg per il controllo vs 1080 Kg per il pascolo*),

a 60 giorni di lattazione (*1777 Kg per il controllo vs 1807 Kg per il pascolo*), e a 90 giorni (*7085 Kg per il controllo vs 7555 Kg per il pascolo*) sono risultate molto vicine fra loro.

Anche per il *BCS* non sembra esservi una grossa differenza alla messa in asciutta (*3,29 per le bovine al pascolo vs 3,21 per le bovine di controllo*), e dopo trenta giorni dal parto (*2,84 per le bovine al pascolo vs 2,75 per le bovine di controllo*), mentre si nota una certa differenza al momento del parto (*3,35 per le bovine al pascolo vs 2,98 per le bovine di controllo*).

In termini sanitari non sembrano esserci grosse differenze, tranne che per i problemi di metrite, che hanno presentato una maggiore incidenza nelle bovine al pascolo (*21 %*) rispetto a quelle allevate con sistema tradizionale (*9 %*). Sembra invece che le bovine al pascolo abbiano un minor intervallo parto-primi calori, infatti per tali bovine il primo calore si manifesta mediamente a 42 giorni dal parto, mentre per le bovine di controllo mediamente 57 giorni dopo il parto, con conseguenti riflessi sull'efficienza riproduttiva, anche se probabilmente risulta essere molto forte l'effetto aziendale dato il numero esiguo di aziende studiate. Concludendo si può dire che l'adozione della pratica del pascolo durante il periodo di asciutta potrebbe rappresentare per le aziende biologiche e per quelle convenzionali una soluzione interessante per il management aziendale, in quanto non sembra avere effetti negativi sulla produttività, assicura un buon benessere degli animali e non complica eccessivamente la logistica dell'azienda.

Agr. Dott. Mauro Bertuzzi



Il presente servizio è un sunto della tesi di laurea dell'autore.

Mauro Bertuzzi ha collaborato ad uno studio sul biopascolo, curato dall'Istituto di Zootecnia generale della Facoltà di Agraria dell'Università di Milano.



MILANO - Sono firmati "Riedel" i primi bicchieri da vino senza stelo

Bellissimi, innovativi, trendy, sorprendenti. Allegrì, irriverenti, quasi scioccanti, inequivocabilmente Riedel, noto design austriaco. Sono i nuovi bicchieri da vino Riedel "O" in vendita in Italia dal

21 gennaio 2004. I primi al mondo senza stelo! Se nel 1973 Claus Riedel aveva rivoluzionato la percezione del vino creando la famosa linea *Sommeliers* (un vitigno, un calice) antepo- nendo la funzione alla forma, oggi è Maximilian Riedel a firmare questa innovativa linea Riedel "O", determinando una vera rivoluzione nello stile dei bicchieri da vino.

In Italia la Riedel è distribuita ai negozi al dettaglio dallo Studio Kalin di Milano (tel. 02/66.92.900).

MANTOVA - Gonzaga patria della zootecnia da latte

E' noto come Mantova sia una delle province italiane a grande vocazione zootecnica con i suoi 7 milioni di q.li di latte prodotti di cui buon parte destinati alla trasformazione in latticini e formaggi, prevalentemente grana padano e parmigiano reggiano. In questa rappresentativa realtà produttiva si inserisce più che mai armonicamente la presenza a Gonzaga della rassegna annuale Bovimac, che anche quest'anno ha visto riuniti a Gonzaga, dal 6 all'8 febbraio i principali attori della filiera del latte. Appuntamento irrinunciabile per le aziende che svolgono attività di supporto all'allevamento, Bovimac 2004 ha messo particolarmente in evidenza le recenti conquiste del sistema allevamento ovvero le tecniche più innovative per la gestione competitiva e redditizia dell'azienda zootecnica, nonché i progressi ottenuti dalla ricerca genetica e biotecnologica.



BOLOGNA - "Orogel Fresco" entra in F.I.N.A.F.

Continua a crescere la base sociale di F.I.N.A.F., la prima associazione di organizzazioni di produttori ortofrutticoli, costituita da Apo Conerpo e Conserve Gard per rispondere alle esigenze del mercato globale. E'

entrata a far parte di questa associazione anche l'organizzazione produttori di "Orogel Fresco" di Cesena. Nata dalla fusione delle cooperative Apa di Forlimpopoli e Capor di Longiano, "Orogel Fresco" conta oggi 1.600 soci e vanta una produzione di circa 68.000 tonnellate. "Questa nuova adesione -sottolinea il presidente Paolo Bruni- rafforza ulteriormente la dimensione di F.I.N.A.F., che considera le aggregazioni la migliore risposta alla crescente concorrenza nazionale ed internazionale. A tale proposito, sta proseguendo l'impegno per allargare ulteriormente la base sociale attraverso l'adesione di nuove strutture italiane ma anche straniere, in particolare di altri Paesi del Mediterraneo come la Spagna".

FORLÌ - Cereali Romagna lancia un grano romagnolo

Dopo la fase sperimentale, con la semina dello scorso autunno, si è entrati nella fase operativa. 48 aziende agricole, socie di Cereali Romagna, produrranno un grano tenero di qualità superiore, di recente introduzione, particolarmente adatto all'alimentazione umana. La superficie totale è di 254 ettari, con una previsione di produzione di 15-16.000 quintali.

"Cereali Romagna", l'Organizzazione di Produttori nata nel 2002 con lo scopo di valorizzare le produzioni cerealicole romagnole, ha demandato all'Ufficio Tecnico del Consorzio Agrario di Forlì-Cesena e Rimini, promotore unitamente al Consorzio di Ravenna, il compito di portare avanti l'iniziativa finalizzata alla produzione, sul territorio, di un grano tenero di qualità superiore da destinarsi all'alimentazione umana.



PESARO - L'Enohobby ha fatto tredici

È ufficialmente aperta la tredicesima edizione del concorso nazionale oli extravergini di oliva, promossa dall'Enohobby Club dei Colli Malatestiani. Produttori di olio, singoli od associati hanno tempo sino al 10 marzo per inviare le bottiglie dei loro migliori prodotti.

Ai produttori più meritevoli verrà assegnato il prestigioso riconoscimento "L'Orciolo d'oro". "La maggior soddisfazione nell'organizzare questi concorsi -afferma Marta Cartoceti, presidente dell'Enohobby- è constatare come la competizione stimoli i produttori a tal punto da generare un miglioramento concreto dei prodotti". I concorsi nazionali dell'Enohobby si distinguono per la serietà e la professionalità che accompagnano ogni fase, dalla selezione alla premiazione finale.



PERUGIA - Al via la Fondazione del "Centro nazionale dei vini passiti"

Ha preso il via il 30 gennaio scorso, con l'insediamento del Consiglio di amministrazione, l'attività della Fondazione del Centro nazionale

dei vini passiti che avrà il compito di coordinare le attività di studio e di ricerca intorno al mondo dei vini passiti italiani. Il Centro nazionale dei vini passiti ha sede proprio a Montefalco, terra che vanta uno dei passiti più famosi, il Sagrantino. Dalla neonata Fondazione giunge subito una prima richiesta al legislatore: introdurre nella prevista riforma della legge 164 sulle denominazioni di origine, norme che meglio definiscano cosa si intende per vino passito, data la confusione che regna intorno a questa tipologia di prodotto.



FIRENZE - L'Arsia promuove il "fai da te" per stalle e annessi agricoli in legno

"Costruire in legno - Progetti tipo di fabbricati ed annessi agricoli". E' questo il titolo del manuale, giunto alla sua seconda edizione ed ulteriormente arricchito, realizzato dall'Arsia (Agenzia regionale toscana per lo sviluppo e l'innovazione nel settore agricolo) e pubblicato per la prima volta nel

1998. "Si tratta -spiega l'Amministratore dell'Arsia, Maria Grazia Mammuccini- di edifici di annessi agricoli a basso impatto ambientale, particolarmente adatti ad inserirsi armonicamente nel paesaggio toscano". Le tipologie costruttive sono state ideate per essere realizzate con il "fai da te", da parte delle stesse aziende, e l'intero procedimento è descritto ed illustrato nelle schede del manuale. Il volume può essere richiesto all'Arsia (via Pietrapiana, 30 - 50121 Firenze) anche tramite il sito internet: www.arsia.toscana.it/crda.

LIVORNO - Festunta 2004

Alla sua terza edizione Festunta, svoltasi dal 31 gennaio al 1 febbraio a Suvereto, in provincia di Livorno, si è presentata nel segno della continuità e dell'innovazione. Continuità per un percorso volto a migliorare e a promuovere l'olio extravergine di oliva, prodotto tipico di queste terre. Innovazione per la condivisa e ferrea volontà di conciliare rispetto dell'ambiente e qualità del prodotto ma anche per qualificare tutti gli operatori della filiera olivicola e non solo. Proprio quest'anno, infatti, è stato inaugurato il primo corso per "imparare a conoscere l'olio" dedicato agli operatori della gastronomia che operano nel circondario della Val di Cornia. Nel corso della manifestazione si è tenuto il convegno "Olio extravergine d'oliva: valorizzazione di un prodotto e del suo territorio - l'esperienza di Suvereto".



COSENZA – Gran successo per “Sapori di Calabria”

Antonio Pizzini e Giovanni Dima, rispettivamente presidente dell’Agenzia regionale di sviluppo agricolo e Assessore regionale all’agricoltura hanno espresso grande

soddisfazione per il successo riscosso dall’ultima edizione di “Sapori di Calabria” da poco conclusasi a Cosenza.

Curiosità e attenzione hanno caratterizzato gli spazi espositivi e divulgativi ma anche tanto interesse e partecipazione per le iniziative a carattere dimostrativo che hanno messo in luce le peculiarità delle produzioni tipiche regionali. Il comparto agroalimentare calabrese vanta risorse eccellenti, dal comparto dei vini a quello dei salumi sino all’olio e ai prodotti dolciari artigianali.



CAGLIARI – Giornata regionale dell’agriturismo

Gran fermento in Sardegna nel settore agriturismo ove si registrano indici di crescita sia nella domanda che nell’offerta. Così l’Assessorato regionale all’agricoltura ha fatto sua l’iniziativa di promuovere

l’offerta agrituristica regionale organizzando la “Giornata dell’Agriturismo” prevista per il prossimo 2 maggio su tutto il territorio regionale.

L’evento coinvolge tutte le aziende iscritte all’Albo regionale degli operatori agrituristici e si pone molteplici obiettivi tra i quali: rafforzare il contatto con il pubblico, caratterizzare l’accoglienza in azienda, sensibilizzare la popolazione nella riscoperta del proprio patrimonio rurale.

All’iniziativa prendono parte anche le associazioni agrituristiche regionali: Terra Nostra, Turismo Verde e Agriturist.



CATANIA – Nuovo amministratore per Latte Sole

Il Caso Parmalat continua a tenere in apprensione diverse centinaia di allevatori della Sicilia orientale. Per quanto riguarda Latte Sole, l’azienda catanese che nel 2000 è stata assorbita dalla multinazionale dal gruppo di Collecchio, il Commissario straordinario Parmalat, Enrico Bondi, ha nominato un nuovo amministratore unico dell’azienda. Si chiama Carlo Previdini, ex direttore generale della Galbani e uomo di fiducia di Bondi.

I pagamenti del latte conferito dagli allevatori, a causa del blocco dei crediti, sono fermi dal mese di novembre. Alle vicende della Latte Sole sono interessati direttamente 170 dipendenti, 900 allevatori e circa 600 lavoratori dell’indotto.

Il Tribunale civile di Catania ha peraltro respinto il ricorso presentato dai dirigenti della Latte Sole verso la sospensione attuata da 7 istituti di credito, delle linee di finanziamento accordate all’azienda, poco prima del crac Parmalat.

L'ARTE DEL CARBONAIO: UN MESTIERE ANTICO

Agr. Vitantonio Bruno Tassone

Il viso e le mani solcate dal duro lavoro, volti anneriti da dove emergevano soltanto gli occhi. Vivevano in capanne e, all’interno di queste, ciò che appariva con le sembianze di un camino, serviva loro per cucinare, riscaldare l’ambiente, illuminare dove non c’erano le lanterne. Questi erano i carbonai, durante la produzione del carbone. Quello dei carbonai è un mestiere antico che oggi sopravvive ancora nei monti calabresi della Sila, delle Serre e dell’Aspromonte. Il carbone vegetale prodotto e confezionato in sacchetti e trasportato per la vendita, si usa per barbecue (*arrostiture la carne o del pesce con il carbone vegetale, dà agli alimenti un’aroma particolare*) e pure per il riscaldamento domestico nei paesi dell’entroterra.

Per il riscaldamento domestico, il braciere (*recipiente in ghisa ove si fa ardere la brace*), deve essere preparato all’esterno delle case, per evitare pericolosissime esalazioni di ossido di carbonio; il carbone, una volta arroventato, è innocuo. Tramandato di generazione in generazione, i carbonai imparano questo mestiere sin da ragazzi, aiutando i loro genitori nelle varie fasi della lavorazione. Gli alberi (*faggio, leggio, quercia ecc.*) vengono tagliati nei boschi, a tempo debito, quando l’attività vegetativa è ridotta. La legna a pezzi viene sistemata a catasta di

forma conica, costruita nelle radure dei boschi oppure dopo aver realizzato un terrazzamento nelle aree declive. Una volta completata la catasta viene ricoperta da zolle d’erba tenute sempre umide, ai lati vengono lasciati dei fori per far uscire il fumo, in basso i fori servono per far penetrare l’aria, importante è lo spazio necessario per dar fuoco e poter anche alimentare dall’esterno la carbonaia con altra legna. La combustione, lenta, dura qualche settimana, in relazione alla grandezza della carbonaia; quando la legna si raffredda è già allo stato di carbone e, quindi, utilizzabile per gli usi summenzionati.



UN CARBONAIO davanti alla tipica catasta di legna da ardere per la trasformazione in carbone.

AGRIUMBRIA PUNTA I RIFLETTORI SULL'AGROALIMENTARE

La 36^a edizione di Agriumbria che si svolgerà dal 26 al 28 marzo a Bastia Umbra (PG) presenta tre giornate di manifestazioni e di incontri che hanno come tema conduttore la politica di filiera agroalimentare e l'azienda agricola multifunzionale.

Temi sui quali viene posta particolare attenzione dai vari Piani di sviluppo rurale delle Regioni dell'Italia centrale, con l'obiettivo di realizzare programmi organici di intervento rivolti a recuperare le potenzialità di territori nei quali l'agricoltura deve avere come supporto altre attività del terziario.

L'appuntamento di Agriumbria già da anni rappresenta un momento di verifica, e nel contempo di proposta, per delineare le strategie a breve e a medio termine da adottare per valorizzare le potenzialità di produzioni tipiche di eccellenza e per recuperare la redditività delle piccole e medie imprese destinate a diventare marginali se non si integrano nel sistema economico del territorio.

Si terranno convegni ed incontri sui temi della politica di filiera e sulla multifunzionalità delle aziende agricole che avranno come supporto il momento espositivo mediante i Saloni specializzati allestiti nel quartiere fieristico: A&A (*prodotti agroalimentari locali e nazionali*); Bancotec (*macchine ed attrezzature per l'industria agroalimentare*); Oleatec (*macchine ed attrezzature per l'olivicoltura*); Enotec (*macchine ed attrezzature per il vigneto e la cantina*); Apitec (*macchine ed attrezzature per l'alveare e la lavorazione del miele*). Infine lo spazio espositivo del Centro Agroalimentare dell'Umbria nel quale durante le tre giornate fieristiche si svolgeranno presentazioni ed *educational* dei prodotti tipici umbri (*dop e igp*).



BILANCIO POSITIVO PER LA PRIMA EDIZIONE DI VEGETALIA

Le premesse per una buona riuscita c'erano tutte: 140 espositori, 16 convegni di alto livello organizzati in collaborazione con le maggiori associazioni agroalimentari, l'11° Salone nazionale del Contoterzismo allestito all'interno della manifestazione. Questi ingredienti hanno attirato a Cremona Fiere dal 30 gennaio al 1° febbraio 2004, 16.000 esperti, tecnici ed operatori professionali che hanno affollato i padiglioni ed il centro congressi del quartiere fieristico.

"Abbiamo gettato le basi per una manifestazione che ha le tutte le carte in regola per diventare un punto di riferimento per l'intero settore agricolo -ha dichiarato Antonio Piva, presidente di Cremona Fiere- il taglio altamente professionale con cui abbiamo impostato Vegetalia è stato vincente, ed ha confermato la volontà degli operatori della filiera vegetale di uscire con successo dalla crisi del settore". In questa sua prima edizione, Vegetalia ha puntato molto sui contenuti tecnici e sulla esposizione di macchine agricole innovative ma per la prossima edizione si pensa di allargare l'esposizione agli altri settori della filiera vegetale, come sementi, concimi e quant'altro.



APPUNTAMENTO A FAENZA CON MOVEVI E MOSTRA DELL'AGRICOLTURA

Presso il Centro fieristico provinciale di Faenza (RA) dal 22 al 25 aprile 2004 prenderanno il via, in contemporanea due interessanti appuntamenti fieristici legati al mondo dell'agricoltura: la 29^a edizione del MOMEVI (*Mostra nazionale specializzata della meccanizzazione in viticoltura*) e la Mostra dell'agricoltura a valenza regionale.

Organizzate direttamente da Faenza Fiere srl, la Società che gestisce il Centro Fieristico, le due manifestazioni rappresentano un appuntamento ormai tradizionale e

di grande richiamo per gli agricoltori e i tecnici di tutt'Italia.

Le due esposizioni, complessivamente dislocate sotto due padiglioni coperti di 1.630 e 1.100 mq. e su un'area scoperta di 19.000 mq., abbinano alla grandissima varietà di marche presenti una dimensione equilibrata per poter valutare, osservare nei dettagli e informarsi direttamente dal costruttore o dal rappresentante sulle caratteristiche dei mezzi, attrezzature, prodotti e servizi presentati.

L'evento faentino sarà inoltre arricchito da un interessante programma convegnistico e dal Salone della Meccanizzazione Integrale in Viteicoltura dove, in un vigneto simulato, saranno presentate le principali novità del settore, un settore in continua evoluzione ed in significativa crescita.

VINATALY: BUSINESS E GLAMOUR

Business e glamour sono le parole chiave della 38^a edizione di Vinitaly, in programma a Verona Fiere dal 1 al 5 aprile 2004.

Il Salone Internazionale del Vino e dei Distillati, che da quasi quarant'anni si svolge a Verona, si presenta al gran completo, dopo gli ottimi riscontri dello scorso anno.

Una fiducia che le aziende hanno rinnovato totalmente anche nel 2004, ravvisando in Vinitaly uno strumento indispensabile per avere risposte da un mercato che, sul fronte interno e internazionale sta attraversando, dopo lunghi anni di crescita irresistibile, una fase di dubbi e riflessioni.

Tra le nuove iniziative, Vinitaly 2004 propone due momenti ben definiti: uno destinato ai produttori già affermati, l'altro a quelli emergenti.

"Taste and Dream" è il nome dell'iniziativa che presenta grandi verticali di vini italiani scelti col criterio dell'eccellenza, in una degustazione esclusiva, per un massimo di venticinque persone e in un ambiente particolarmente curato. "Trendy oggi, Big domani" è invece una selezione molto rigorosa della più recente e migliore avanguardia dei nostri produttori emergenti, un centinaio di nuovi protagonisti eccellenti provenienti da tutte le regioni italiane.

Con il meglio dell'enologia nazionale ed internazionale, Vinitaly quest'anno ospita anche la grande ristorazione italiana. Palcoscenico delle creazioni di alcuni dei migliori chef tricolori sarà "Ristoranti d'autore", spazio d'eccellenza, dove, per tutta la durata della manifestazione, insieme ai grandi vini, sarà possibile degustare le specialità di alcune regioni del nostro paese.



LE CITTÀ DEL VINO GIOCANO A GOLF

Può sembrare un accostamento acrobatico, ma insieme i circuiti del vino e del golf insieme possono fare molto per promuovere un nuovo modo di godere il territorio. L'abbinamento ha permesso di far nascere un campionato unico nel suo genere, il Wine Tour Cup, che farà tappa in 33 campi italiani, con inizio il 13 marzo a Garlenda (Savona) e gran finale presso il club siciliano Il Picciolo, in provincia di Catania. Durante le giornate sono previste animazioni enogastronomiche a cura delle Città del Vino, con stand, presentazione di

prodotti locali, di vini e cibi di qualità rigorosamente legati ai territori in cui si svolgono le gare. Inoltre per tutta la durata del campionato si svolgerà un concorso tra ristoratori con premio finale al Ristorante Top Golf del 2004 in base a una valutazione di esperti che tiene conto di tante variabili: l'uso di materie prime del territorio, il menu, la carta dei vini, dell'olio, del caffè e dell'acqua minerale. E ancora: il decoro del locale, l'accoglienza, il servizio e ovviamente il risultato finale, la qualità dei piatti.

Vino e golf rappresentano due mondi distanti ma con molti punti in comune, in grado di dar vita a una forte alleanza per promuovere attraverso lo sport e il tempo libero una nuova occasione per fare turismo: golf e vino sono un contenitore ideale per una vacanza alternativa e divertente, non il solito viaggio mordi e fuggi, ma una vera immersione nel verde, nei sapori e nella storia di un territorio. In comune golf e vino hanno il rapporto con la natura, la ricerca del buon vivere, il gusto per le cose belle e buone. Per le Città del Vino questa alleanza è un modo nuovo e originale per far conoscere le peculiarità dei territori associati (527 tra Comuni, Province, Comunità montane e Parchi); per il mondo del golf è invece altrettanto importante per far conoscere questo sport oltre il circuito degli appassionati.

AUMENTANO NELLA GIURISPRUDENZA TRIBUTARIA I CASI DI NON APPLICABILITÀ DELL'IRAP PER ALCUNE FORME DI ATTIVITÀ PROFESSIONALE: IL CASO DEGLI STUDI ASSOCIATI



La Commissione Tributaria Provinciale di Brescia, con sentenza 134/1/2003 ha emesso sentenza favorevole ad uno studio associato ricorrente circa la non applicabilità del tributo regionale IRAP (*l'imposta regionale sulle attività produttive, istituita con Decreto legislativo n. 446 del 15 dicembre 1997 e successive modificazioni*) all'attività dei professionisti, anche se autonomamente organizzata, che operano in studi associati.

Stiamo ovviamente parlando di attività "tipicamente professionali" per il cui svolgimento la legge prevede uno specifico esame di abilitazione, superato il quale è consentita l'iscrizione in un Albo professionale, laddove tale iscrizione rappresenta l'elemento qualificante della professione.

La giurisprudenza tributaria si è più volte espressa a favore della non applicabilità del tributo per i professionisti privi di "organizzazione autonoma" (*argomento già trattato su questa rivista, sul n. 6/7-2003 e sul n. 10-2003*). Precedenti sentenze emesse dai Giudici Tributari hanno chiarito che per quelle attività professionali (*svolte da professionisti iscritti all'Albo*), che non pos-

sono essere svolte senza la presenza continua del professionista non sono assoggettabili al tributo IRAP. Pertanto il profilo organizzativo dell'attività professionale non costituisce di per sé requisito impositivo ai fini IRAP.

Ora, con la sentenza emessa dalla Commissione di Brescia l'interpretazione di non applicabilità del tributo viene estesa oltre ai singoli professionisti di cui sopra, anche a tutti i casi in cui il professionista, iscritto nel relativo Albo professionale, svolge la propria attività in forma associata.

Il ricorrente studio professionale in questione, attraverso il ricorso presentato alla Commissione Tributaria di Brescia ha sostenuto che l'IRAP deve colpire un fatto economico, espressione di una capacità organizzativa autonoma, ciò avviene quando l'apporto personale del professionista non è più indispensabile.

La Commissione non solo ha accolto la tesi dello studio associato, ma ha pure precisato che quanto affermato deve valere anche in tutti i casi in cui l'attività professionale viene svolta in forma associata.

La Commissione ha altresì affermato, a proposito di dipendenti, che questi non possono essere il parametro a cui fare riferimento per l'assoggettamento o meno all'IRAP.

Infatti il presupposto impositivo dell'imposta regionale implica l'esercizio abi-

tuale nel territorio delle regioni, di attività autonomamente organizzata diretta alla produzione e allo scambio di beni ovvero alla prestazione di servizi.

Per quanto concerne la dizione "autonomamente organizzata" (*inserita dall'art. 1, comma 1 del Decreto legislativo n. 137 del 10 aprile 1998*) la Corte costituzionale chiamata a pronunciarsi sulla questione di legittimità ha chiarito che in assenza di un'organizzazione, verrebbe meno il presupposto impositivo dell'imposta. Da ciò si evince chiaramente come il requisito dell'organizzazione assuma rilevanza essenziale per l'applicazione o meno dell'imposta.

Infatti se l'attività è inidonea a produrre redditi senza l'apporto continuo e costante del professionista il reddito non può essere direttamente riconducibile all'organizzazione dell'attività professionale in maniera autonoma ovvero staccata dall'apporto del professionista: in tal caso non si può parlare di base imponibile ai fini IRAP.

I Giudici tributari sono sempre più orientati a perseguire le indicazioni fornite dalla Corte costituzionale, secondo la quale l'elemento organizzativo è radicato alla nozione di impresa, ma non può ritenersi implicito per le attività di lavoro autonomo di cui all'art. 49, comma 1 del T.U.I.R.

Gerardo Fasolo

PRECEDENTI SENTENZE FAVOREVOLI ALL'ABOLIZIONE DELL'IRAP

- CTR Bologna - Sez. Parma, Sez. n. 35. Sentenza n. 1/35/03; dep. 13/03/2003.
- CTR Bologna - Sez. Parma, SEz. n. 35. Sentenza n. 320/35/02; dep. 02/04/2003.
- CTR Bologna - Sez. Parma, SEz. n. 35. Sentenza n. 26/35/03; dep. 18/04/2002.
- CTR Firenze - Sez. n. 22. Sentenza n. 15/22/03; dep. 28/05/2003.
- CTR Firenze - Sez. n. 6. Sentenza n. 91; ep. 28/05/2003.
- CTR Aosta - Sez. n. 2. Sentenza n. 5/02/03; dep. 23/06/2003.
- CTR Lombardia - Sentenza n. 46/41/2003; dep. 10/10/2003.
- CTR Torino - Sez. XII. Sentenza n. 5; dep. 20/05/2003.
- CTR Roma - Sez. n. 7. Sentenza n. 50; dep. 17/07/2003.

« QUANDO UNIRE È MEGLIO CHE SPARTIRE »

PROFESSIONALITÀ E COMPETENZA AL SERVIZIO DELL'APICOLTURA, ATTRAVERSO IL PERCORSO DELL'ASSOCIAZIONISMO. L'ESPERIENZA DELL'AGR. D'ADDARIO

Agrotecnico libero professionista dal 1996, il mio incontro con il mondo dell'apicoltura ebbe inizio due anni or sono, quando conobbi **Riccardo Terriaca** Presidente di Federagroalimentare Molise (per la quale svolgo attività di collaborazione tecnica) nonché amministratore di "Futuro Verde", apprezzatissima realtà di cooperativismo apistico. Insieme a Terriaca e ad altri operatori del settore abbiamo istituito "APAM" (l'Associazione Produttori Apistici Molisani). Nell'APAM oltre ad essere membro del Consiglio d'amministrazione sono anche responsabile dell'Area Sviluppo e del Marketing.

Noi siamo una delle cooperative di più recente costituzione ed il sapere che ci sono amici cooperatori con più di trenta anni di storia alle loro spalle ci dà ancora più fiducia nel percorso associativo che abbiamo deciso di intraprendere, a dispetto dell'antica tradizione apistica che identifica l'apicoltore medio come il sovrano incontrastato dell'individualismo più convinto.

Mi rendo conto che operiamo in un settore che vive un momento fortemente contraddittorio, nel quale a fronte di un incremento decisivo della domanda di mercato, e delle quotazioni del miele, si manifestano forti difficoltà nell'ottenere rese produttive soddisfacenti, a causa di diversi fattori quali, ad esempio, le modificazioni climatiche, l'alterazione degli equilibri ambientali, l'abbandono di colture nettarifere tipiche (la "sulla" in primis). Questa contraddizione ha messo a dura prova l'intero settore apistico, creando i presupposti per un drastico ridimensionamento del relativo patrimonio zootecnico: miliardi di api che quotidianamente, con la loro attività di instancabili utilizzatori del territorio, garantiscono l'impollinazione entomofila di migliaia di piante, contribuendo in maniera determinante alla salvaguardia della flora e dell'ambiente in genere.

Orbene noi abbiamo individuato nell'associazione in cooperativa, uno stru-

mento forte, in grado di consentirci di affrontare adeguatamente queste difficoltà. Abbiamo deciso cioè, come diceva il Presidente Terriaca di "mettere insieme anziché spartire".

I risultati, in breve tempo, si sono manifestati in forma tangibile e sostanziale. Acquisti collettivi con drastica riduzione dei costi di gestione, assistenza tecnica con qualificazione diffusa anche delle aziende più piccole, maggiore visibilità del settore anche nelle sedi istituzionali, il consolidamento degli sbocchi di mercato con azzeramento delle scorte di magazzino.

Tutto ciò è prova tangibile di come il modello cooperativo sia uno strumento efficace di crescita per il settore nel quale opero nonché un supporto di assistenza e di tutela per il produttore.

Confido pertanto che la Regione Molise sappia cogliere le opportunità che sono

contenute nella legge di orientamento e modernizzazione del settore agricolo, soprattutto nelle parti che individuano nelle Organizzazioni dei Produttori e nei Distretti Agroalimentari degli strumenti idonei ad accompagnare la nostra agricoltura nelle grandi sfide del futuro.

Infine, vorrei concludere dicendo che il mio lavoro non si esaurisce nel mondo dell'apicoltura e dell'associazionismo. Infatti, dal 1996 svolgo attività libero-professionale e nel 2003 ho intrapreso, in provincia di Campobasso, una interessante e proficua esperienza nel ramo tecnico-ispettivo dei controlli Pac, per conto della Cooperativa Agrifuturo. In questo contesto ho molto apprezzato l'efficacia e la professionalità dello staff lavorativo, indice di una struttura seria e ben organizzata.

Agr. John Luciano D'Addario

L'AGR. JOHN LUCIANO D'ADDARIO.

Consigliere d'amministrazione e Responsabile Marketing dell'APAM (Associazione Produttori Apistici Molisani).



ANAGRAFE BOVINA

Gli sportelli del CAA C.A.N.A.P.A. S.r.l. sono impegnati nella tenuta di tutti i rapporti che intercorrono tra l'allevatore e le ASL territoriali, mettendo a disposizione i propri uffici per la gestione dell'Anagrafe Bovina attraverso il collegamento telematico con le Banche Dati Nazionali e Regionali. L'allevatore delega lo sportello del CAA C.A.N.A.P.A. S.r.l. ad adempiere a tutti gli obblighi operativi imposti dalla normativa di settore per l'aggiornamento del Registro di Stalla dell'allevamento.

VITIVINICOLO

Il CAA C.A.N.A.P.A. S.r.l., nelle Regioni Italiane dove è presente il servizio, si è attivato per coadiuvare il produttore vitivinicolo nell'aggiornamento delle dichiarazioni delle superfici vitate. Il CAA effettua l'aggiornamento dei "diritti di coltivazione" e coadiuva l'azienda agricola nell'accesso ai contributi comunitari per la ristrutturazione dei vigneti (OCM Vino).

SVILUPPO RURALE

In alcune Regioni sono già attivi i servizi specifici del CAA C.A.N.A.P.A. S.r.l. per le attività previste per lo Sviluppo Rurale (Reg. CE n° 1257/99) come l'Indennità Compensativa e le Misure Agroambientali.

UMA

Sono imminenti anche le convenzioni regionali per il servizio UMA.

PAC SEMINATIVI

Il CAA C.A.N.A.P.A. S.r.l. raccoglie, convalida e archivia, per conto dell'Amministrazione, tutta la documentazione a supporto delle dichiarazioni presentate dall'agricoltore. Gli sportelli del Centro compilano, controllano e certificano le domande inserite nel sistema, stampano le dichiarazioni e provvedono a protocollarle nei tempi previsti dai Regolamenti Comunitari. A supporto delle dichiarazioni, ogni sportello del CAA C.A.N.A.P.A. S.r.l. è dotato di un sofisticato strumento di analisi del territorio (GIS) che associa e riferenzia dati qualitativi e/o quantitativi a punti del territorio. Con questo strumento si può visionare e misurare le porzioni di territorio su cui si va a richiedere il premio, così da predisporre delle dichiarazioni estremamente precise a garanzia della tempestività dell'erogazione dei contributi da parte dell'Amministrazione.

PAC ZOOTECNIA

Per le domande premio BOVINI MASCHI-VAC-CHE NUTRICI, gli sportelli del CAA C.A.N.A.P.A. S.r.l., predispongono per conto dell'allevatore le richieste delle quote, il trasferimento della quota assegnata e redigono la domanda di premio. Per le domande premio alla MACELLAZIONE gli sportelli del CAA C.A.N.A.P.A. S.r.l. forniscono la compilazione della domanda di premio alla macellazione, attuando tutte le procedure per ricevere i dati degli organismi riconosciuti che associano i macelli. Per le domande di premio relative agli OVICAPRINI gli sportelli del CAA C.A.N.A.P.A. S.r.l. provvedono ad effettuare tutti i controlli sulla gestione della quota; in particolare ne verificano il corretto utilizzo, attivando tutte le operazioni per l'assegnazione di nuovi diritti o per il trasferimento degli stessi. Provvedono, inoltre, a compilare per conto dell'allevatore le richieste di contributo comunitario con particolare attenzione alla corretta indicazione della posizione del gregge nei 100 giorni previsti per i controlli, nella richiesta di premi aggiuntivi quali zona svantaggiata o transumanza. Gli sportelli del CAA CANAPA, sono impegnati anche nella distribuzione delle MARCHE AURICOLARI per il settore bovino ed ovino.

LE FUNZIONI DEI CENTRI AUTORIZZATI DI ASSISTENZA IN AGRICOLTURA.

Molteplici sono le funzioni che l'A.G.E.A. ha delegato ai CAA, in relazione soprattutto alla gestione delle domande premio PAC gli sportelli CAA devono:

- assicurare l'assistenza agli agricoltori nella predisposizione delle denunce di coltivazione e/o di produzione, delle domande di aiuto o di ammissione ai benefici nazionali e regionali;
 - controllare la regolarità formale delle dichiarazioni;
 - acquisire nel Sian, sistema informativo agricolo nazionale, i dati e le informazioni di pertinenza;
 - consultare il Sian, per verificare lo stato delle pratiche afferenti i propri committenti;
 - accedere alla banca dati dell'anagrafe bovina, per le registrazioni.
 - Il Centro assume la responsabilità dell'identificazione del produttore e dell'accertamento, su base documentale, del titolo di conduzione dell'azienda, della corretta immissione dei dati, del rispetto per quanto di competenza delle disposizioni dei regolamenti Ce n. 1287/95 e n. 1663/95, nonché ha la facoltà di accedere alle banche dati del Sian esclusivamente per il tramite di procedura di interscambio dati.
- Inoltre il CAA svolge specifiche attività sulla base di convenzioni con le Regioni e gli Organismi Pagatori Regionali come: l'AVEPA (Veneto) e l'ARTEA (Toscana). Sono in arrivo a breve specifiche convenzioni per le attività U.M.A., Misure Agroambientali Reg. CE 1257/99, Contabilità RICA (Regione Marche) e Indennità Compensativa.

LE ATTIVITÀ DEL CAA C.A.N.A.P.A. S.r.l.



Il Centro Nazionale Assistenza Produttori Agricoli S.r.l. con sede in Via Rovigo, 14 - 00161 ROMA è nato nell'ottobre del 2002 ed ha ottenuto il riconoscimento per operare da parte della Regione Lazio il 17/02/2003 con determinazione n°168. I Soci fondatori del CAA sono: ERACLE (l'associazione professionale promossa dagli Agrotecnici ma aperta a tutti i tecnici agricoli) e due organizzazioni agricole l'A.I.N.P.A. e l'UGL/Coltivatori.

In base al Decreto Legislativo n° 165 del 27/05/1999 successivamente modificato dal Decreto Legge del 15/06/2000 i Centri di Assistenza Agricola (CAA) sono destinati a svolgere attività di assistenza agli agricoltori. Tali centri hanno la funzione di: semplificare le procedure burocratiche, semplificare i processi produttivi, ridurre i tempi di pagamento e fornire servizi mirati alle imprese agricole. Molti sono i vantaggi per gli utenti che, attraverso le nostre Sedi presenti su tutto il territorio Nazionale, potranno usufruire di servizi sempre più qualificati ed efficienti.

Entra anche tu nel CAA promosso dagli Agrotecnici e potrai completare i servizi forniti alle aziende dal tuo studio professionale !!!!

IL PORTALE DEL SIAN

www.sian.it

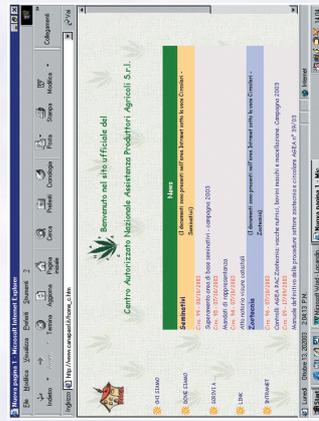
Dal 2004 il portale del SIAN rappresenterà il punto di divulgazione, fruizione ed accesso ai servizi del comparto agricolo su rete. L'accesso all'Area Riservata del sito, disponibile solo ai CAA, consente attualmente i seguenti servizi:

- ✓ costituzione e aggiornamento del fascicolo del produttore;
- ✓ visualizzazione e risoluzione delle anomalie bloccanti i premi;
- ✓ compilazione delle domande PAC;
- ✓ consultazione del GIS;
- ✓ partecipazione a corsi di formazione specifici on line;
- ✓ ricezione di comunicazioni personali;
- ✓ scarico del software.

IL SITO DEL CAA CANAPA S.r.l.

www.canaparsi.it

Il CAA C.A.N.A.P.A. S.r.l. rende disponibile per i propri uffici periferici un sito dove attraverso l'intranet è possibile ricevere informazioni sul settore attraverso una casella di posta elettronica personale, scaricare software, consultare le banche dati, verificare gli archivi delle passate campagne, ecc.



ERACLE

L'Associazione professionale ERACLE, nata per utilizzare appieno tutte le potenzialità previste dal Decreto Legislativo sui Centri Autorizzati di Assistenza Agricola, è il riferimento degli Agronomi liberi professionisti. Riunisce, inoltre, gli Agronomi laureati, i Periti Agrari e i Dottori Agronomi e Forestali iscritti nei rispettivi Albi Professionali. L'ERACLE si propone di svolgere tutte le attività di servizi a favore delle aziende agricole e, ove richiesto, delle Pubbliche Amministrazioni operanti in questo comparto oltre ad attività di formazione e aggiornamento professionale dei tecnici agricoli.

L'Associazione è nata nel mese di Settembre 2002; successivamente ha proceduto alla costituzione del CAA C.A.N.A.P.A. S.r.l. Il CAA C.A.N.A.P.A. S.r.l. ha sede nazionale a Roma ed opera con oltre 100 uffici aperti in tutta Italia. Tutti i Professionisti Agronomici che hanno presentato pratiche negli anni precedenti il 2003, utilizzando il codice AGEA (017) attribuito al Collegio Nazionale degli Agronomi e degli Agronomi Laureati, sono confluiti in ERACLE.



IL SITO DI ERACLE

www.eracle.org

I professionisti (Agronomici, Dottori Agronomi e Periti Agrari) associati ad Eracle hanno disponibile un proprio sito Internet. All'interno dello stesso è possibile trovare gli indirizzi delle Sedi locali. Nell'area Intranet riservata ai soci saranno disponibili a breve informazioni servizi e software.



Per aprire una Sede CAA C.A.N.A.P.A. S.r.l. e conoscere i costi di attivazione puoi chiedere informazioni a:

Agr. Dott. Marco GIANNI
tel. CAA 06-44161828
tel. cell. 347-3627460

Agr. Arcangelo PETTA
(Vice Presidente CAA)
tel. 0874-493599
tel. cell. 349-2230738

IL PORTALE DEL SIAN

www.sian.it

Dal 2004 il portale del SIAN rappresenterà il punto di divulgazione, fruizione ed accesso ai servizi del comparto agricolo su rete. L'accesso all'Area Riservata del sito, disponibile solo ai CAA, consente attualmente i seguenti servizi:

- ✓ costituzione e aggiornamento del fascicolo del produttore;
- ✓ visualizzazione e risoluzione delle anomalie bloccanti i premi;
- ✓ compilazione delle domande PAC;
- ✓ consultazione del GIS;
- ✓ partecipazione a corsi di formazione specifici on line;
- ✓ ricezione di comunicazioni personali;
- ✓ scarico del software.

Sistema Informativo Agricolo Nazionale - il Portale dell'Agricoltura

Lunedì 28 Luglio 2003

News

- > 25.07.2003
- > 23.07.2003
- > 22.07.2003
- > 21.07.2003

Gazzetta Ufficiale - Serie Generale n.

- 176 del 24-7-2003 - Serie Generale n.
- 168 del 22-7-2003 - Indice
- 167 del 21-7-2003 - Indice
- 165 del 18-7-2003 - Indice

Concorsi e Gare

- > 21.07.2003
- > 21.07.2003
- > 13.06.2003
- > 14.04.2003

Area Riservata

- > Rete Agrometeo (RAH)
- > Bollettini Agrometeo
- > Previsioni Agrometeo
- > Diffusione Dati

Area Riservata

Accedi all'area riservata

Siti Istituzionali

www.politicheagricole.it
www.simontagna.it

Agrometeo

Chi siamo

- > Link utili

Ricerca

Community

- > Mappa del sito

Concorsi e Gare

- MIPAF - Bando di Concorso del 23/6/2003 SA - Bando di Concorso n. 3 del 15/6/2003
- MIPAF - Bando di gara
- AGEA - Gara periodica per la vendita di tonni, 2.000 circa di quarti anteriori non dissestati e tonni, 510,196 di carni bovine dissestata.

FERRARA – Il Collegio Agrotecnici promuove il “Premio Prof. Ciro Guidorzi”

Il Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Ferrara allo scopo di onorare la memoria del Prof. Ciro Guidorzi ha istituito due premi rivolti agli studenti dell'Istituto agrario “F.lli Navarra”. Il prof. Guidorzi fu insigne Preside dell'Istituto Navarra negli anni '70 ed '80. Il suo impegno e la sua opera didattica contribuirono ad una notevole crescita della struttura scolastica.

Il primo premio, di 500 euro, verrà assegnato per il miglior lavoro di ricerca (tesi scolastica) sul tema: “Agricoltura Biologica, aspetti di tecnica produttiva, gestione aziendale e promozione commerciale, riferiti ad una produzione agricola del ferrarese”.

Possono concorrere gli studenti iscritti, nel corrente anno scolastico, ad una delle prime tre classi.

Il secondo premio, del valore di 1000 euro, verrà assegnato per il miglior lavoro di ricerca (tesi scolastica) sul tema: “Incidenza della politica di sostegno dei prezzi, attuata dall'Unione europea tramite le Organizzazioni Comuni di Mercato o Regolamenti specifici, su una produzione agricola o un gruppo di produzioni diffuse nella provincia di Ferrara”. Possono concorrere gli studenti iscritti nel corrente anno scolastico, alle classi quarta o quinta.

L'iniziativa è stata recentemente presentata nell'aula magna dell'Istituto agrario dal Presidente del Collegio di Ferrara Agr. **Alberto Sisti**, di concerto con la Direttrice scolastica, Prof.ssa **Maria Pia Rognato**.

L'appuntamento con i ragazzi del “Navarra” è fissato per la fine dell'anno scolastico con la cerimonia di premiazione dei migliori elaborati e l'assegnazione dei premi.

Gli elaborati, unitamente alle domande di partecipazione al Concorso, dovranno pervenire entro il 30 aprile 2004 alla sede del Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Ferrara (Via Conca, 85 – MALBORGHETTO DI BOARA – FE).

RAGUSA E CALTANISSETTA Gli Agrotecnici nella Conferenza provinciale del CUP

Con delibera del 13 gennaio 2004 della Giunta provinciale di Ragusa, il Collegio Interprovinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Ragusa è entrato a far parte della Conferenza Permanente degli Ordini e dei Collegi istituita in seno alla Amministrazione provinciale di Ragusa. In data 27 gennaio 2004 si è insediata la Commissione tecnica tematica nella quale gli Agrotecnici, rappresentati dal Presidente del Collegio di Ragusa e Caltanissetta **Carmelo Gennaro** (nella foto), siedono insieme ad altre categorie professionali tecniche, ovvero Agronomi, Architetti, Chimici, Geologi, Geometri, Ingegneri, Periti agrari e Periti industriali. La Conferenza è uno strumento di raccordo, consultazione e partecipazione, con particolare riguardo all'approfondimento delle problematiche concernenti la formazione e l'aggiornamento dei professionisti e alla elaborazione di norme e disposizioni relative ai vari settori di competenza provinciale. Permette l'istituzione di osservatori permanenti sui temi riguardanti il territorio e la comunità provinciale. Rilascia pareri su questioni attinenti all'attività della Amministrazione provinciale, previa richiesta scritta da parte degli organi istituzionali provinciali. La Conferenza è composta da:

- Presidente pro-tempore della Provincia di Ragusa – Presidente;
- Direttore generale della Provincia di Ragusa;
- Presidenti degli Ordini e Collegi professionali provinciali.

Alle sedute della Conferenza possono partecipare, in luogo dei componenti di diritto, loro delegati e possono, altresì essere invitati i rappresentanti o responsabili di altri enti, al fine di fornire utili supporti conoscitivi. La Conferenza decade con la cessazione del mandato del Presidente della Provincia. L'ingresso degli Agrotecnici nella Conferenza segna un importante momento per il Collegio interprovinciale di Ragusa e Caltanissetta, un momento di grande visibilità e di valorizzazione per la categoria.



ECCO LA NUOVA TESSERA PROFESSIONALE (VALE ANCHE COME DOCUMENTO DI IDENTITÀ)

Presentata per la prima volta al XIII Congresso Nazionale di Stresa, riscontrando subito il gradimento dei presenti, la nuova TESSERA PROFESSIONALE è adesso a disposizione di tutti gli iscritti all'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

In relazione alla indelebilità della foto e dei dati, impressi con processo termografico, essa è valida anche come documento di identità personale.

Nel retro della Tessera una banda magnetica conterrà tutti i dati identificativi del titolare, che potrà così essere “riconosciuto” da specifici lettori magnetici.

Il costo per il rilascio della Tessera Professionale è di 50,00 Euro, chi desidera riceverla deve compilare il “Modulo di rilascio”, che si può richiedere al:

- **Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati**
Ufficio di Presidenza Poste Succursale n. 1 - 47100 FORLÌ

anche via fax (al n. 0543/795.263) oppure e-mail (agrotecnici@agrotecnici.it); nella richiesta bisogna semplicemente indicare che “SI DESIDERA L'INVIO DEL MODULO DI RICHIESTA PER IL RILASCIO DELLA TESSERA PROFESSIONALE”, specificando il proprio indirizzo e numero telefonico.

Si ricorda infine che nel sito internet www.agrotecnici.it, nella sezione novità, è possibile compilare uno specifico form, per richiedere la spedizione del modulo per il rilascio della tessera professionale.



Ecco come si presenta la nuova “Tessera professionale”, realizzata su un supporto ad alta resistenza, con dati e foto indelebilmente termografati; nel retro una banda magnetica recherà i dati identificativi del titolare.

CONSULENTE TECNICO AGRARIO, esperto in fitosanitari e fertilizzanti, agente di commercio, ricerca lavoro anche part-time, in Calabria, Basilicata, Puglia, Campania. Tel. 335/58.24.192 - E-mail: agrlcirolla@libero.it

AGROTECNICO esperto in fitoiatria offresi per consulenza tecnica e rappresentanze nel settore agricolo ed agroindustriale. Tel. 335/58.24.192

AGROTECNICO con esperienza tecnico-commerciale nel settore dei fitofarmaci, ricerca aziende o rivenditori per rapporti di collaborazione. Tel. 347/74.21.491

AGROTECNICO specialista in potatura ulivi e viti offre la propria disponibilità anche all'estero. Tel. 340/53.22.896

AGROTECNICO esperto in fitoiatria e con esperienza tecnico-commerciale nel settore dei fitofarmaci e dei concimi, ricerca aziende per rapporti di collaborazione, in Sicilia (possibilmente nelle province di Agrigento e Caltanissetta). Tel. 329/09.26.564

GIARDINIERE esperto offresi per lavori di manutenzione giardini: taglio erba, pulizia siepi, ecc., zona Padova e dintorni. Tel. 333/31.11.896

VENDO macchina per la raccolta di cipolle e pomodori, semovente (Guaresi); aratro monovomere voltaorecchio per 80/100 CV; tutto in buono stato. Tel. 329/24.30.272

VENDO Land Rover "Discovery - Luxury" T.D.S., Bianca, 5 porte, full opzionale, Km. 120.000 Euro 18.000 trattabili. Tel. 335/39.09.69

VENDO cantiere unito, formato da 2 serie di dischi ed estirpatori, speciale per vigneti, zona Padova e provincia, ad euro 750. Tel. 338/171.26.91

VENDO pony maschio, molto docile, adatto sia da sella che per calesse, ad euro 650,00 (in provincia di Torino). Tel. 348/28.20.694

VENDO carro raccoglitore per foraggi, portata 35 quintali, omologato per circolazione stradale, come nuovo, usato pochissimo. Euro 2.500 trattabili. Tel. 339/43.28.130

STUDIO TECNICO AGROIMMOBILIARE cerca Agrotecnici per apertura nuove filiali in tutta Italia. Tel. 335/72.08.146 - E-mail: mfrancesconi@virgilio.it



IL TESTO DEI VOSTRI ANNUNCI

Desiderate vendere qualcosa? Cercate soci per intraprendere iniziative? Fate un annuncio sulla rivista: "L'AGROTECNICO OGGI". Ritagliate il coupon, scrivete il Vs. annuncio e speditelo al seguente indirizzo:

Società Editoriale Nepenthes
"L'AGROTECNICO OGGI" - Mercatino
Poste Succursale n. 1 - 47100 FORLÌ

- annuncio non commerciale di abbonato
 - annuncio commerciale evidenziato
 - annuncio commerciale
- (barrare la casella che interessa)

Testo _____

Nome e Cognome _____

Indirizzo _____

Tel. _____

AGROTECNICI: FATEVI CONOSCERE!

La Redazione di questa rivista invita tutti i lettori ad inviare contributi scritti che raccontino la professione di Agrotecnico da loro, o da altri, svolta in settori particolarmente significativi.

Lo scopo della rubrica è far conoscere la figura professionale dell'Agrotecnico, sia nei settori tradizionali di impiego che in quelli innovativi.

I contributi scritti debbono sempre essere accompagnati da foto o diapositive a colori (da inviarsi postalmente).

I testi debbono, di norma, essere inviati per e-mail o su floppy disk, solo eccezionalmente dattiloscritti.

Il materiale può essere inviato a:

"L'AGROTECNICO OGGI"
Poste Succursale n. 1 - 47100 FORLÌ
E-mail: agro-oggi@mbox.queen.it
Fax 0543/795.263
Tel. 0543/723.771

LA CONVENZIONE

Banca Nazionale del Lavoro - Agrotecnici

L'accordo fra la Banca Nazionale del Lavoro SpA ed il "Collegio Nazionale degli Agrotecnici ed Agrotecnici Laureati" in essere già da diversi anni, annovera alcune migliaia di adesioni.

La convenzione prevede per gli iscritti all'Albo particolari facilitazioni previste dalla Convenzione di Istituto "Accordo Agrotecnici", convenzione che privilegia in modo particolare l'utilizzo dei servizi bancari tradizionali

Non vengono peraltro trascurate le specifiche esigenze dei professionisti a tempo pieno che intendono avviare od ampliare la loro attività professionale né quelle dei risparmiatori che vogliono diversificare il proprio portafoglio.

Va inoltre sottolineato che la Banca Nazionale del Lavoro ha da sempre occupato un ruolo di rilievo nel settore del credito agrario sia di conduzione sia di miglioramento nonché nell'ambito del credito fondiario, dove BNL è - da sempre - leader del settore.

La Banca Nazionale del Lavoro è presente capillarmente su tutto il territorio nazionale con oltre 700 sportelli; presso ciascuna di queste dipendenze sarà possibile richiedere l'attivazione della convenzione con la semplice presentazione della tessera di iscrizione all'Albo, citando il nome ed il numero della convenzione:

"Collegio Nazionale degli Agrotecnici ed Agrotecnici Laureati"
Codice Convenzione 00000107/C

Qui di seguito riportiamo alcune delle caratteristiche principali dell'accordo in essere:

CONTO CORRENTE

Tasso Creditore

0,100% per giacenze medie creditrici liquide trim.li inferiori a 5.000,00 euro

0,500% per giacenze medie creditrici liquide trim.li da 5.000,00 euro a 25.000,00

1,000% per giacenze medie creditrici liquide trim.li oltre a 25.000,00 euro

Tasso debitore

Prime rate bnl + 0.50 franco CMS se preautorizzato

Prime rate bnl + 1 punto oltre 0,125 Cms su scop. trans/sconf.

Valute su versamenti

Contante, ass. bancari tratti sullo stesso sportello del versamento e assegni circolari BNL:

valuta stesso giorno

Ass. bancari BNL tratti su sportelli diversi da quelli del versamento, assegni circolari di altri istituti, assegni bancari di altri Istituti e titoli postali:

2 giorni lavorativi

Carnet di assegni: gratuiti

Servizio utenze: gratuito, previo addebito preautorizzato limitatamente alle utenze pagabili presso gli sportelli bancari ed esclusivamente per le utenze relative ad acqua, luce, gas e telefono

Servizio Cassetta di Sicurezza: canone ridotto del 50%

Carta "TopCash": gratuita per il primo anno

Carta "revolving": gratuita

TopCard Classic*:

carta base: **gratuita il primo anno**

carta aggiuntiva: **gratuita il primo anno**

Prestiti personali* (cod. tip. 00702):

Fino ad un importo di max 20.000 euro cumulabile con lo scoperto di conto corrente

Tasso: **Prime rate BNL + 1 punto**

Commissione: **0,25 p.a. sull'importo del prestito**

Polizza vita: **0,51% p.a. sull'importo del prestito.**

**) La Banca si riserva la valutazione dei requisiti necessari per la concessione.*

Commissioni e Diritti per il servizio titoli

Deposito di Titoli a custodia ed amministrazione

Spese di gestione ed amministrazione per dossier costituiti da Titoli di Stato: **riduzione del 50%** rispetto allo standard di Istituto
Spese di gestione ed amministrazione per dossier costituiti da Titoli (con o senza Titoli di Stato): **riduzione del 50%** rispetto allo standard di Istituto

Spese di gest./amm.ne titoli emessi dal Gruppo BNL: **esenti**

Spese di gest./amm.ne per tutte le altre tip. Dossier titoli: **rid.ne del 50%** rispetto alle condizioni standard

Spese per acquisto/vendita azioni: **rid.ne del 50%** rispetto alle condizioni standard

Spese per acquisto/vendita titoli obb. (esclusi BOT): **rid.ne del 50%** rispetto alle condizioni standard

Se effettuati Via Internet: 0,195% (comm. Min. e max standard in atto: 5-20 euro).

Se effettuati via Internet: comm 0,195% (comm. Min. e max standard in atto: azionario min. Euro 5,00 max euro 25,00; obbligazionario min. euro 5,00)

Mutui

La convenzione (codice 4630) prevede una **riduzione dello 0.20% sul tasso** - sia fisso sia variabile - pro tempore vigente oltre a **spese di istruttoria forfettarie pari a Euro 150,00**. Grazie al ricco catalogo Fleximutui BNL si ha la possibilità di scegliere fra varie tipologie di rimborso. Tra le nuove proposte evidenziamo il nuovo "mutuo affitto", a tasso variabile (Euribor 6 mesi) la cui rata è fissa per tutta la durata del rimborso che potrà prolungarsi o abbreviarsi a seconda dell'andamento dei tassi.

Ad esempio per un mutuo di euro 50.000 con durata di rimborso ventennale la rata semestrale sarà di circa 1.750,00 euro. (35,00 euro ogni 1.000,00 di finanziamento richiesto).

Prodotti previdenziali

Tutti i prodotti di BNL Vita sono caratterizzati dalla massima flessibilità, semplicità e trasparenza, in particolare vogliamo ricordare:

BNL Unit New Strategies: attualmente unico nel panorama italiano del risparmio, replica l'andamento di un portafoglio di **strategie alternative di investimento**.

La garanzia di restituzione di un capitale certo e strumenti finanziari innovativi rendono questo prodotto "indipendente" dall'andamento dei mercati, orientato verso la ricerca di rendimenti costanti nel tempo lungo un percorso di bassa volatilità.

Conto Sicuro Cedola: prodotto di investimento che offre la sicurezza del capitale netto investito per tutta la durata del contratto e la garanzia di un rendimento minimo non inferiore al 3% annuo. Conto Sicuro Cedola offre la possibilità della liquidazione annuale degli interessi maturati sotto forma cedolare e il disinvestimento pretermine garantisce la restituzione del capitale netto investito senza alcun costo aggiuntivo.



Banca Nazionale del Lavoro

Per ulteriori informazioni rivolgersi ad uno sportello BNL.

Tutte le condizioni riportate nel presente documento sono suscettibili, in ogni momento, di variazione in funzione dell'andamento del mercato.

Per tutto quanto non disciplinato nella presente offerta sono valide le condizioni esposte negli avvisi sintetici e fogli informativi analitici a disposizione della clientela in ogni dipendenza BNL (Decreto legislativo sul Testo Unico delle leggi in materia bancaria e creditizia approvato dal Consiglio dei Ministri il 27/8/93 ed in vigore dal 1°/1/94; Normativa sulla trasparenza bancaria).