

# L'A

## L'AGROTECNICO OGGI

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

Gennaio 2004

N. 1 ANNO XXI

Una copia  
Euro 2,58

ISSN  
1722-5779

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.



«SPECIALE  
FORMAGGI A  
PASTA FILATA»

CONTIENE I.P.

### IN QUESTO NUMERO:

« PARMALAT STORY »

« LA MISSION DEI NAC »

« CASSA DI PREVIDENZA  
AGROTECNICI: TREND POSITIVO »

# **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](mailto:sopoma@tin.it)

Member of **SOPIB** 



# IL GIORNO DELLA MEMORIA

Con una legge approvata quattro anni fa il nostro Parlamento ha deciso che il 27 gennaio di ogni anno venga celebrato "Il Giorno della memoria", in ricordo della "Shoah", dell'olocausto degli ebrei nella Germania nazista.

Il 27 gennaio del 1945 i carri armati sovietici entrarono nel lager di Auschwitz e tutto il mondo capì l'orrore che era stato.

Vogliamo quest'anno ricordare quella tragedia tramite i versi scritti da Daniel Vogelmann in memoria della sorellina Sissel.

**Sissel** aveva 8 anni, viveva a Firenze. Insieme ai genitori fu arrestata dalla polizia fascista. Fu incarcerata a Milano e poi, con il treno partito il 30 gennaio 1944, fu deportata ad Auschwitz.

**...COME NON SPERARE  
NELL'IMMORTALITÀ DELL'ANIMA?  
POTREI INCONTRARE FINALMENTE  
LA MIA SORELLINA SISSEL,  
VOLATA IN CIELO PRIMA CHE IO NASCESSI.  
MI VERREBBE INCONTRO SORRIDENDO  
E MI DIREBBE DOLCEMENTE:  
"AH, TU SEI DANIEL"...**

**...DOVEVI ESSER DAVVERO CARA A DIO  
SE TI HA VOLUTO COSÌ PRESTO CON SÈ.  
MA ALLORA DIMMI, TU CHE FORSE SAI TUTTO:  
NOI NON GLI SIAMO CARI?  
PROMETTIMI  
CHE MI DARAI LA MANO  
IL GIORNO CHE ARRIVERÒ DA TE.  
PERCHÉ, SAI,  
UN PO' DI PAURA  
MI È RIMASTA...**

**...ORA TI SALUTO, SORELLINA.  
AIUTAMI A VIVERE, SE PUOI.  
E ANCHE A MORIRE.  
COME TI HO GIÀ DETTO,  
SPERO D'INCONTRARTI UN GIORNO.  
E IMMAGINO CHE SARÒ MOLTO EMOZIONATO.**

**Daniel Vogelmann**, anche se nacque dopo la tragedia, è vissuto all'ombra della Shoah, nella quale ha perso la sorellina di otto anni; egli ha fondato nel 1980, a Firenze, "La Giuntina", casa editrice di grande valore culturale e storico, che pubblica soprattutto testimonianze della persecuzione e dello sterminio nazisti.

**L'A**  
L'AGROTECNICO OGGI

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

Giugno 2004  
N. 1 Anno XXI

Una copia Euro 4,16

Spedizione in A.P. 45% - art. 2 comma 2/b, legge 488/99 - Filiale di Forlì - Autorizzazione Tribunale di Forlì, N. 46384 - Direttore Responsabile Prof. Massimo Bertazzoni  
Stampa, impaginazione e composizione: AQUACALDA S.p.A. - Via Schiaparelli, 6 - 47100 Forlì - Tel. 0543 720783 - Fax 0543 723771 - Web: www.aquacalda.it  
ATTENZIONE: in caso di mancato recapito, l'editore di Forlì si riserva per la spedizione di intere copie di ogni numero la consegna a un sostituto di ufficio.



**«SPECIALE FORMAGGI A PASTA FILATA»**

**CONTENUTI**

**IN QUESTO NUMERO:**

- « PARMALAT STORY »
- « LA MISSION DEI "NAC" »
- « CASSA DI PREVIDENZA AGROTECNICA TREND POSITIVO »

# 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:  
Pasquale Cafiero, Gerardo Fasolo, Simone Finelli, Alessandro Maraschi, Marco Rismondo, Luca Valbonesi.

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

 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:

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

**aQua calda** AQUACALDA S.r.l.  
Via Schiaparelli, 6 - Forlì  
Tel. 0543 774291 - Fax 0543 720783  
Email: info.casa@aquacalda.it - Web: www.aquacalda .it

Questa rivista è stata chiusa in  
tipografia il 19 Gennaio 2004

## « Sommario »

### ATTUALITÀ

- 5** **Parmalat story:**  
caccia al tesoro perduto
- 8** La mission dei "NAC"
- 12** Il ruolo dei giovani  
nell'**impresa multifunzionale**
- 14** **Oiga:** come promuovere  
l'impresa giovane in agricoltura

### AMBIENTE

- 15** Biodisel

### FRUTTICOLTURA

- 16** L'impianto del **pescheto** oggi

### LE RUBRICHE

- 3** Il giorno della **Memoria**
- 31** Le **Aziende** informano
- 32** Dalle **Regioni**
- 47** Il **Mercatino**

### FIERE & CONVEGNI

- 34** Gli **appuntamenti fieristici dell'anno**

### LO SPECIALE

- 20** Si fa presto a dire... **paste filate**

### PROFESSIONE AGROTECNICO

- 39** Agrotecnico "**paesaggista**"?
- 40** Le attività del **CAA-CANAPA**
- 42** Cassa di previdenza: prosegue il **trend positivo**
- 44** Appuntamento col **fisco**
- 46** Vita dei **Collegi**

### L'AFORISMA DEL MESE

"I PROBLEMI CHE LA VITA TI PONE DAVANTI SONO DIRETTAMENTE PROPORZIONALI ALLE TUE CAPACITÀ DI AFFRONTARLI. MAI TI SI PRESENTERÀ UN PROBLEMA CHE TU NON SIA IN GRADO DI AFFRONTARE"

OSHO RAJNEESH  
(Maestro indiano, 1931-1990)

## CACCIA AL TESORO PERDUTO »

**D**a alcune settimane sulla scena economica e finanziaria internazionale i riflettori sono tutti puntati sul caso Parmalat. Quotidiani, settimanali, telegiornali, sfornano a tutto andare notizie, ipotesi, commenti, bombardandoci -ogni giorno- con tutte le novità che riguardano il caso, il più grande crac finanziario della storia della nostra bella Italia. Bella sì ma anche (*haimè!*) sempre sensibile alle insidie del facile guadagno.

Una storia intricata e oscura sulla quale stanno cercando di far luce i magistrati dalla Procura di Parma (*di concerto con la Procura di Milano*) con in testa due "toghe di ferro", i Pm **Antonella Ioffredi** e **Silvia Cavallari**, le cui giornate sono scandite dal susseguirsi di interrogatori e di estenuanti "rendez vous" con gli uomini chiave dell'impero Parmalat, un impero che da una palazzina gialla in stile liberty di Collecchio (*dove ha sede la casa madre*) approda nel 1988 alle isole Cayman dando vita ad una holding parallela denominata Bonlat.

Una crescita smisurata e incontrollata di una società che in pochi anni, passando attraverso la strada della finanza, si trasforma in multinazionale con un fatturato di ben 7,5 miliardi di euro, mentre la testa della società rimane piccola con un capitale di appena 190 milioni di euro.

Oggi l'unica cosa certa è che tra l'alfa e l'omega di questa storia mancano all'appello alcuni miliardi di dollari, forse evaporati al sole dei Caraibi o incagliati nella off-shore caymana Bonlat (*la società cui Parmalat aveva ascritto liquidità per quasi 4 miliardi di euro rivelatasi poi inesistente*) controllata al 100% dalla Parmalat Capital Finance, società messa in liquidazione dal Tribunale delle Cayman alla vigilia di Natale.

Più si scava nei bilanci della società più vengono alla luce cifre da capogiro. Il debito totale dovrebbe aggirarsi sui 13 miliardi di euro mentre i "bond" collocati sul mercato ammontano complessivamente a circa 7 miliardi.

Ma il peggio non è il passivo del gruppo quanto l'attivo del quale non vi è neppure l'ombra. O meglio è completamente sparito. Dove? In una incredibile rete mondiale di società (*oltre*

260) che servivano per schermare speciolate operazioni finanziarie, acquisizioni e cessioni infragruppo a seconda delle contingenti esigenze di bilancio. Operazioni "bank to bank" che consentono di esibire nei conti degli attivi inesistenti. Una pratica, questa, adottata anche in altre speculazioni e che contribuì ad esempio al dissesto finanziario di Ferruzzi-Montedison.

Ma vediamo in cosa consiste esattamente. In sostanza si tratta di ottenere un credito e di depositarlo presso una banca estera. A quel punto la banca estera, avendo in garanzia quei soldi, concederà facilmente altri fidi da convogliare poi in qualche "off-shore" del gruppo. Sui bilanci resterà così il credito ottenuto inizialmente, un'apparente liquidità che potrà essere utilizzata per garantire, per esempio, nuove emissioni obbligazionarie. In realtà quei soldi depositati sono solo un ologramma, la proiezione del tutto illusoria di un qualcosa che in realtà non esiste.

Questo è ciò che è avvenuto nel gruppo Parmalat con l'appoggio (*o l'assenza parziale o totale di controlli*) di grosse istituzioni finanziarie, fra cui la Bank of America di New York City.

In questi giorni concitati gli investigatori stanno cercando di capire se, e in che misura, il dissesto è servito ad arricchire qualcuno che stava ai vertici del gruppo di Collecchio e ancora una volta si riparte da famigerato fondo Epicurum delle isole Cayman, quello

che a novembre aveva fatto da detonatore allo scandalo. Tracce del denaro conducono ad un altro paradiso fiscale, decisamente meno esotico ma altrettanto inquietante, il Lussemburgo. Proprio qui, circa un anno fa, **Calisto Tanzi** (*ex Presidente di Parmalat*)

### LA SCHEDA DEL COLOSSO DEL LATTE

A undici chilometri da Parma, a Collecchio dove un tempo vi era una fabbrica di salumi, oggi vi è il quartier generale di un Gruppo che dà lavoro a 36.356 persone nel mondo. È presente in 30 Paesi, con un fatturato di 7,5 miliardi di euro e 6 miliardi di debiti lordi.

Il Gruppo ha chiuso il primo semestre 2003 con ricavi pari a 3,426 miliardi ed un utile netto in calo del 37,2%. La struttura del Gruppo vede alla base la Parmalat spa, controllata da Parmalat Finanziaria che a sua volta risponde per il 51,57% alla Coloniale (famiglia Tanzi). La banca storicamente prestataria del Gruppo risulta essere Deutsche Bank.



**Calisto Tanzi.**  
Ex-patron Parmalat.



costituì una nuova finanziaria, la Satalux. Alcune operazioni transitate dalla finanziaria Satalux del Granducato potrebbero fornire una traccia per capire dove sono finiti i soldi. Ci vorranno settimane, mesi, forse anche anni per tirare le somme del crac. Magistrati, investigatori della Guardia di Finanza, esperti contabili dovranno spulciare a lungo le carte del gruppo emiliano e gli archivi informatici delle banche coinvolte, per accertare le dimensioni del buco. Sette miliardi di euro? Otto, nove, dieci, forse ancor di più...c'è chi ipotizza un ammanco complessivo di 13 miliardi di euro. Di fatto, nessuno, neppure chi l'ha creata, sembra in grado di dire quanto denaro si sia dissolto nelle casse della multinazionale.

L'inchiesta appare sempre più complicata e articolata tra stabilire dove sono finiti i soldi, trovare l'origine e la destinazione dei mille rivoli di denaro che nel corso degli anni sono stati sottratti alla Parmalat. Una ricerca forse vana dato che semplicemente molto denaro non è mai esistito essendo frutto di una pura invenzione contabile. E i bilanci? In parte sono stati taroccati per coprire perdite di aziende affiliate, in particolare in Sudamerica, negli Stati Uniti, in Canada e in Sudafrica. Poi ci sono le speculazioni finanziarie sbagliate: sulle valute, sui tassi d'interesse, con tutto l'armamentario classico degli strumenti derivati.

Ma non è tutto. Non è umanamente possibile, anche nel corso di molti anni, riuscire a perdere -nella migliore

delle ipotesi- sette miliardi di euro, quasi 14 mila miliardi di vecchie lire, solo con l'industria e la finanza. Il sospetto è dunque che qualcuno, anno dopo anno, abbia prelevato, come fosse un bancomat, centinaia e centinaia di milioni di euro da quella che era un'azienda modello del "made in Italy"...Un gioco da ragazzi? Non proprio. Le menti che hanno coordinato nel tempo tutta la partita non possono che essere grandi esperti di alta finanza che con grande "destrezza" hanno eseguito spostamenti di denaro da una parte all'altra di quella rete, pressoché infinita, di società off-shore, domiciliate nei più svariati paradisi fiscali (Malta, Cayman, Antille Olandesi, British Virgin Island, Lussemburgo, Irlanda, Uruguay) tutte sotto l'ombrello della capogruppo Parmalat finanziaria. Difficile, per ora, quantificare il coinvolgimento nella vicenda del gruppo di Collecchio e dei suoi responsabili, a cominciare da **Fausto Tonna**, ex-

direttore finanziario del Gruppo, nonché fedelissimo braccio destro di Calisto Tanzi.

Allo stato, alcune operazioni finanziarie venute alla luce confermano le supposizioni fatte dagli investigatori. L'esistenza di un "bottino" non è più un'ipotesi bensì una tesi. Elementi di un puzzle di enormi dimensioni che una volta ricomposto, tassello dopo tassello, racconterà la storia della più grande truffa che definire "made in Italy" è assai restrittivo, nonché inesatto, giacché in essa sono coinvolti molteplici soggetti ed istituzioni collocati ben al di fuori dei confini del nostro paese.

Una truffa che non solo mette in pericolo il futuro dell'azienda emiliana ma che ha completamente travolto migliaia di investitori ed azzerato i conti di migliaia e migliaia di piccoli risparmiatori, gente comune che in quei fondi aveva accantonato la garanzia del proprio futuro.

## ...E IL GOVERNO?

Il Governo italiano ha chiesto alla Commissione europea di riconoscere lo stato di crisi del settore lattiero-caseario per effetto del dissesto Parmalat e di attivare misure comunitarie di sostegno in deroga al regime ordinario degli aiuti di Stato, in modo da sostenere le imprese degli allevatori ad aiutarli ad uscire dalla crisi.

Contemporaneamente, alla vigilia di Natale, arriva un provvedimento per il salvataggio dell'azienda di Collecchio. È il decreto legge 23 dicembre 2003, n. 347, recante "Misure urgenti per la ristrutturazione industriale di grandi imprese in stato di insolvenza" approvato dal Consiglio dei Ministri e pubblicato sulla G. U. del 24-12-2003.

Il Ministro delle attività produttive Antonio Marzano successivamente all'approvazione del Decreto spiega: "Il provvedimento si applica alle grandi imprese che abbiano personale non inferiore alle 1.000 unità e debiti non inferiori ad un miliardo di euro".

Un ancora di salvataggio per Parmalat che conta complessivamente oltre 36 mila dipendenti nel mondo ed il cui debito è di gran lunga superiore al miliardo di euro.

Evidentemente qualcosa nella macchina del sistema bancario e finanziario non ha funzionato. Il problema non è soltanto di chi andava controllato ma anche di chi doveva controllare e non lo ha fatto: società di revisione e certificazione dei bilanci, collegi sindacali, Istituti di credito, Banca d'Italia, Consob (*Commissione Nazionale per le Società e la Borsa*).

Per difendere i diritti lesi dei risparmiatori truffati, danneggiati ma anche sbeffeggiati dall'ennesimo gioco dello scaricabarile, non solo tra Consob e Banca d'Italia, si è all'uopo costituito un Comitato Creditori (*che sono numerosissimi e si dividono sostanzialmente in quattro categorie, ovvero: azionisti, obbligazionisti, fornitori e dipendenti*) e che si prefigge lo scopo di tutelare e difendere i diritti e gli interessi di tutte le vittime del crac.

Pasquale Cafiero

## GLI ALLEVATORI COSTITUISCONO UN COMITATO CREDITORI

Il Ministro delle Politiche agricole **Gianni Alemanno** rassicura: "Gli allevatori che vantano crediti con Parmalat saranno pagati anche per le cifre pregresse".

Ma intanto una parte di allevatori si organizza per far fronte all'emergenza e dà vita ad un proprio Comitato denominato "Comitato Spontaneo Produttori Latte Creditori Gruppo Parmalat". Portavoce del Comitato è **Giovanni Robusti**, leader storico dei Cobas del latte.

Secondo il Comitato l'azienda non sta prendendo in seria considerazione l'unico elemento essenziale per un rilancio delle attività industriali e cioè la capacità di acquisto del latte.

Gli allevatori, che producono 300.000 chili di latte al giorno, stremati da mesi in attesa dei pagamenti, senza certezze sui crediti pregressi e sui pagamenti per le forniture future hanno quindi deciso di mettere in mora l'azienda e le sue consociate affinché la sospensione dei conferimenti del latte non venga assunta come inadempimento. Il Comitato sta inoltre organizzando riunioni sul territorio per spiegare l'iniziativa e raccogliere nuove adesioni.

## COSI' L'AVV. ZAULI SU CRAC PARMALAT

Marcella Gravina

L'Avv. **Carlo Zauli**, noto e stimato professionista del foro forlivese, assiste più risparmiatori che sono stati coinvolti nel crac della Parmalat Group, in prevalenza azionisti ed obbligazionisti. Gli abbiamo quindi chiesto di rilasciarci un commento sulla vicenda.

*"Le consistenti dimensioni del crac e la sua incredibile rilevanza economica mi indussero, agendo come un comune avvocato anglosassone dei paesi più avanzati, ad incaricare un team di investigatori finanziari specializzati nella ricerca e nella individuazione dei patrimoni distratti. Costoro, per la loro esperienza ventennale hanno verificato in tempi rapidi tracce elettroniche di spostamenti di denaro. La somma più importante pari a 7.032.900.000 dollari è all'interno di un conto interno offshore della Bank of America di New York City. Qui è stata localizzata la somma riferibile ai portatori dei Parmalat Bond. Lo stesso pool di investigatori ha poi messo in luce che nel periodo intercorrente tra il 1999 ed il 2002 sono stati trasferiti da più banche italiane importi per un totale di 6.932.000.000 di dollari presso la Bank of America di Milano, gestione offshore, mediante swift transfert tradizionali".* "Ma l'importante è sottolineare che il cosiddetto "tesoro" di Tanzi non sono i sette miliardi dei bond; a quelli prima o poi ci si arriverà. Il vero tesoro sono i 6 miliardi di profitti che maturano mese per mese da maggio 2003 a maggio 2004. E' un'apparente crac trattandosi per vero di una colossale portata che coinvolge una pluralità di soggetti e dove, ci tengo a precisarlo, le maggiori responsabilità sono da ricercare nei grandi gruppi interbancari italiani ed esteri. La responsabilità del gruppo di Collecchio è riconducibile ad un 20%. Il 30-35% è da imputarsi a mio avviso alle banche italiane ed il resto alle banche estere".

Insomma come in tutti i crac di grande portata ci si accanisce contro il fusibile, più difficile stanare i veri responsabili del dissesto e che forse stanno a ben più alti livelli. Ma c'è qualche speranza per i creditori che lei assiste di recuperare in toto od in parte il denaro perso? "Pur sapendo di essere dei 'Davide' contro dei 'maxi Golia', la nostra è più che una SPES -afferma Zauli- ci si batterà energicamente e con grande determinazione attraverso una pluralità di azioni. Del resto è un obiettivo che ritengo perseguibile solo attraverso un'azione legale; è mia opinione infatti che le banche, contrariamente a ciò che è stato detto e scritto, non procederanno ai rimborsi se non frontalmente attinte da azioni serie e responsabili". Non vi è il rischio che il dissesto Parmalat getti in qualche modo discredito su Parma che di recente è stata peraltro designata quale sede dell'Authority europea per la sicurezza alimentare? "Assolutamente no -precisa Zauli- né su Parma né in generale sull'Italia. Non mi stancherò mai di ripeterlo, e gli esiti delle indagini me ne daranno atto, che in questo dossier, il gruppo di Collecchio è sicuramente l'ultimo anello di un meccanismo finanziario assai più complesso ed articolato e che vede implicate potenti istituzioni bancarie statunitensi -oltre ad una grande banca tedesca- con il concorso di alcuni istituti italiani".

L'Avv. Carlo Zauli.



# « LA “MISSION” DEI NAC (NUCLEI ANTIFRODI CARABINIERI) »

TUTELA DEL CONSUMATORE ED INFORMAZIONE SONO OBIETTIVI PRIORITARI DEL COMANDO CARABINIERI POLITICHE AGRICOLE, REPARTO SPECIALE DELL'ARMA CHE VIGILA SULLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI

**IL** Comando Carabinieri Politiche Agricole, istituito il 5 dicembre 1994 col nome di “Carabinieri tutela norme comunitarie e agroalimentari” e che ha assunto l'attuale denominazione con Decreto interministeriale dell'8 giugno

2001, opera su tutto il territorio nazionale e, se necessario, anche all'estero nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e delle direttive del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Svolge controlli straordinari per la pre-

venzione e la repressione dei reati in violazione di norme comunitarie nel settore agricolo ed agroalimentare, con particolare attenzione all'erogazione di contributi comunitari (circa 6 miliardi di euro che piovono ogni anno da Bruxelles, sulle nostre campagne; una pioggia di soldi che bagna oltre 2 milioni di aziende agricole, ed alla cui spartizione partecipano però anche contadini senza terra ed allevatori senza bestiame!).

Il Reparto assume un ruolo fondamentale nell'attività di controllo e repressione delle frodi ma concorre anche all'esecuzione di controlli, sotto il profilo quantitativo e qualitativo, sugli aiuti alimentari ai Paesi in via di sviluppo. Professionalità, specializzazione ed aggiornamento costante sulle problematiche più attuali, legate alle tecniche di produzione dell'agricoltura e dell'industria alimentare, ne rendono particolarmente incisiva l'attività. L'agilità strutturale, la rigorosa organizzazione interna, la competenza tecnica e normativa di questo Comando, sono strumenti strategici nelle attività investigative; per meglio conseguire l'obiettivo di un'azione più capillare è stato varato un Decreto Interministeriale che, oltre al potenziamento organico, ha istituito tre N.A.C. (Nucleo Antifrodi Carabinieri) che svolgono la loro attività rispettivamente nel Nord Italia, nel Centro e nel Sud.

L'Arma dei Carabinieri ha, storicamente, un ruolo di prevenzione e salvaguardia; in tale contesto il Reparto assume il peculiare compito di analizzare, indagare e tutelare un settore fondamentale dell'economia nazionale che oggi è anche al centro dell'interesse popolare.

Il Comando Carabinieri Politiche Agricole ha quindi la responsabilità di fornire al Paese precisi elementi di sicurezza: con questo scopo primario vengono pianificati controlli e indagini nei vari settori di competenza del

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Combat against fraud in the service of the public

Contre les fraudes au service des citoyens



**C**ontro le frodi  
al servizio dei **C**ittadini

Internet: <http://www.carabinieripoliticheagricole.org>  
Email: [comando@carabinieripoliticheagricole.org](mailto:comando@carabinieripoliticheagricole.org)  
Tel. +39.06487781 - Fax +39.064818534  
00184 - ROMA - Via Torino 44

Numero verde  
**800020320**

## CONTRIBUTI COMUNITARI: ECCO PIÙ FREQUENTI ILLECITI

### Agricoltura biologica

- Utilizzo improprio dei marchi, su prodotti ottenuti con metodi di coltivazione convenzionale anziché biologica;
- non rispettare le prescrizioni previste dal metodo biologico.

### Agriturismo

- Trasformare case rurali in grandi alberghi di campagna con ristoranti che utilizzano i prodotti dell'azienda;
- dichiarare capacità ricettiva inferiore al reale numero di posti letto.

### Itticoltura

- Ammodernare gli impianti di trasformazione utilizzando vecchi macchinari;
- continuare ad utilizzare pescherecci dichiarati in disuso.

### Lattiero-caseario

- Non fatturare latte prodotto in eccesso;
- produrre formaggio con latte in polvere (persino ad uso zootecnico) o commercializzare formaggi comuni (anche esteri) spacciandoli per prodotti tipici o con dichiarazione di origine.

### Olio

- Dichiarare un numero di piante od una quantità di olive superiore a quella effettiva;
- rivendere in Italia olio di oliva estero e di scarsa qualità, come extravergine.

### Ortofrutta

- Gonfiare la produzione o la trasformazione di ortofruttili presentando falsa documentazione;
- presentare due volte la stessa derrata di prodotto presso i centri che smaltiscono gli agrumi in eccesso.

### Vino

- Utilizzare zucchero, additivi, aromi e coloranti non consentiti;
- commercializzare con marchi igt, doc e docg, vini senza i necessari requisiti.

### Zootecnia

- Dichiarare di macellare vitelli senza avere alcun allevamento;
- Dichiarare un numero di capi di bestiame superiore a quello reale.



Ministero delle Politiche agricole e forestali.

Particolari accertamenti sono concentrati sul comparto agroalimentare in tutte le sue fasi, dai seminativi alle produzioni finali. La recente tendenza dell'Italia a produrre nel rispetto dell'ecosistema, porta attualmente ad incrementare la vigilanza sulle coltivazioni biologiche. Eguale attenzione è posta anche nei settori zootecnico, ittico, ortofruttilico, lattiero-caseario, olivico-

lo e vitivinicolo. L'ampia articolazione dell'attività operativa del Reparto Specializzato è resa possibile per la stretta collaborazione in essere con i Comandi territoriali dell'Arma ed in particolar modo con le Stazioni Carabinieri, presidi storici della sicurezza sociale. Questa sinergia è assicurata dal coordinamento della Divisione Unità Specializzate Carabinieri, dalla quale il Comando Carabinieri Politiche Agricole dipende insieme ad altri

Reparti dell'Arma (Nuclei Antisofisticazioni e Sanità -NAS-, Tutela Patrimonio Culturale -TPC-, Nuclei Operativi Ecologici -NOE-, etc) Le linee di intervento, pur essendo improntate ad opportuna riservatezza nella fasi investigative, vengono successivamente divulgate nelle principali fiere nazionali del settore agroalimentare attraverso filmati promozionali ed anche attraverso il sito internet ([www.carabinieripoliticheagricole.org](http://www.carabinieripoliticheagricole.org)); inoltre al numero verde 800020320, in funzione 24 ore su 24, personale specializzato del Comando Carabinieri Politiche Agricole è a disposizione dei cittadini. Tale visibilità serve ad instaurare un rapporto di comunicazione effettiva, più moderna ed efficace, con la sfera sociale di cui i Carabinieri sono da sempre parte integrante. La consapevolezza dell'opinione pubblica circa l'esistenza di un Comando Carabinieri che si occupi di un fenomeno così importante come quello delle frodi all'Unione Europea, costituisce l'incentivo di un'attenta filosofia operativa. Attraverso l'intervista che segue, gentilmente concessa dal Comandante dei Carabinieri delle Politiche agricole, Col. **Luigi Curatoli**, abbiamo appreso alcune notizie interessanti che riguardano nello specifico l'attività svolta dai Nac.

*Marcella Gravina*

## LA PAROLA AL COL. LUIGI CURATOLI

**D - Boschi spacciati per agrumeti, piantagioni fantasma, uliveti che esistono solo sulla carta, Col. Curatoli, l'agricoltura è bersagliata da frodi e il vs. compito è quello di prevenirle e reprimerle. In che modo lo fate?**

**R** - La nostra attività prende le mosse da varie circostanze, quali, ad esempio, la segnalazione di un Comando territoriale dell'Arma che viene a conoscenza di illeciti nel settore o, nel corso di indagini di altra natura, si imbatte in questo tipo di reati, o su delega dell'Autorità Giudiziaria o, ancora, di iniziativa a seguito di segnalazione da parte dell'AGEA o di un privato cittadino. Sovente, si riesce ad intervenire prima che i fondi siano stati elargiti, e, quindi, si blocca il pagamento, facendo così risparmiare risorse economiche alla Comunità.

L'accertamento di un reato di truffa ai danni dell'Unione Europea, ossia la verifica di una somma già riscossa sulla base di raggiri posti in essere anche a mezzo di falsa o ingannevole documentazione, comporta la restituzione del danaro non dovuto, ma, in questa ipotesi, si dovrà attendere la conclusione dell'iter processuale e la sentenza dell'Autorità Giudiziaria che, nel dispo-

sitivo di condanna, prevederà, tra l'altro, il recupero della cifra illegalmente riscossa.

Peraltro, i nostri controlli si possono concludere anche con sanzioni di carattere amministrativo le quali o costituiscono l'unica definizione dell'accertamento, o si affiancano alla denuncia penale, in tal caso spetta al giudice sancirne l'applicazione.

**D - Può fornirci alcuni dati sul numero delle ispezioni, dei controlli e sui risultati conseguiti?**

**R** - Nel solo 2003 abbiamo eseguito 177 ispezioni o controlli, accertando 212 violazioni e denunciando o arrestando 85 persone. Sono stati verificati contributi per 1.354.229,10 Euro, e proposte 25 aziende per la sospensione dagli aiuti, per citare solo i dati salienti.

**D - Qual è il settore zootecnico più a rischio?**

**R** - I settori a maggiore rischio non sono costanti, ma variano in ragione del peculiare momento storico e degli interessi in agricoltura.

Ad esempio, quando abbiamo vissuto l'emergenza BSE, il comparto dell'allevamento di bovini aveva grande impor-

tanza nel nostro lavoro, infatti dovevamo verificare i contributi elargiti per l'abbattimento degli animali e per lo stoccaggio delle farine animali in attesa di distruzione. In quella occasione alcuni nostri marescialli si sono specializzati "classificatori di caracasse bovine", al fine di accertare che gli animali abbattuti fossero esattamente quelli per i quali erano state richieste le contribuzioni europee.

Infatti, durante la permanenza al reparto, il nostro personale segue vari corsi di aggiornamento e qualificazione professionale che ne elevino il tono culturale e consentano una sempre maggiore competenza nell'attività quotidiana.

**D - Il personale del Comando, dunque deve avere una conoscenza specifica nel settore delle frodi in agricoltura, come la acquisisce?**

**R** - Prima di iniziare ad operare, i marescialli seguono un corso di specializzazione durante il quale studiano materie di interesse, come elementi di diritto comunitario, o la normativa che sottende agli aiuti nei vari settori agricoli (zootecnia, seminativi, etc.). Una volta inseriti nel reparto, sono affiancati a marescialli più esperti, onde coniugare la teoria appena appresa con un congruo tirocinio pratico.

**D - Quanti uomini avete a disposizione e con quali altri reparti dell'Arma collaborate nello svolgimento della vostra attività?**

**R** - Prima di rispondere a questa domanda vorrei specificare quale differenza intercorre tra il nostro reparto ed altre due unità specializzate dell'Arma, i NOE (Nuclei Operativi Ecologici) ed i NAS (Nuclei Antisofisticazione e Sanità), con le quali talvolta siamo confusi. Mentre noi verificiamo la liceità della percezione ed il corretto impiego dei fondi messi a disposizione dell'agricoltura, i NAS accertano la rispondenza alla regolamentazione igienico sanitaria nazionale ed europea del prodotto, in altre parole verificano che questo non sia stato contraffatto, infine, sul piano agricolo, i NOE controllano l'impatto ambientale dello



smaltimento dei reflui di produzione. I tre settori, dunque sono contigui, ma mai sovrapposti.

Tuttavia, al coordinamento tra queste diverse componenti dell'Arma è deputata la Divisione Unità Specializzate dei Carabinieri, comandata dal Generale di Divisione Serafino Liberati, dal quale i tre reparti indicati dipendono, unitamente ad altri sette. In caso di indagini che hanno risvolti di interesse per i NAS o per il NOE, dunque, operiamo in perfetta sinergia.

L'organico del Reparto è stato recentemente incrementato, con l'istituzione di tre N.A.C. (Nuclei Antifrode Carabinieri) in Roma, Parma e Salerno per una maggiore aderenza alle esigenze del cittadino. Inoltre, possiamo contare sull'intera organizzazione dell'Arma ed, in particolare, sui Comandi di Stazione, veri e propri punti di riferimento per i cittadini per qualsiasi esigenza e, quindi, un sostegno fondamentale nella nostra attività. Vorrei aggiungere che, negli anni, abbiamo intessuto eccellenti rapporti con l'OLAF, acronimo francese che indica l'Ufficio Europeo Antifrode. Infatti, con questo organismo manteniamo una intensa collaborazione operativa, anche attraverso controlli congiunti che, in presenza di particolari condizioni, possono essere eseguiti sull'intero territorio comunitario.



**D - Negli ultimi anni le frodi sono aumentate o diminuite?**

**R** - Le frodi sono reati per i quali i momenti dell'individuazione e della scoperta si identificano. Mi spiego meglio, allorquando procediamo per sospette richieste o percezione di fondi e ne verificiamo la fraudolenta esibizione di certificazione, conosciamo esattamente il beneficiario dell'elargizione e chi ha presentato la documentazione, dunque, siamo in grado di risalire rapidamente all'autore o agli autori della frode. Pertanto, l'aumento del numero di questi reati, sempre scoperti, può essere indicativo di un maggiore fervore operativo del personale accertatore o di un incremento di denunce in ragione di una più diffusa fiducia dei cittadini nelle istituzioni, piuttosto che di un incremento dell'attività fraudolenta da parte degli imprenditori agricoli. In altri termini, l'aumento o la diminuzione della statistica dei reati è indicativo solo di un maggiore o minore numero di quelli rilevati, non all'incremento o al calo della delittuosità nel settore.

**D - Voi avete messo a disposizione del cittadino un numero verde. Con quali finalità? Questo strumento vi ha reso in qualche modo più vicini al cittadino? Ricevete molte chiamate? Insomma il cittadino, in qualche modo, collabora?**

**R** - Il nostro numero verde, 800020320, è rivolto ad assicurare una più stretta interazione con i cittadi-

ni i quali possono chiamare per i più svariati motivi che vanno ben oltre lo stretto ambito della segnalazione di reati. Non si tratta, quindi, di un surrettoio 112, ma di un modo per essere più vicini alla popolazione al fine di fornire suggerimenti o, all'occorrenza, anche per riceverne denunce di irregolarità o illegalità. Al telefono risponde, nelle ventiquattro ore, un carabiniere, il quale può fornire subito e direttamente le indicazioni richieste, oppure, dopo aver preso nota del chiamante e del suo recapito, può farlo contattare dal personale più esperto in materia. In ogni caso, qualora il cittadino ritenga di rimanere anonimo, non sarà annotata che la data della telefonata ed il suo contenuto per i successivi accertamenti.

Riceviamo molte chiamate, provenienti da varie aree del territorio nazionale, equamente distribuite.

Tutti, dunque, possono adire questo peculiare strumento di contatto con il comando, specie, ritengo, gli "addetti ai lavori" e, tra questi, quindi, gli Agrotecnici che, coniugando background culturale, con approfondite conoscenze di settore, possono essere interlocutori privilegiati.

Direi, dunque, che il cittadino collabora in modo costruttivo. D'altro canto, il nostro lavoro è diretto esclusivamente a difendere gli imprenditori più onesti da coloro che, invece, con pochi scrupoli, con azioni truffaldine, sottraggono agli aventi diritto, risorse destinate a migliorare il settore agricolo.

# « IL RUOLO NELL'IMPRESA MU

## L'AGRICOLTURA "PRODUCE" NUOVI SERVIZI: PER

**P**assione e partecipazione sono state le caratteristiche distintive della terza assemblea nazionale dell'Agia (*l'associazione giovanile della Cia-Confederazione italiana agricoltori*) conclusasi lo scorso il 12 dicembre a Roma, con la partecipazione del Ministro delle Politiche agricole **Gianni Alemanno**. Ampia la discussione svoltasi sui temi della multifunzionalità dell'impresa agricola, delle nuove frontiere del mercato e sui problemi e sulle specificità che caratterizzano l'attività dei giovani imprenditori. Particolarmente vivo è stato il confron-

to fra il presidente dell'Agia **Gianluca Cristoni** ed i presidenti delle altre organizzazioni giovanili agricole da cui sono emersi gli elementi distintivi, ma anche e soprattutto la volontà di perseguire con convinzione un'azione comune su temi di interesse generale e su iniziative condivise legate dai comuni interessi dei giovani imprenditori agricoli. Molti gli ospiti illustri e particolarmente apprezzata la presenza di **Massimo Pacetti** (*Presidente nazionale della Cia*) e di **Hans Benno Wichert** (*Presidente del Ceja, l'organismo che rappresenta gli interessi dei giovani agricoltori in Europa*).

Nell'ambito dei lavori, uno spazio è stato riservato alla consegna dei diplomi rilasciati ai partecipanti dei corsi di informatizzazione promossi dall'Osservatorio sull'Imprenditoria giovanile agricola e realizzati dal Cipat (*il Centro di istruzione professionale e di assistenza tecnica della Cia*) su tutto il territorio nazionale.

Il Ministro Alemanno, nell'apprezzare il lavoro svolto dall'Agia, ha sostenuto l'importanza e la centralità del settore agricolo ed il ruolo che i giovani agricoltori hanno nel futuro dell'economia e della società italiana.

Più di 50 mila nuovi giovani agricoltori nei prossimi cinque anni e un giro di affari che supera abbondantemente il miliardo e mezzo di euro. Per l'agricoltura italiana, ma soprattutto per le nuove generazioni, si aprono prospettive di grande interesse nel campo dei servizi al territorio e all'ambiente. Quindi, non solo produzione di derrate alimentari, ma anche nuove funzioni e attività che "producono" beni paesaggistici, ambientali e di tutela dell'habitat.

"La legge di orientamento -ha sottolineato Cristoni- ci offre oggi una grande opportunità: apre scenari nuovi e anche inesplorati ai giovani che hanno scelto di fare impresa agricola. Tra questi, quello dei servizi è in grado di dare prospettive realmente concrete. La legge, infatti, prevede la stipula di convenzioni tra pubbliche amministrazioni (comuni, province,

### I GIOVANI E L'AGRICOLTURA

Sono circa 95 mila le aziende condotte da giovani sotto i 35 anni e rappresentano il 4,1 % del totale in agricoltura (più di 2 milioni di aziende). Un quarto dei titolari sono donne. Le imprese agricole gestite dai giovani possiedono una superficie superiore di oltre il 54 % alla media: 9,4 ettari contro la media nazionale che è di 6,1 ettari. Hanno un fatturato più elevato del 75% della media: 18.720 euro all'anno rispetto alla media nazionale che è pari a 10.680 euro e hanno il 52% di occupati per azienda in più: 0,9 unità rispetto alla media nazionale di 0,6. Le nuove generazioni dell'agricoltura italiana fanno, inoltre, riscontrare una maggiore attenzione verso i problemi finanziari ed economici legati all'impresa e al mercato, le produzioni di qualità e tipiche, la coltivazione biologica (3,9% delle aziende rispetto alla media nazionale di 2,2 per cento).



IL MINISTRO GIANNI ALEMANNO  
interviene ai lavori della III Assemblea dell'Agia.

regioni) e giovani imprenditori per favorire lo svolgimento di attività funzionali alla sistemazione e alla manutenzione del territorio, alla salvaguardia del paesaggio agrario e forestale, alla cura e al mantenimento dell'assetto idrogeologico".

"I giovani -ha aggiunto il presidente dell'Agia- possono così incrementare il loro reddito attraverso queste opere di pubblica utilità, ma allo stesso tempo tale opportunità può favorire l'inserimento nell'attività agricola di nuove leve che possono, così, trovare un'occupazione che diventa anche servizio per la comunità. Insomma, nel giro di pochi anni, i giovani che già operano in un'impresa agricola hanno la possibilità di veder aumentare i loro guadagni e, in un momento di grandi difficoltà occupazionali, si possono creare anche migliaia di nuove occasioni di lavoro".

"L'agricoltura -ha evidenziato ancora Cristoni- può accrescere notevolmen-

## I GIOVANI PIÙ OCCUPAZIONE E REDDITI MAGGIORI



te il suo ruolo e offrire ai giovani opportunità di occupazione. L'impresa agricola, con la sua nuova multifunzionalità, diviene un elemento cardine nel territorio".

"La richiesta di giovani intenzionati a divenire imprenditori agricoli -ha affermato il presidente della Cia Massimo Pacetti, intervenendo ai lavori- è cresciuta sensibilmente negli ultimi anni. Oltretutto, è necessario garantire la continuità dell'impresa agricola, che oggi con il suo modello multifunzionale europeo offre interessanti opportunità. E ciò diventa ancora più importante se si pensa che, secondo gli ultimi dati forniti dall'Istat, il 94% delle aziende non ha un successore. L'opportunità offerta diventa, pertanto, di enorme attualità".

"Dunque -ha aggiunto Pacetti- l'agricoltura può divenire un importante trampolino di lancio per i giovani che non si devono sentire più dei sacrificati, ma veri imprenditori che modellano le loro aziende alle prospettive

che attualmente offrono i nuovi orizzonti nazionali ed europei. Non solo. Il settore può aprire le sue porte anche a chi intende scegliere "ex-novo" l'attività agricola. Una scelta mirata che è in grado di favorire lavoro sia sul fronte produttivo tradizionale che su quello dei servizi, che appare come la grande opportunità di questo inizio di Millennio. Ed è per questo motivo che come Cia vogliamo supportare l'azione avviata dall'Agia".

Un'iniziativa che i giovani agricoltori della Cia vogliono rendere sempre più qualificata. Ed è per tale ragione che è stata creata l'"Agiacard", una carta dei servizi che proietta il giovane nel mondo dell'agricoltura e di tutte quelle opportunità che si presentano all'impresa. Insomma, una sorta di viatico che consente al giovane imprenditore di sfruttare al meglio le sue potenzialità e di accedere a quei lavori che il nuovo mercato dei servizi in agricoltura offre.

Marcella Gravina

## L'IDENTIKIT DEL GIOVANE IMPRENDITORE AGRICOLO

Più impresa, più cultura, Internet, new-economy e passioni sportive. Questo l'identikit del giovane agricoltore che emerge da un'indagine curata dall'Agia.

L'indagine, condotta su un campione che copre l'intero territorio nazionale, evidenzia che oltre il 70% dei giovani imprenditori agricoli è diplomato (in particolare Istituti agrari) mentre il 35% è laureato (agraria, ma anche indirizzi economici e informatici). Il 65% dei giovani utilizza Internet ed è crescente l'interesse per le moderne tecnologie e per i mercati telematici. Sta di fatto che la "new-economy" attrae sempre di più e che moltissimi giovani agricoltori sono pronti ad investire nell'innovazione e nell'informatica.

Hanno aziende agricole di media dimensione (10-30 ettari) che conducono direttamente o da coadiuvanti. Conoscono almeno una lingua straniera, in particolare francese e inglese. Amano la musica, la lettura, il cinema, l'arte. Trascorrono volentieri le ore di svago nei pub e in discoteca. Lo sport preferito è il calcio, ma non sono da meno il ciclismo, il basket e il nuoto.

Gran parte dei giovani imprenditori agricoli è impegnato socialmente, dedicandosi al volontariato. Frequentano corsi formativi, specie sulla gestione dell'impresa, fiere e convegni.

I giovani agricoltori guardano con attenzione all'Europa e ai nuovi scenari internazionali; chiedono, però, le condizioni necessarie per poter operare con efficacia e competitività in un'economia sempre più complessa. Sollecitano politiche che permettano un facile insediamento giovanile nell'attività imprenditoriale agricola e che consentano alle imprese di sviluppare le loro grandi potenzialità e di superare il pressante problema fondiario. Puntano sulla sanità e la qualità dei prodotti, di cui difendono la tipicità legata al territorio. Molti integrano il reddito aziendale attraverso lo sviluppo di attività agrituristiche e di valorizzazione dell'ambiente.



Gilberto Bucci.  
Presidente dell'OIGA.

## OIGA: COME PROMUOVERE L'IMPRESA GIOVANE IN AGRICOLTURA

DAL 2004 PARTE LA CAMPAGNA DI INFORMAZIONE DELL'OSSERVATORIO, CON IL SUPPORTO DI ALCUNE TESTATE DI SETTORE

**E**ssere uno strumento al servizio dei giovani imprenditori agricoli. E' questa la principale missione dell'OIGA, l'Osservatorio per l'Imprenditorialità Giovanile in Agricoltura, istituito con la Legge 441/98 ed insediato nel 1999 presso il ministero delle Politiche agricole e forestali.

Grazie a questo Osservatorio i giovani che desiderano diventare imprenditori agricoli e quelli che già lo sono hanno a disposizione uno sportello informativo, in grado di aiutarli nell'avviamento e nella conduzione dell'azienda.

L'OIGA - sottolinea il Ministro delle Politiche agricole e forestali, **Gianni Alemanno**, nella sua presentazione dell'Osservatorio - "si pone come punto di riferimento politico, come tavolo di confronto per gli attori e le realtà del settore e soprattutto come il primo interlocutore a sostegno dei giovani agricoltori o di coloro che vogliono intraprendere questa strada."

Si tratta, infatti, di un organismo tecnico-politico, composto da esperti designati dal Ministro delle Politiche agricole e forestali e dalle Regioni, dai rappresentanti degli Ordini e dei Collegi professionali di tecnici agricoli, alimentari e forestali e delle organizzazioni agricole giovanili maggiormente rappresentative a livello nazionale.

L'OIGA è "una struttura ricca di proposte innovative - così come lo definisce il suo Presidente, **Gilberto Bucci** - per soddisfare le aspettative dei giovani imprenditori indi-

spensabili per lo sviluppo ed il futuro della nostra agricoltura, ancora più necessari oggi per vincere le sfide che l'Europa allargata ci pone. Nel nostro programma per il biennio 2004/2006 abbiamo indicato come priorità una forte crescita delle azioni di comunicazione, formazione e monitoraggio, volte a favorire l'attività dei giovani nel settore agricolo".

"La questione del rafforzamento delle politiche in favore dei giovani imprenditori, - afferma l'On. **Teresio Delfino**, Sottosegretario di Stato del Ministero delle Politiche agricole e forestali con delega all'Imprenditoria giovanile - rimane per il Governo una delle priorità nelle politiche di sviluppo sociale ed economico del Paese, in linea con le azioni poste in essere dall'Unione europea. Il Ministero delle Politiche agricole e forestali - continua l'On. Delfino - persegue una forte azione a sostegno dell'imprenditoria giovanile attraverso misure concrete, quali l'operatività della Legge 15 dicembre 1998, n. 441, il Decreto legislativo 21 aprile 2000, n. 185 e la delega governativa che rappresenterà una vera e propria riforma a favore dei giovani agricoltori e, soprattutto, con una forte condivisione delle scelte insieme alle parti sociali".

Importanti sono stati, inoltre, gli ultimi risultati ottenuti in sede di revisione della Pac (Politica agricola comunitaria) dal ministro Alemanno, su proposta dell'OIGA, nell'ambito degli aiuti ai giovani agricoltori. Tra i problemi cruciali per la vitalità dell'impresa agricola ed in parti-

colare per quella giovane, c'è quello dell'accesso al credito da parte dei giovani imprenditori, ambito in cui l'OIGA sta attualmente indirizzando il suo impegno.

Per rendere, facilmente e velocemente, accessibili a tutti gli interessati i servizi offerti dall'OIGA, sono state create una brochure informativa e una cd-card "per saperne di più sull'impresa giovane in agricoltura". Il supporto multimediale, in particolare, è in grado di offrire una guida analitica indirizzata alle nuove generazioni che intendono affacciarsi al mondo dell'imprenditoria agricola ed alle opportunità di finanziamento e formazione offerte dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria. Divisa in due menù, per facilitare l'accesso ai diversi destinatari, con una parte rivolta a chi è già imprenditore agricolo e un'altra dedicata a chi vede nell'agricoltura un'opportunità per il futuro, la cd-card contiene anche una sezione che spiega "Che cos'è l'OIGA", una relativa alle leggi del settore e un ricco spazio con i "Link utili".

La cd card e la brochure sono distribuite nell'ambito di una campagna informativa, attuata con la collaborazione di alcune testate di settore, con cui l'OIGA ha inteso rendere più incisiva la sua azione al servizio della giovane impresa agricola.



L'On. Teresio Delfino.  
Sottosegretario alle Politiche Agricole.

## UN'OPPORTUNITÀ DI SVILUPPO PER IL MONDO AGRICOLO E INDUSTRIALE

**G**li attori della filiera del biodiesel si sono riuniti recentemente, a Milano, per tracciare gli scenari futuri del combustibile energetico di origine vegetale. L'iniziativa (*Biodiesel: scenari e opportunità per lo sviluppo di una filiera nazionale. Aspetti economici ed ambientali*), promossa da Regione Lombardia, Direzione Generale Agricoltura e CTI, Comitato Termotecnico Italiano Energia Ambiente, all'interno del programma nazionale Probio, ha visto come protagonisti le istituzioni e gli operatori di tutta la filiera, dalle associazioni agricole all'industria di trasformazione.

Il biodiesel può oggi essere considerato un prodotto ampiamente testato in tutto il mondo e la sua applicazione vede numerose opportunità in molteplici settori, dall'utilizzo negli impianti termici alla combustione per i motori da trazione. È un combustibile eco-compatibile, ma soprattutto rinnovabile, che trova impiego in un'ampia gamma di settori con riflessi positivi sull'ambiente.

**Paolo Baccolo**, Direttore Generale Agricoltura della Regione Lombardia, durante il suo intervento al summit di Milano, ha precisato come la Regione Lombardia sia sempre attenta all'utilizzo delle fonti rinnovabili e del biodiesel in particolare. Baccolo ha sottolineato l'importanza dei biocombustibili non solo per l'ambiente ma anche per il mondo agricolo e industriale. Si è inoltre soffermato sulla multifunzionalità dell'azienda agricola che porta l'agricoltore ad essere responsabile di scelte che hanno forti ripercussioni lungo tutta la filiera.

Anche **Mario Vigo**, Presidente dell'Unione Provinciale Agricoltori di Milano e Lodi, intervenuto in qualità di moderatore del convegno, ha sottolineato il valore dei combustibili di origine vegetale: *"Il biodiesel è una partita importante per l'ambiente, l'industria e i cittadini. Purtroppo a livello sovranazionale non c'è oggi un adeguato sostegno"*.

Le potenzialità del biodiesel, da un punto di vista energetico e ambientale, sono state presentate invece da **Giovanni Riva**, Segretario generale del CTI Energia e Ambiente, il quale nel ricordare che i combustibili di origine vegetale sono una valida alternativa

al gasolio, ha chiarito che: *"il biodiesel, se confrontato con il gasolio, è energeticamente più vantaggioso, è un combustibile rinnovabile e produce dal 38 al 68% in meno di emissioni di CO<sub>2</sub>. Un aspetto che oggi non possiamo trascurare soprattutto in considerazione della rilevanza che assumono i cambiamenti climatici e gli impegni assunti nel rispetto del Protocollo di Kyoto"*.

Il ruolo degli agricoltori assume poi un ruolo fondamentale in tutto il processo, anche in relazione alla nuova politica agricola comunitaria, che impone nuovi vincoli con conseguenti oneri economici e organizzativi per gli operatori agricoli. **Carla Donnini**, Responsabile Ufficio Seminativi della Confederazione Italiana Agricoltori ha fatto un esauriente quadro della situazione attuale e delle prospettive future dell'agricoltura europea e italiana. Ha descritto la nuova PAC (Politica Agricola Comunitaria) parlando di disaccoppiamento e del contributo di 45 euro/ettaro ben accetto, ma basso, di superfici ammissibili insufficienti a coprire le reali esigenze e di distribuzione di fondi comunitari che vede l'Italia fortemente penalizzata. L'impossibilità pratica, dovuta alla mancanza di mercato, di destinare la quota di soia prevista per le destinazioni non food e un confronto con la situazione tedesca dove non esistono distinzioni tecniche ed economiche tra produzioni food e no food è stato l'ulteriore spunto per evidenziare le carenze di un sistema, quello nazionale, che deve essere sicuramente rivisto.

"Nella politica energetica comunitaria vi è comunque posto anche per le aziende agricole" ha sostenuto **Claudio Raddino** (Servizio Mezzi Tecnici e Qualità della Direzione Ambiente e Sviluppo Rurale della Confagricoltura) osservando come la Direttiva 2001/77/CE (che promuove la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili) è sicuramente uno strumento importante che va utilizzato anche nel settore primario.

Terminale della filiera del biodiesel è l'industria di trasformazione che per voce di **Claudio Rocchietta**, Presidente di Assobiodiesel, ha messo in luce i passi fatti avanti nel settore dei biocarburanti, sia in termini di qualità che di rendimen-



to, ma ha anche ricordato che per avere un biodiesel di elevate prestazioni e adatto ai moderni motori, sempre più sofisticati, ci vorrebbe almeno il 50% di colza. Rocchietta, poi ha invocato maggiore collaborazione tra tutti gli attori coinvolti nella filiera.

Dello stesso parere è anche **Vittorio Bartolelli**, di Itabia, che ha indicato nel contributo di 45 euro/ettaro un seppur piccolo passo avanti della Comunità europea verso un sistema sicuramente più favorevole alle oleaginose di quanto non lo fosse prima, anche se le modalità di assegnazione (è ammesso sul terreno fertile ma non sul setaside) lascia oltremodo perplessi.

Di certo i progressi fatti nel settore non sono pochi, le prospettive di sviluppo sono buone e un segno in questa direzione arriva dalla riforma fiscale che prevede per i biocombustibili un sistema di detassazione.

E a proposito di detassazione è bene segnalare che il 27 ottobre 2003 il Consiglio dei Ministri dell'Unione Europea ha approvato un importante provvedimento, la Direttiva n. 2003/96. Secondo l'art. 16 di questa Direttiva gli Stati membri potranno applicare una esenzione o una riduzione dell'aliquota di accisa a tutti i biocarburanti venduti in Europa a partire dal 2004, sia puri che miscelati.

L'approvazione di questa nuova norma ha contribuito a delineare in maniera definitiva una strategia legislativa che promuove e sostiene l'uso di biodiesel e biocarburanti in ambito comunitario.

Marcella Gravina

## DEL PESCHETO OGGI »

FORME DI ALLEVAMENTO ED OPERAZIONI COLTURALI CONSIGLIATE IN PESCHICOLTURA PER UNA PRODUZIONE OTTIMALE E REDDITIZIA

### Premessa

La coltivazione delle pesche e nettarine in Romagna, terra che ha visto nascere e prosperare dal dopoguerra fino ai giorni nostri la frutticoltura industriale, ha alternato anche nelle ultime annate momenti positivi (dal punto di vista sia economico che agronomico) ad andamenti altalenanti che non sempre hanno dato le dovute soddisfazioni ai produttori peschicoli che operano nelle province di Ravenna e Forlì che, a seconda dell'annata presa in considerazione, hanno di volta in volta dovuto fare i conti con andamenti stagionali sfavorevoli (gelate, lunghi periodi di pioggia seguiti da periodi siccitosi) e situazioni di mercato che non sempre hanno premiato economicamente chi ha sempre cercato di produrre le proprie pesche al meglio per ottenere il massimo del realizzo a fronte di investimenti consistenti.

Così, mentre quando tutti gli ingranaggi della filiera produttiva girano come dovrebbero (pur troppo di rado e non sempre per tutti) le soddisfazioni non mancano, basta il classico granello di sabbia ad inceppare i delicati meccanismi della macchina produttiva commerciale della peschicoltura romagnola per gettare gli operatori (con i produttori in testa) nel pessimismo riguardo le annate future. Ora, senza voler scendere nel dettaglio di ogni parte della filiera, che indurrebbe a complesse considerazioni anche di carattere socio-politico ed economico, si andrà in questa sede a trattare quelle argomentazioni, di carattere puramente tecnico agronomico, per dare ai frutticoltori indicazioni relative alla costituzione di nuovi impianti con gli obiettivi di migliorare la produzione, ridurre i tempi di entrata in produzione dei nuovi impianti, diminuire i costi di produzione, ovvero tutte quelle tecniche che applicate in campo danno all'azienda agricola la possibilità di aumentare la propria competitività nei confronti dei fattori che, se subentrano, possono al contrario danneggiarla.

### Tecniche ed operazioni colturali

L'insieme delle tecniche e delle operazioni colturali che di seguito saranno illustrate fanno parte di un bagaglio di esperienze pratiche che alcuni frutticoltori e tecnici operanti nelle zone citate hanno negli anni affinato e stanno attualmente mettendo in pratica, ottenendo risultati agronomico produttivi tutt'oggi impensabili ai più.

Per ben cominciare, se già non si conosce dettagliatamente l'ambiente pedologico che dovrà ospitare il pescheto è opportuno effettuare un'analisi chimico fisica dello stesso prelevando un campione ad

una profondità di circa 50 - 60 cm., dal cui risultato si potranno trarre indicazioni utili per quanto riguarda la scelta del portainnesto e la programmazione delle fertilizzazioni.

In considerazione degli andamenti stagionali degli ultimi anni, per non parlare poi dei fenomeni alluvionali che si

sono pure manifestati, l'oculata gestione del futuro pescheto consiglia di effettuare, prima della lavorazione del terreno, l'operazione di livellatura e successivamente la posa in opera di dreni allo scopo di favorire lo smaltimento delle acque ed impedire il loro conseguente ristagno per evitare l'insorgere di problemi di asfissia che danneggerebbero il pescheto portando le piante in taluni casi anche alla morte.

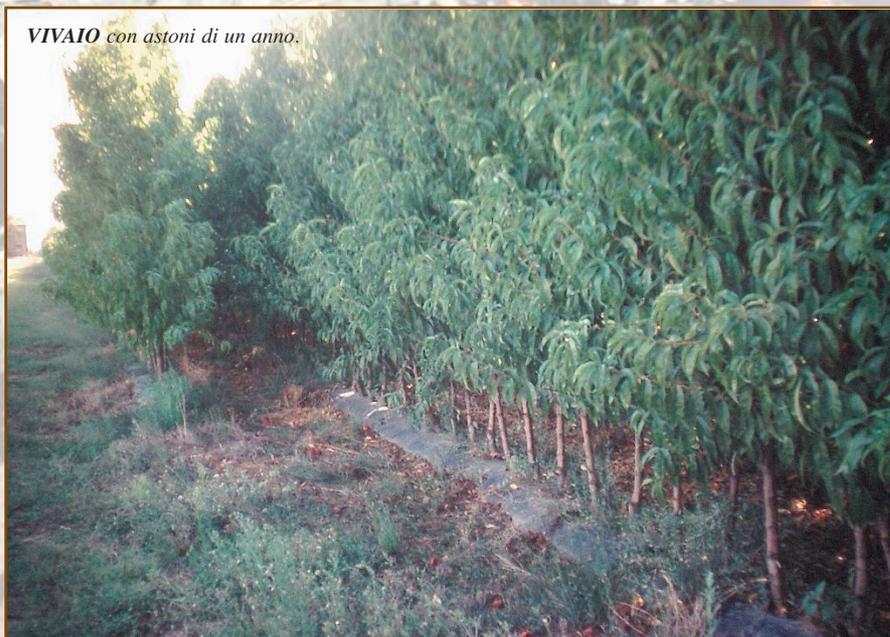
Tale operazione prevede che siano presenti a bordo campo opportune reti di scoline e fossi atti a raccogliere le acque evacuate dal campo stesso dalla rete drenante ed ad allontanarle in breve tempo.

Inoltre le esperienze pratiche hanno evidenziato che la stesura dei tubi drenanti dovrebbe avvenire nello stesso senso della direzione dei filari ed a distanze tali da cadere ogni due interfilari, in modo che così le radici di ogni pianta abbiano accanto a sé la presenza del dreno che, in caso di bisogno, è in grado di metterle in poco tempo in condizioni di avere ossigeno a disposizione.

Dopo l'esecuzione delle lavorazioni più profonde quali scasso o scarificazione, l'apporto degli elementi nutritivi necessari per la concimazione di fondo e la seguente raffinatura del terreno, nelle ultime fasi di preparazione del terreno si procederà alla picchettatura della posizione dei futuri filari e alla creazione

nella medesima di un solco mediante un assolcatore o ad un aratro; tale solco alloggerà lo spandimento di letame maturo, che sarà poi ricoperto da uno strato di terra mediante una prima rincalzatura volta a formare una leggera baulatura dove sorgerà il futuro filare. Tali operazioni fin qui descritte saran-

VIVAIO con astoni di un anno.



no state effettuate durante l'estate e l'autunno; successivamente, in dicembre – gennaio si procederà a posizionare le piante di pesco sulla baulatura così ricavata e a ricoprirne l'apparato radicale per la messa a dimora con una successiva rincalzatura per arrivare ad avere la pianta posizionata con il colletto ad un'altezza superiore al piano di campagna allo scopo di contrastare gli eventuali fenomeni di asfissia radicale causabili dai già citati ristagni idrici, colpevoli negli ultimi anni del danneggiamento e della morte di decine di ettari di pescheti negli areali di pianura romagnola.

Riguardo all'utilizzo del materiale per l'impianto la scelta può cadere solo sull'utilizzo di astoni, ovvero piante innestate e tenute in allevamento in vivaio per almeno un anno, naturalmente a condizione che esso siano di qualità, ovvero:

- opportunamente preparati in fase di vivaio;
- ben ramificati con adeguato numero di femminelle anticipate;
- ben sviluppato nella parte aerea per incrementare la produttività nei primi 2 anni;
- ben significati;
- sani dal punto di vista fitoiatrico;
- dotati di un adeguato apparato radicale.

A tale scopo l'ideale sarebbe produrseli da sé in azienda costituendo un vivaio per due anni:

- Astoni di questo tipo si ottengono solamente adottando una opportuna spaziatura fra le piante, in fase di vivaio, in modo da ridurre la competizione per luce, acqua ed elementi nutritivi.
- Nelle fasi di espanto del vivaio e di trapianto in campo è indispensabile preservare al massimo l'apparato radicale.
- E' consigliabile predisporre il sistema di sostegno (*un filo a 80/100 cm. da terra*), meglio se abbinato fin dal 1° anno all'impianto di microirrigazione e fertirrigazione.
- Dalla ripresa vegetativa l'astone va immediatamente sostenuto con adeguate irrigazione e concimazione ed opportunamente protetto dal punto di vista fitosanitario.

Il pescheto deve poi essere dotato di impianto d' irrigazione e fertirrigazione, indispensabili per una gestione

agronomica razionale sia delle acque irrigue sia dei macro e micro elementi nutritivi, per dare modo di procedere, come insegna il dott. G. Cellini, fautore e divulgatore per primo delle tecniche di utilizzo dell'astone per ridurre il periodo giovanile improduttivo, alle seguenti operazioni di potatura:

- Nel momento della messa a dimora o subito dopo si eliminano completamente le femminelle al di sotto dell'altezza prevista per la costituzione dell'impalcatura (*40 – 60 cm. dalla base*), lasciando l'astone intero senza raccorciarlo.
- Si eliminano i cosiddetti punti di carico lungo l'astone, ovvero quei rami anticipati che con la loro eccessiva vigoria sarebbe in grado di prendere il sopravvento sul prolungamento dell'astone strozzandolo.
- Si sistema la cima dell'astone a "coda di topo", raccorciando le femminelle della parte apicale a due gemme.

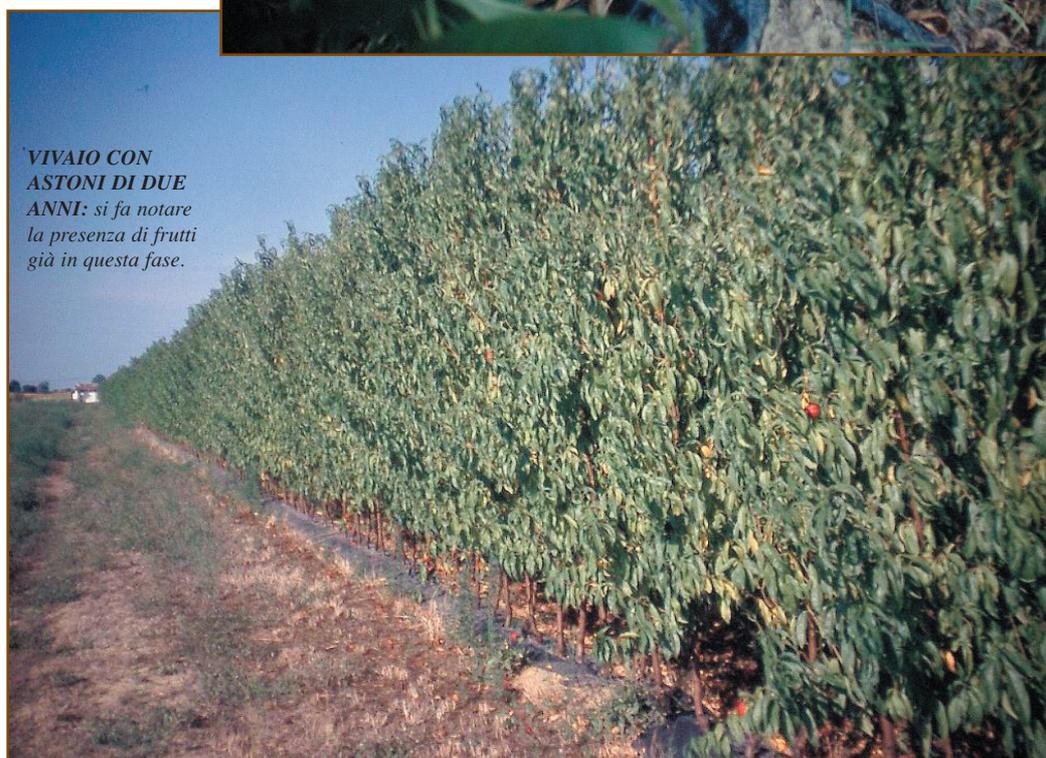
Durante il primo anno si procederà intervenendo ai primi di giu-

gno spuntando a 4 foglie gli eventuali germogli che si trovano al di sotto dell'impalcatura delle branche, impostata in precedenza. Con un secondo intervento (*fine giugno*), questi germogli vanno asportati completamente. Se del caso, al fine di diminuire l'eccessiva vigoria nella parte apicale della pianta può essere opportuno, durante il primo mese dalla ripresa vegetativa, effettuare la cimatura dei soli germogli laterali negli ultimi 25 - 30 cm dell'astone centrale.

Allo scopo di mantenere l'equilibrio fisiologico della pianta e di ottenere da subito la massima produzione si limiteranno gli interventi di potatura al



*PARTICOLARE di vivaio con astone di due anni.*



**VIVAIO CON ASTONI DI DUE ANNI:** si fa notare la presenza di frutti già in questa fase.



Particolare di **ASTONE**  
in campo da 18 mesi.

bruno, concentrandosi in pochi tagli volti a consentire la massima penetrazione della luce nella chioma per arrivare, alla terza foglia d'età, a costituire la definitiva forma di allevamento passando contemporaneamente alla normale potatura di produzione.

Fin qui si è parlato principalmente di utilizzo di astoni di un

anno di età, ma va anche fatto presente che esistono esperienze di messa a dimora di astoni di due anni che hanno dato risultati di produzioni nei primi due anni dall'impianto a dir poco eccezionali, tanto da poter affermare che in questi casi si è uguagliato con il ciclo una coltura arborea quello di una coltura erbacea.

Agr. Luca Valbonesi

## IL FUSETTO

Dovendo indirizzare la scelta della forma di allevamento del nuovo pescheto le opzioni sono fondamentalmente due: forme in parete e forme in volume.

Tralasciando le ultime, non perché non valide tecnicamente ed economicamente, ma unicamente perché negli ultimi anni hanno mostrato molti limiti a causa dei ritorni di freddo primaverili, in merito alle forme in parete ci si confronterà con la palmetta (o le sue varianti) ed il fusetto.

Fra le due il consiglio cade proprio su questa ultima forma di allevamento, soprattutto per i vantaggi che offre rispetto agli altri sistemi di allevamento:

- si adatta molto bene agli areali del centro e nord Italia, quindi anche a terreni freddi e con varietà a maturazione medio e tardiva;
- rispecchia il naturale accrescimento e sviluppo dell'astone nell'età giovanile della pianta, dando modo ad essa di raggiungere in un paio di anni un ottimo equilibrio vegeto-produttivo ed entrare subito in piena produzione con una richiesta minima di interventi cesori;
- si ottengono da subito ottime rese ad ettaro grazie alla elevata densità di impianto (**1000 – 1300 piante/Ha**) e garantisce la produzione anche in annate con ritorni di freddo primaverili grazie allo sviluppo anche in altezza;
- si presta molto bene ad una elevata meccanizzazione delle operazioni colturali.

Per ottenerla si mettono a dimora gli astoni di pesco con sestii di impianto variabili dai 4,5 ai 5 m. sulla fila e dai 1,5 ai 2 m. lungo di essa; a questo punto è quasi sempre necessario dotare il pescheto di tutori (**pali e fili**) ai quali assicurare l'asse centrale della pianta almeno nella fase giovanile fino a quando la pianta non abbia raggiunto adeguati ancoraggio e robustezza del tronco.

Mano a mano che saranno richiesti nel corso dei primi due - tre anni e badando sempre di non stravolgere l'equilibrio vegeto produttivo, si procederà all'esecuzione di tagli di ritorno (**sgolatura**) e raccorciamento delle quattro branche basali opportunamente scelte ed alla graduale eliminazione del materiale di elevate dimensioni dalla parte medio alta del fusto al fine di far penetrare la luce e l'aria in ogni parte della chioma per ottenere i massimi risultati in termini di qualità organolettiche dei frutti e minimi problemi di origine fitosanitaria per arrivare poi alla vera e propria potatura di produzione.

Arrivati perciò a questo punto avremo una pianta monocaule caratterizzata dalla presenza a circa 60 – 70 cm. di altezza dal suolo di quattro branche della lunghezza di 80 – 100 cm. inserite diagonalmente alla fila verso l'interfila nel numero di due per parte opposte fra loro, mentre il resto del tronco sarà rivestito fino alla parte apicale da cosiddetti "grondacci", ovvero formazioni fruttifere di rami misti e brindilli, equamente distribuiti al fine di non creare fra di loro ombreggiamenti ed infittimenti di vegetazione. Tali formazioni, anche non permanenti e rinnovabili, hanno la caratteristica, proprio perché costituiti da rami sottili inseriti direttamente sull'asse centrale della pianta, di flettersi sotto il peso dei frutti, da cui il nome, creando una curva dalla quale si origina un nuovo ramo in grado di produrre l'anno successivo e sfruttabile se si decide di rinnovare la formazione fruttifera con le operazioni di potatura.

Come si può ben intuire è perciò negativo lasciare o creare lungo l'asse centrale brachette o formazioni costituite da rami di diametro elevato, anche perché normalmente tendono ad invecchiare precocemente senza dare modo di poterle rinnovare in quanto producono, non piegandosi, nuovi rami fruttiferi solo nella parte apicale spogliandosi alla base; inoltre, dando spesso origine a succhioni, creano poi ombreggiamenti e lussureggiamenti che richiedono incrementi di spese di potature ed interventi al verde per non vedere compromessa la qualità dei frutti.

# L'A

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

## L'AGROTECNICO OGGI

Gennaio 2004 • N. 1 ANNO XXI



# «SPECIALE FORMAGGI A PASTA FILATA»

Simone Finelli



**FORMATRICE PER PIZZA CHEESE E KASAR E VASCA DI RAFFREDDAMENTO.**

Particolare della docce di raffreddamento. Nello sfondo la formatrice automatica (Foto Simo 2003, su gentile concessione di Almac srl).

**P**arli di paste filate e allora pensi per primo alla mozzarella e ai suoi infiniti usi in cucina o forse, nemmeno a quella e il termine del titolo appare un qualcosa di sconosciuto. Molti forse non sanno che le paste filate sono diversi tipi di formaggi per fattura, sapore, lavorazione. E' formaggio a pasta filata la Mozzarella come lo è il Caciocavallo, la Scamorza, la Burrata, le Provole, e il Ragusano solo per rimanere in Italia, ma lo è anche un altro formaggio di vocazione europea per produzione quale, il Kashkaval. Le paste filate rappresentano un modo tutto particolare di produrre. La tecno-

logia usata non ha riscontro in nessun altro formaggio al mondo. Una duplice lavorazione fatta dalla caseificazione a cui segue la filatura su cagliata già fatta o matura. La filatura non è altro che quella proprietà della pasta per cui, portando la cagliata ad elevata temperatura essa diventa plastica, tanto da potere essere tirata in filamenti continui di lunghezza variabile anche oltre un metro, e tutto questo senza perdere eccessivamente in grasso o umidità. La filatura è anche il passaggio da una cagliata che ha struttura granulare e discontinua, a una struttura fibrosa e continua. Al microscopio elettronico le

differenze di struttura sono pienamente osservabili. Tecnicamente l'operazione la si esegue affettando in listelli la cagliata matura, sommergendola successivamente in acqua riscaldata a 75-90°C per divenire plastica per via dell'acidità e del calore e dell'azione meccanica svolta dal casaro manualmente, o, con l'ausilio di macchinari (8 filatrici meccaniche) sino ad ottenere fibre che a loro volta, possono essere sagomate in varie forme e fogge che, quando vengono raffreddate, mantengono la forma così acquisita. Come già detto all'inizio, il termine paste filate identifica diversi formaggi: molli e freschi quali Mozzarelle, Scamorze, Burrate, semiduri freschi o stagionati come i Caciocavalli, duri a media o lunga stagionatura come il Provolone o il Ragusano. Per l'abilità tecnica necessaria si può certo dire come il casaro sia da sempre stato un vero e proprio artista che sin da tempi remoti, ci ha permesso di gustare simili prelibatezze con la sua arte manuale, che ancora oggi in molti formaggi, rimane ben presente. Certo gli ultimi anni sono caratterizzati da ritrovati tecnici innovativi che ne hanno alleviato di molto la fatica e quell'arte necessaria (vedi ad esempio l'articolo sulle novità tecniche del Cibus Tech 2003 di Parma su "L'Agrotecnico Oggi" di Dicembre) ma la mano finale dell'uomo in un processo chimico-lavorativo che non è mai del tutto sotto controllo e completamente standardizzato, rimane la chiave di successo decisiva di un buon caseificio.

Le novità più importanti sono così elencabili:

- produzione mediante acidificazione chimica del latte;
- meccanizzazione completa della linea di produzione e adozione di filatrici meccaniche;
- uso di fermenti selezionati;
- uso perle paste filate dure di enzimi lipoproteolitici;
- una migliore composizione dei liquidi di governo.

Le paste filate hanno un successo mondiale e ne fioriscono le imitazioni. In Italia costituiscono \_ della produzione di formaggio e il loro consumo specie di mozzarella cresce continuamente. Veicolo di questo successo è da molti anni la Pizza piatto nazionale imitato in tutte le latitudini. Gli USA sono oggi i primi produttori al mondo di

paste filate e il loro consumo di Mozzarella e simili, è cresciuto dal 1960 al 2001 del 16% l'anno. La forte domanda mondiale ha spinto la produzione di paste filate ad uso di pizzeria, a ricercare nuovi prodotti e preparati partendo da prodotti diversi dal latte liquido. Con gli "Imitation Cheese" si identificano una serie di prodotti costituiti da caseinati addizionati di grassi di origine animale o vegetale idrogenati ed emulsionati. La lavorazione inizia preparando una miscela di base a cui segue una fusione e una filatura della stessa, seguita infine dal confezionamento. Gli ingredienti della miscela di base vengono sciolti in acqua tiepida aggiungendo caseina il tutto viene lasciato reidrattare per 12-18 ore miscelando nel contempo delle lattocolture mesofite aromatizzanti in misura del 3-4%. Si prosegue mettendo il preparato in apparecchiature di fusione tipo Stephan a cui si aggiunge eventualmente burro nonché formaggi da fusione e altri ingredienti quali aromatizzanti, stabilizzanti, antibatterici, ecc. usando come sale di fusione, del citrato di sodio in misura del 3% ca.. La miscela portata a 80°C per due minuti completa la fusione per aggiungere poi all'impasto un quantitativo variabile di cagliata fatta di Mozzarella e impastare il preparato in una filatrice a braccia tuffanti per cinque minuti sempre ad 80°C. L'impasto passa poi per tramoggia riscaldata alla confezionatrice che lo avvolge in pellicola tubolare, clippata ai lati o termosaldata. L'impasto raffreddato viene conservato in frigorifero a 4°C sino all'uso di destinazione.

**PASTA FILATA** (foto Simo 2003).



## La tecnologia delle Paste Filate

Premesso che ogni tipo di pasta ha una lavorazione a sé diversa a seconda del tipo di prodotto che si intende ottenere, si possono comunque affermare alcuni punti comuni sulla produzione di filate: una acidificazione spinta del latte in caldaia per via fermentativa o chimica; lo spurgo e acidificazione della cagliata sino a Ph 4,9-5,3; la filatura, ossia la trazione meccanica della cagliata inacidita e riscaldata, sino ad ottenere una massa fibrosa plastica a cui segue il raffreddamento della pasta dopo averne conferito la forma voluta successivamente, la filatura.

Si inizia quindi dall'acidificazione che può essere:

- operata dalla microflora naturale del latte crudo. Metodo usato nelle lavorazioni artigianali che presenta l'inconveniente di fornire prodotti non uniformi e poco igienici. Il vantaggio è dato dal permettere la formazione di sostanze aromatiche da parte della microflora mesofita naturale del latte;
- metodi basati sull'impiego di culture lattiche selezionate come fermenti lattici in caldaia come starter, o aggiunti al latte per insemenzaimento diretto (DVI). Hanno il vantaggio di garantire una acidità controllata e tempi ridotti di lavorazione, insieme ad un sapore uniforme. E' una tecnica molto usata industrialmente.
- Tecnologie di acidificazione chimica. Si aggiunge al latte acido citrico. Con tale metodo si permette di accelerare i tempi di acidificazione ma per converso si hanno prodotti di scarso sapore e di difficile conservabilità.
- Sistemi di acidifica-



**FILATRICE A COCLEA ORIZZONTALE ALMAC**, con sistema di salatura elettronico alimentata a coclea riscaldata. (foto Simo 2003)

zione misti, chimici e biologici.

La cagliata inacidita viene lavorata a mano o a macchina tramite le filatrici che lavorando a bagno di acqua calda, stirano la cagliata ammorbidita dal calore dell'acqua, e la trasformano in una pasta fibrosa e plastica.

Le principali macchine filatrici sono a coclee inclinate e a coclee orizzontali. Il modello a coclee inclinate è facilitato nel funzionamento dalla forza di gravità e consente una filatura più spinta della pasta che se è troppo acida, si spezza. Il modello a coclee orizzontali fila meno a fondo ma permette un risparmio di acqua e una temperatura di filatura minore. Consente inoltre una salatura più uniforme se la stessa viene eseguita durante questa lavorazione.

Molto usate sono anche le filatrici a braccia tuffanti che agiscono come le impastatrici. Con bracci meccanici si muovono in controdirezione intersecandosi e pescando sul fondo di un recipiente pieno di acqua calda e di cagliata ammorbidita, provvedono a impastarla e a stirarla. Le filatrici a coclee, a braccia tuffanti, vanno bene per le paste filate semidure, (caciocavalli) ma possono dare problemi per la mozzarella se deriva da pasta troppo tenera o troppo acida che può causare rotture della treccia filata. La filatrice deve avere adeguatamente alimentata né mai troppo vuota o troppo piena, tanto meno l'acqua al suo interno deve avere una densità tale da fare affiorare la cagliata. In genere l'acqua è in misura di due, tre volte, il volume della pasta da filare (2/3 q.li di acqua per q.le di pasta), ma non deve essere rici-

**FILATRICE IN CONTINUO ABBINATA A FORMATRICE.**

Particolare il caratteristico rullo formatore in alluminio non teflonato, rimovibile per consentire diversi formati. Su gentile concessione Almac (foto Simo 2003).

clata troppo a lungo soprattutto se la pasta tende a perdere grasso. Nella moderna produzione meccanizzata alla filatrice fa seguito la formatrice che tramite coclee, tende la cagliata filata e la spinge forzandola in un tamburo con fogge a cilindro o a cono per dare forma al prodotto. Ne esistono di tipi teflonati e non. I migliori sono i primi. La particolare verniciatura consente alla pasta di muoversi e scivolare meglio nei contenitori riempiti i quali, si svuotano automaticamente per effetto della rotazione del tamburo facendo cadere la cagliata formata entro apposite vasche di acqua fredda che aiutano a mantenere la forma acquisita. La procedura termina poi con la salamoia e la stagionatura a seconda del tipo di formaggio.

**MOZZARELLA**

Fabbricata originariamente solo in Italia si è diffusa in tutto il mondo attraverso la pizza e gli emigranti italiani che spesso negli USA, sono titolari di noti marchi alimentari del settore conosciuti anche qui da noi. In Italia è prodotta sia con latte vaccino che con latte di bufala, e rappresenta il 20% della produzione casearia totale. Il suo consumo è in continua crescita. Essa si presenta a forma di ovulo o di treccia la cui pasta è bianca, lattiginosa, morbida dal sapore di latte e panna e mai acido e con un leggerissimo aroma di di acetile.

Composizione chimica ed energetica media della mozzarella per 100 gr

	Mozzarella Bufalina	Mozzarella Vaccina
Acqua (gr.)	55-60	54-62
Proteine (gr.)	19-20	18-22
Grasso (gr.)	22-27	18-24
Glucidi (gr.)	0,6	0,7
Sale (gr.)	0-1	0-1,5
Energia (Kcal)	280	265
Ferro (mg.)	0,2	0,4
Calcio (mg.)	400	160
Fosforo (mg.)	240	350
Tiamina (mg.)	0,05	0,03
Riboflavina (mg.)	0,51	0,27
Vitamina A (mg.)	190	300

Vi sono altre forme della mozzarella come le cd. mattonelle per usi culinari. Essa non deve mai essere né viscida, né ruvida ma con una crosta sottile

morbida ed edibile. L'umidità elevata può andare bene se viene consumata nell'immediato (circa 62-64%) non certo se destinata ad essere trasportata per distanze consistenti in quanto si può verificare la fuoriuscita di siero sino al 30% del prodotto che perde così irrimediabilmente consistenza. La mozzarella vaccina commerciale dovrebbe avere una umidità compresa tra il 55-60% di umidità, sotto tale limite il prodotto invecchia facilmente e diviene assai poco commerciabile. Relativamente alla calorie, la mozzarella è un formaggio a media classifica, si sposa bene con le verdure fresche, ma anche per la sua capacità di filare diviene il formaggio di elezione per guarnire la pizza o altri piatti tipici della cucina italiana. Non è un formaggio magro, il suo contenuto di grasso sul secco è relativamente elevato anche se, il contenuto di umidità fa sì che il peso del grasso su cento grammi risulta minore del peso edibile di grasso di formaggi a pasta più dura.

**Il latte**

La lavorazione richiede latte acido. La temperatura di coagulazione è più bassa quanto maggiore è l'acidità del latte e con dose di inoculo minore e ridotto caglio. Le paste derivanti da latte acido dovranno essere filate rapidamente, con acqua a temperatura più bassa e daranno rese leggermente inferiori. Non sono adatti alla produzione i latti ipoacidi con meno di 3,2°S.H./50, o a ridotta attitudine fermentativa. Simili latti carichi di microflora psicofila (*Micrococcus* e *Pseudomonas*) possono dare mozzarelle soggette a colorazioni e discolorazioni varie. Per potere essere lavorati dovranno essere addizionati di dosi massicce di latte-fermento, la lavorazione per acidificazione chimica di simili latti è molto difficile e conduce facilmente a prodotti difettosi. Il latte di fabbricazione deve essere per legge e per necessità pastorizzato. La filatura non è la pastorizzazione ed è provato come batteri *Coli* sopravvivono all'interno della filatura, di qui la necessità della pastorizzazione. Se il latte non viene pastorizzato prima della coagulazione, la microflora patogena presente ha il tempo e le temperature di caldaia di svilupparsi. Fermenti lattici



Fermenti lattici e caglio sono fondamentali. Per le mozzarelle fresche (ovuli) da consumarsi in breve tempo, risultano adatti i cagli liquidi di vitellone o misti bovini o anche microbici impiegati a dosi variabili e mai sopra i 35 ml per hl di latte, per preparati standard 1:10.000. L'uso di fermenti lattici consente di ottenere formaggio con miglior sapore e un'acidità controllata della pasta, che permette meglio di accorciare e pianificare i tempi di produzione, e di avere una migliore durata dei formaggi rispetto all'acido citrico, e con rese maggiori. I fermenti da scegliere cambiano a seconda se si vuole produrre mozzarella da fresca o da pizza e sono rispettivamente: *Streptococcus thermophilus* più *Lactobacillus bulgaricus*. I fermenti lattici per mozzarella possono essere impiegati in forma di inoculo diretto in caldaia (IDC o DVI), o di latte-fermento. L'inoculo in caldaia non determina un incremento immediato di acidità nella miscela, ma l'acidificazione della cagliata, a fine lavorazione sarà molto spedita. L'uso di latte-fermento da coltura pura per mozzarella fresca, dovrà avere una temperatura di incubazione minore di 42-44°C, l'acidità finale del latte-fermento mantenuta attorno ai 14-20° SH/50. Il latte-fermento da coltura mista per mozzarella da pizza quale *S. thermophilus* e *L. bulgaricus* è meglio regolarsi su una temperatura di incubazione più alta 44-45°C e acidità superiori 18-23° SH/50. L'inoculo del latte sarà per il tipo fresco, normalmente dell'1% o tale da incrementare l'acidità del latte di circa 0,2 SH/50, superiore per il tipo da pizza 1,5% con incremento di acidità della miscela che potrà arrivare per questo tipo allo 0,4%. Tale tecnologia è riferita all'uso di fermenti lattici ma il settore ha visto negli ultimi anni sviluppata in America la

tecnologia di acidificazione chimica del latte e della cagliata. Per i buoni risultati qualitativi e di conservazione del finito e per la praticità del suo impiego essa è ormai molto diffusa anche qui da noi. Il principio si basa sulla sostituzione della fermentazione naturale, necessaria per demineralizzare la cagliata ad un punto tale da esaltare la plasticità del coagulo e permettere la filatura, con un'acidificazione immediata, a livelli minori rispetto a quelli raggiungibili con la fermentazione naturale, tramite l'aggiunta di lattici acidi, l'acido citrico è il più usato.

Nella filatura di pasta acidificata per via fermentativa si deve raggiungere un pH vicino a 5,1 mentre è di 5,6-5,85 per l'acidificazione chimica. Le differenze sono da imputarsi alla composizione chimica dell'acido citrico che presenta in struttura tre gruppi acidocarbossilici (3-COOH), il lattico uno solo. Si verifica per tanto una sottrazione di calcio dal fosfoparacaseinato di calcio maggiormente attiva con l'acido citrico, che in breve tempo forma fosfoparacaseinato monocalcico solubile e filante, lattati e citrati di calcio. Un procedimento che elimina i tempi morti dovuti a una acidificazione lenta per effetto dei fermenti lattici e la possibilità, di ottenere un prodotto maggiormente conservabile e con caratteristiche organolettiche e strutturali maggiormente standardizzate.

L'acidificazione diretta del latte avviene aggiungendo una soluzione al 10% degli stessi, al latte freddo per evitare il flocculare della caseina, l'acido citrico secco monoidratato, viene usato in misura di 1,20-1,25 gr./l. Si può anche usare acido acetico e il Ph otti-

mo è tra 5,7-5,8 o lattico a Ph 5,6-5,8. L'uso dei primi due tipi di acido produce un prodotto con maggiore umidità mentre il lattico, fornisce mozzarelle più serbevoli e consistenti. Se il Ph è maggiore di 5,85 la filatura risulta difficile mentre, a Ph minore di 5,60, si perde grasso e il formaggio è meno elastico con perdita di resa. Nel coagulo del latte per mozzarella prodotta con acidificazione chimica il caglio è maggiormente dosato a 30-40 ml/hl, rispetto alla acidificazione biologica.

I vantaggi della acidificazione chimica: ridotti tempi produttivi; maggiore meccanizzazione più programmabile; incrementi leggeri di resa. Gli svantaggi sono forse un maggiore appiattimento del gusto.

### Tipi di Mozzarella

#### Mozzarella di Bufala Campana.

La nascita della mozzarella è legata alla presenza dei grandi ruminati; "bubalus" era il termine usato dai romani per indicare i buoi, gli alci e i buoi selvatici. Per la mozzarella di bufala le prime notizie sono risalenti al XII-XIII sec. per alcuni studiosi la bufala italiana avrebbe origini autoctone, per altri è un portato delle invasioni barbariche Longobarde e poi Saracene. Qualunque ne sia l'origine, la mano dell'uomo è riuscita ad ottenere un prodotto nuovo prima inesistente. Il termine mozzarella compare nella corte papale del XVI, ma pare che già nel XII secolo i monaci del monastero di San Lorenzo in Capua (CE) usavano consumare un formaggio simile. Riconosciuta nel 1993 come formaggio a denominazione

d'origine (DO), dal 12.06.96 la Mozzarella di Bufala campana ha ottenuto la registrazione della Denominazione d'origine protetta (DOP) ai sensi del Reg. CE 1236/96

L'area di produzione è nei territori delle province di Caserta, Salerno ma anche nel territorio dei comuni di Napoli, Benevento, Frosinone, Latina e Roma. A seguito della

crescente domanda il patrimonio bufalino attuale si aggira sui 200.000 capi, di cui l'80% distribuito nell'ambito regionale campano mentre il restante 20% è presente nel basso Lazio, in Puglia e nelle isole nonché in Toscana. L'incremento annuo del consumo si aggira sul 10% (dato 2001) e la produzione si aggira sulle 30.000 tonnellate all'anno.

La pasta è bianca, fondente, dolce, si scioglie male sulla pizza, non può essere fatta di latte misto. Il limite di riconoscimento per miscele tra latte di bufala e vaccino è minore dell'1%.

Il latte bufalino si presenta più grasso rispetto al latte vaccino con contenuto pari al 7,5%, rispetto a un 3,3% di quello vaccino, mentre il contenuto proteico è al 4,4%, contro un contenuto di 2,7%. Grasso e proteine sono fondamentali per la caseificazione. Si presenta di colore bianco opaco frutto dell'assenza di carotenoidi con un Ph che varia da 6,6 a 6,8. il sapore è dolciastro ma differenze ve ne sono anche dal punto di vista microbiologico. Nel latte di bufala sono presenti lattobacilli in misura maggiore la cui attività, ne contraddistingue il sapore del prodotto e incide notevolmente sul processo di acidificazione e sulla resa, dello stesso alla trasformazione. Da un quintale di latte bufalino si ricavano grosso modo 24 Kg di prodotto contro i circa 13 Kg di latte vaccino. Ha inoltre tempi di coagulazione più brevi con aumentata tensione della cagliata data dalla ricchezza in proteine e in calcio. Il latte deve essere lavorato entro 12 ore dalla mungitura e posto in contenitori che non ne alterano le caratteristiche organolettiche, subisce una filtrazione per eliminare le impurità. La temperatura in caldaia sia aggira sui 33-36°C. Nella fabbricazione si ricorre a fermenti lattici naturali da siero-innesto, con microflora composta da Streptococchi e Lattobacilli termofili, Streptococchi Mesofili, Micrococchi e spesso Lieviti ed una acidità che raggiunge i 20 e oltre gradi SH/50 a pH4,3.

La coagulazione avviene mediante caglio liquido di vitello. La massa viene poi riscaldata dal vapore con una temperatura che è ottimale quando si aggira sui 34-38°C e una durata di coagulo di circa 30 minuti o anche oltre. La rottura della cagliata avviene in due fasi: con la prima rottura si riduce la cagliata in cubetti di circa 3X3X3,

Esemplare di Bufala campana.



dopo altri trenta minuti circa, si procede a una seconda rottura con la rotella o lo spino. Si estrae la maggior parte del siero e la si lascia maturare ulteriormente per altri 15-30 minuti, a cui va poi aggiunto del siero caldo > 50°C in modo da portare la massa a 45°C. L'acidificazione e maturazione della cagliata avviene sotto siero caldo per circa 1-3 ore ma può durare anche più a lungo a seconda, dei microrganismi presenti nel latte. Separata la pasta del siero si procede alla filatura che avviene in acqua riscaldata a 90-95°C con un rapporto di circa 200/300 l per Kg. di pasta. La filatura oggi è in genere meccanica, con le stesse modalità della mozzarella di latte vaccino. La temperatura all'uscita del prodotto si aggira sui 68-70°C a cui segue la formatura manuale o anche meccanica in bocce o trecce di mozzarella. Infine si ha il rassodamento e raffreddamento in acqua a circa 10°C per un trenta minuti a cui fa seguito la salatura. Avviene in salamoia al 10-18% di NaCl a 10-14°C per circa 8-13 ore a seconda del peso del formaggio. La durata può anche essere inferiore se le mozzarelle sono già state parzialmente salate in filatura. Confezionata nel liquido di governo contenente 2-3% di sale e acido citrico in misura tale da mantenere il pH attorno ai 5,0 o un'acidità di circa 6-7°SH/50. la distribuzione e vendita avviene in catena del freddo. Per effetto di un processo di diffusione, la concentrazione salina si abbassa negli strati esterni e si innalza in quelli interni, con la tendenza all'uniformità. Conservata a circa 10-12°C viene consumata rapidamente in 1-2 giorni.

**Mozzarella STG.** La Mozzarella ha avuto il riconoscimento S.T.G. dal Ministero della Politiche Agricole e Forestali (per approfondimento vedi oltre) con apposito decreto datato 28 Giugno 2001. è di forma sferica di peso sgocciolato da 20 gr. cd. bocconcini a 125 gr. per la forma a treccia sino a 250 gr. E' prodotta in tutta Italia da latte vaccino intero che arriva crudo allo stabilimento, e lattoinnesto naturale proveniente dalla zona di raccolta dello stabilimento di produzione e usato in loco. Il lattoinnesto naturale viene ottenuto per arricchimento selettivo della microflora presente naturalmente nel latte crudo. La lavorazione vede l'uso di caglio bovino liquido con attività di pepsina tra il 20 e il 30%. Deve essere prodotta con latte pastorizzato (Circ. n.88 del 15.12.86 del Min. della Sanità) a cui segue l'inoculo del latte con lattoinnesto naturale, e l'aggiunta di caglio bovino liquido con le caratteristiche sopra citate. Il procedimento prosegue con la coagulazione a 35-39°C a cui segue il taglio la rottura della cagliata e lo spurgo dal siero. La cagliata viene a maturare fino ad un pH di 5,0-5,4, tagliata in pezzi la pasta matura viene filata in acqua calda addizionata di sale ad una temperatura che si aggira sui 58-65°C a cui si dà poi la forma sferica o di treccia caratteristica. La fase di rassodamento in acqua fredda eventualmente addizionata di sale in appositi vasconi, e il confezionamento terminano la lavorazione. Il rassodamento è particolarmente importante in quanto permette al formaggio di mantenere la forma e di avere, quella consistenza al palato che lo caratterizza.

Tutte queste operazioni un tempo manuali sono oggi in genere svolte con appositi macchinari.

La mozzarella non può essere venduta sfusa e viene confezionata con l'apposito liquido di governo dato da acqua con l'aggiunta di sale. Non sono ammessi sbiancanti, l'umidità si aggira sul 58-66% (m/m) per la forma sferoidale, 56-62% (m/m) per quella a treccia e con un pH della pasta che si aggira sui 5,1-5,6. Il prodotto va conservato ad una temperatura tra 0 e 4°C. Normalmente è poco adatta alla pizzeria. Si presenta con crosta assente, pelle a consistenza tenera e superficie liscia lucente, omogenea di colore bianco latte con assenza di occhiature. La pasta di struttura è tipicamente fibrosa a foglie sovrapposte, che per leggera compressione rilascia al taglio liquido lattiginoso. Il sapore è caratteristico: sapido, fresco e delicatamente acidulo. Elementi di tipicità di questo formaggio sono dati dalla materia impiegata ossia latte fresco di bovina, dall'impiego di caglio bovino liquido, dal lattoinnesto naturale e dalla filatura fatta in acqua bollente, che conferisce quella particolare consistenza del prodotto e quel "bouquet" tipico dato dalla microflora di questo formaggio.

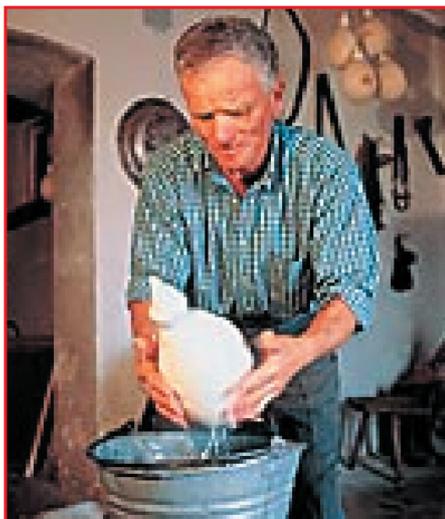
La mozzarella STG può essere prodotta nell'intero territorio UE. (per un approfondimento vedi articolo finale)

**Mozzarella da pizza.** Se è venduta e dichiarata tale deve possedere le caratteristiche di quella in ovuli ma ha minore umidità e grasso. Se non è Mozzarella ma una preparazione fusa o mista, non può vendersi con il nome di mozzarella. E' preparata sia per acidificazione chimica (di qualità minore) che con i fermenti o mista (di qualità migliore). Per l'uso da pizza sono importanti: rapporto grasso/proteine, livello di salatura, umidità, lattosio residuo nel formaggio. I preparati da pizza derivanti da latte ultrafiltrato non filano bene e diventano gommosi, quelli da fusi tendono a oliare e sono inconsistenti. Per un uso ottimale in pizzeria, la Mozzarella da pizza una volta confezionata, deve stagionare per almeno 15 giorni a temperature tra i 4 e 10°C. la pezzatura è in pani in genere di 1Kg. confezionati sotto vuoto o anche in atmosfera modificata, interi o macinati. Nel vuoto occorre che la confezione PET a bassa densità sia poco permea-

*VASCONE-LINEA DI RASSODAMENTO PER MOZZARELLA, funzionante all'interno con acqua di raffreddamento. La parte terminale è sollevata per permettere il rilascio del prodotto finito su apposito nastro diretto alla confezionatrice. Su gentile concessione Almac (foto Simo 2003)*



Nella foto sottostante la formatura manuale del Caciocavallo.



bile alla CO<sub>2</sub> e all'ossigeno, mentre nel confezionamento in gas (miscela di azoto e anidride carbonica) di prodotto premacinato si aggiunge anche un agente anti agglomerante.

### CACIOCAVALLO

Simile al Provolone ne differisce per una maturazione media e pasta generalmente più tenera e gusto meno piccante. Originario del Meridione dalla fine del secolo scorso viene prodotto in tutta Italia e in particolare nella pianura padana. Nell'area balcanica se ne fa uno simile il Kashcaval. La forma, diversa da regione a regione anche se quella prevalente è periforme con due palle di diverse dimensioni legate tra di loro e da una fune, che serve ad appendere il formaggio per la stagionatura. La crosta esterna è sottile, liscia, uniforme con un colore paglierino sino al giallo dorato, e con riflessi marroni per i tipi affumicati. La pasta è compatta, burrosa, di colore bianco o paglierino e di sapore dolce, delicato, raramente piccante nei formaggi giovani. Dura e asciutta nei più vecchi con sapore vagamente piccante. L'invecchiamento medio va nell'ordine di 1-2 mesi sino ai 4. A forma di pera sono i caciocavalli pugliesi, allungata i calabresi detti "Silani" riconosciuti DOP. La zona tipica del Silano è data dalle province di Crotona, Catanzaro, Cosenza, Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Isernia, Campobasso, Bari, Taranto, Brindisi, Matera, Potenza. Il peso è in relazione alla forma da 1,5 a 3 Kg. Ma anche oltre.

### SCAMORZA

La forma ricorda quella del formaggio decapitato tanto che lo stesso nome deriva da scamorzare ossia capitozzare, togliere la parte superiore. Ha forma di pera con strozzatura nella parte superiore e una protuberanza denominata "testa" da cui sporgono due protuberanze le cd. "orecchie". E' di piccolo peso tra i 300 e i 500 gr. Ha pasta bianca, burrosa molto più morbida di quella del Provolone e del Caciocavallo senza però raggiungere la mozzarella. Dal sapore delicato, fresco, se affumicata diventa più marcato con aroma e sapore lievemente acre, acidulo, gradevole. La tecnologia è simile a quella del Provolone. Per la lavorazione della scamorza e del caciocavallo si usa latte intero o parzialmente scremato crudo innestato con siero innesto. Coagulato a 35°C in 20-30 minuti con caglio liquido a dose 20-25 ml/hl di latte, la cagliata è rotta rivoltando le grosse fette superficiali, e con la rotella frantumata in granuli di dimensione di una nocciola. Si lascia poi depositare il coagulo ed estrae una parte di siero, si cuoce a 40-42°C. Nella scamorza a volte è omessa lasciando maturare la cagliata ad una temperatura attorno i 35°C, per il periodo necessario. Terminata la cottura si estrae la cagliata messa a maturare in locali riscaldati per 3-8 ore, fino a che la pasta provata con acqua calda a 80-90°C si lascia filare. La formatura è la fase successiva svolta da esperti ope-

rai a mano si compie la strozzatura della parte superiore per ottenere il collo e dando, con le mani la forma a sfera. Le forme così modellata sono raffreddate in acqua corrente fredda per \_ ore, segue la salamoia concentrata per 1 o più ore secondo le dimensioni. Le forme asciugate sono legate con rafia e dopo un breve invecchiamento, vengono avviate al consumo.

### BURRATA

La burrata è un tipico prodotto pugliese ottenuta dalla combinazione tra un formaggio a pasta filata che ne fa da involucro esterno, e da un ripieno di panna fresca che con il raffreddamento solidifica, burrificando.

Ha peso variabile da 0,5-1Kg. La tecnologia produttiva è molto simile a quella del Caciocavallo, della Scamorza, tranne che per la formatura che viene lavorata a focaccia di spessore di 1cm.. Dopo l'immersione in salamoia (10-20 minuti) viene ulteriormente riscaldata con acqua calda e foggata a sacchetto. Il sacchetto è immediatamente riempito con pasta filata morbida per 1/3 calda e ridotta a pezzetti, e 2/3 di panna molto grassa e liquida fresca, cercando di evitare l'inclusione di aria. Si richiude il sacchetto e ne si modella l'imboccatura e la forma è sigillata a caldo e legata al collo con lacci. Raffreddata in acqua molto fredda viene consumata in tempi brevi.

#### **Linea di caseificazione della Provola e della Provola affumicata**

**Latte di vacca;  
filtrazione**

**filtrazione con termizzazione a 65-70°C per 15 sec.**

**coagulazione 32-33°C per 30-60 min.**

**rassodamento 15-20 min. e rottura a noce;**

**maturazione filatura in acqua 85-90°C;**

**formatura**

**Rassodamento a 10°C**

**Salatura in salamoia 10-15°C 5-10 min. al 10-15%  
(affumicatura 10 min. a 40-45°C)**

**Confezionamento in buste di plastica o carta**

## PROVOLE

Molto simile al caciocavallo, si tratta di formaggi di latte vaccino e a pasta cruda affumicati per dare un sapore marcato e una migliore conservazione. Si consumano fresche o dopo un breve invecchiamento.

### Le Paste filate dure

## PROVOLONE

Sicuramente era una pasta filata originaria del Meridione d'Italia, trasferita nel nord per la grande abbondanza di latte e praticata, in grandi caseifici industriali ma ha oggi per questo perso il suo carattere artigianale.

Prodotto nella pianura padana vanta oggi tentativi di imitazione in tutto il mondo. Nella graduatoria dei formaggi è al quarto posto fra per importanza nei nostri prodotti e buona parte della stessa viene esportata all'estero.

Con decreto del 9/4/93 il "Provolone Valpadana" ha ottenuto la Denominazione d'Origine, dal 21/6/1996 l'Unione Europea ne ha riconosciuto ai sensi del Reg. CEE 2081/92 la Denominazione d'origine protetta (DOP). Il termine Provolone pare sia datato 1871 per indicare un formaggio a pasta filata dura e di grosse dimensioni prodotto nel basso bresciano in un caseificio dei fratelli Margotta, originari di Montepulciano. La zona tipica di produzione abbraccia tutto o parte del territorio delle province di Cremona, Brescia, Bergamo, Lodi, Milano, Mantova, Piacenza, Verona, Vicenza, Rovigo e Padova sino alla bassa provincia di Trento.

### Tecnologia

La tecnica produttiva delle paste filate dure e del Provolone vede le seguenti lavorazioni:

- acidificazione spinta della cagliata per via fermentativa;
- spurgo e acidificazione della cagliata (cd. maturazione) fino ad un pH di 5,3-4,9 per esaltare la plasticità della pasta;
- filatura, ossia trazione meccanica della cagliata inacidita e riscaldata fino ad ottenere una massa fibrosa e plastica;
- raffreddamento della pasta dopo

averne impartito durante la filatura la forma.

Le paste filate dure si lavorano partendo dal latte crudo o anche pastorizzato, innestato con fermenti lattici termofili che acidificano il latte. La cagliata viene poi lavorata a mano, o mediante filatrici, a cui segue il raffreddamento. E' un formaggio stagionato, a crosta liscia, consistente e con incavi dati dal passaggio delle corde e con pasta di colore bianco o avorio. Ha un sapore che può essere piccante derivante dagli effetti enzimatici-lipolitici dei fermenti naturali del latte e del siero innesto e da quelli aggiunti con il caglio. Per quelli piccanti si usa caglio in pasta di capretto o agnello.

### Latte e fermenti

Il latte fresco intero viene arricchito di fermenti lattici mediante l'aggiunta di siero proveniente dalla lavorazione precedente e lasciato a fermentare a 39-45°C per raggiungere i 22-28°SH/50, oppure preparato con colture pure di fermenti lattici omofermentati termofili. La fermentazione in questa fase è molto importante se non si vogliono avere problemi successivi. La coltura serve non solo per acidificare ma è anche in grado di esercitare un effetto sulla struttura della pasta e sui processi di maturazione. L'effetto migliore lo si raggiunge con l'associazione di più specie di fermenti. Alla massa si aggiunge una certa quantità di siero-fermento il cui quantitativo dipende dalla stagione, dalla temperatura, dalla quantità e acidità del latte e, dalla durata della coagulazione. A considerare tutti questi fattori sopperisce spesso l'abilità e l'esperienza del tecnico. Allo scopo di evitare fallanze nella produzione oggi, l'industria fornisce colture selezionate liofilizzate conservabili molti mesi e pronte, ad essere aggiunte alle dosi indicate dal produttore direttamente al siero o anche in caldaia.

### Coagulazione

Fase di notevole importanza per il caratteristico gusto, sono importanti gli agenti Lipolitici che determinano il caratteristico gusto piccante. Il caglio usato deve dare una specifica azione proteolitica e coagulante sulla K-caseina, ma deve anche apportare delle

lipasi, che durante la maturazione, concorrano a liberare acidi grassi dai gliceridi del latte. Nel Provolone la quota lipidica è essenziale per la struttura del prodotto ma anche per assicurare la formazione del gusto piccante. Le differenze tra le diverse partite di formaggio sono dovute alle differenti preparazioni in pasta del caglio, alle varie lipasi che hanno diversa specificità nel liberare acidi grassi. Nella produzione del Provolone Valpadana dolce si fa uso del caglio di vitello, mentre per un gusto piccante si usa quello di capretto o agnello. L'uso del caglio artigianale prodotto da stomaci di capretti e agnelli, presenta l'inconveniente dell'elevata carica batterica. Oggi l'industria è in grado di fornire cagli in pasta calibrati nel loro potere coagulante e lipolitico e a bassa carica microbica. Il coagulo avviene a temperatura di 35-38°C con una durata di presa sui 10 minuti e totale compresa la rottura di 20 minuti circa. A seconda delle condizioni ambientali e al microclima sarà necessario prolungare o meno tale fase, l'esperienza del tecnico docet.

A consistenza adeguata la cagliata è rotta con la rotella e ridotta in grani della dimensione di una nocciola, tenendo in agitazione la massa e agevolando lo spurgo. A spurgo avanzato, depositati in grani si estrae il siero fino scoprire la cagliata. Segue la cottura, agguinando del siero innesto in una o due riprese e stretto in precedenza e riscaldato a temperature variabili a seconda della stagione da 60 a 72°C. Con la cottura si porta la miscela sui 48-52°C mantenendo la massa in agitazione. Parte del siero estratto riscaldato è ancora una volta rimesso sulla massa caseosa sino a ricoprirla, massa che viene pressata con la rotella. Dopo 15 minuti si ripete l'operazione con altro siero riscaldato a 60-65°C e si porta il mastello in camera calda affinché possa avvenire la fermentazione. Nella caldaie polivalenti l'operazione è simile ma si tralascia l'ultima fase, la cagliata è messa in tavoli di drenaggio o altri recipienti dove la stessa viene pressata.

La maturazione della cagliata si ha a temperature tra i 30-40°C con temperatura ambiente di 22-26°C per i tipi piccanti, mentre per i tipi dolci a temperatura minore.

La maturazione va da poche ore sino a

15 e più ore. In genere una buona maturazione non si dovrebbe protrarre oltre le 3-4 ore, altrimenti c'è il rischio di una disidratazione eccessiva della pasta e di inquinamento della stessa.

### Filatura

La pasta in listelle sommerse in mastelli di acqua calda a 75-80°C, vengono lavorate formando un cordone, a cui segue il confezionamento dei gomitolini e la chiusura delle forme. La pasta in questa fase aumenta di volume del 5% in peso nonostante perda il 4-5% di sostanza secca totale nell'acqua. La pasta in filatura deve presentare una consistenza plastica e setosa. Piccole corde di pasta perfettamente filata, devono potere essere divise con le dita in sottilissimi filamenti allungabili chiamati "fili di ragno". Le operazioni di filatura e modellatura erano svolte in passato a mano attualmente più spesso, con le impastatrici e filatrici. Nella lavorazione manuale la pasta riscaldata viene stirata e ripiegata ripetutamente, fino ad ottenere una sorta di cordone che viene a sua volta lavorato a formare delle matasse, che sempre a caldo, vengono lavorate sulle spersole evitando la formazione di spazi vuoti di aria. La forma si gira continuamente e si chiude avendo cura di non lasciare all'interno bolle d'aria o di liquido, prendendo la linea di sutura tra pollice e indice e tuffandola o aspergendola con acqua bollente. Una volta prodotte le forme sono inserite in stampi, si lasciano riposare una ventina di minuti per poi passare con tutto lo stampo in acqua fredda corrente affinché induriscano. In alcune lavorazioni artigianali le forme vengono immerse per qualche

minuto nel siero riscaldato leggermente prima di metterli in stampi, in tal modo si ottiene una fascia più liscia, più colorata e resistente.

Le lavorazioni moderne del Provolone usano caldaie polivalenti camiciate munite di attrezzi di taglio e agitazione meccanici. La cagliata all'uscita dalla polivalente viene poi travasata su tavoli di drenaggio in acciaio inox, con doppio fondo perforato per permettere lo sgrondo del siero, la massa è leggermente pressata. La filatura è svolta da filatrici a braccia tuffanti, o a coclea inclinata o orizzontale al termine della quale si procede alla formatura e al raffreddamento. I bagni di raffreddamento avvengono in appositi vasconi con acqua refrigerata a 10-14°C e nei formaggi di maggiori dimensioni deve avvenire il più rapidamente possibile per evitare possibili difetti. Un raffreddamento efficace dovrebbe portare la temperatura nel cuore della forma da 30Kg a meno di 20°C in poco meno di 20 minuti di tempo.

Relativamente al peso esso varia da 0,500 a 100 Kg, le forme sono a salame, a melone, a pera tronco-conica con base a calotta appiattita. Nel nord d'Italia si fabbricano provoloni di diverso peso i "Pancettoni" da 13 a 33 Kg, fino a produzioni speciali che possono raggiungere i 300 Kg.

### Salatura e stagionatura

La salatura avviene immergendo le forme in salamoie a concentrazione elevata, satura al 20-22% di sale, e con temperature basse da 10-12 fino a 16°C e per una durata di circa 8-10 ore per kg di peso. Il tempo è minore per le forme più piccole, è più lungo per quelle più grandi.

Il quantitativo di sale nel prodotto finito varia dall'1,5 a 3,0%. Alla fine dell'operazione vengono poi legati con corde o ingabbiati in reti di nailon per essere appesi ad asciugare. La stagionatura avviene con la "stufatura" in camera calda a 22-28°C per 24-48 ore. In tale tempo il provolone consolida la pelle,

poi segue il passaggio in casera a una temperatura di 15-18°C o inferiore e la maturazione dura per il consumo fresco sui 2-3 mesi, mentre se stagionato sui 6-12 mesi. Un fattore da controllare è l'umidità relativa che nei locali di stufatura deve aggirarsi sull'80% circa mentre nei locali di stagionatura per evitare perdite eccessive con l'evaporazione dev'essere intorno all'85%. Umidità troppo basse riducono le rese e possono concorrere a determinare spacchi nella superficie se troppo elevate favoriscono la formazione di muffe. In una variante tecnologica, il Provolone prima di passare alla casera fresca, è mantenuto a temperatura minore di 15°C, viene tenuto per 7-10 giorni a 20°C per subire una prima fase di maturazione, asciugandosi un poco viene ad assumere la caratteristica colorazione giallo oro. Trasferito poi nella casera a 15°C prosegue la maturazione. Durante la stagionatura le operazioni sono praticamente nulle se non a necessità qualche lavaggio e pulitura delle muffe e qualche oliatura. Il "coating", è il procedimento adottato negli ultimi anni per evitare le muffe. Si ricopre la forma con paraffina addizionata di elastomeri plastici sintetici, cere plastiche a base di acetato di polivinile e con altri ingredienti antimuffa, o anche sacchetti plastici (Cryovac o polistrati formati da PET ed altri polimeri chimici) sottovuoto che non impediscono la corretta stagionatura.

La paraffinatura si esegue immergendo rapidamente in paraffina fusa i provoloni con crosta superficiale formata e asciutta. La plastificazione con acetati viene praticata o per immersione dei formaggi o con pennellatura ripetute della superficie.

### Tecnologie moderna

Alcune tecnologie moderne di produzione sopperiscono agli inconvenienti derivanti dalla incostanza qualitativa dei cagli in pasta naturali e dei siero-innesti. Queste tecniche adottano siero-fermenti con una popolazione microbica prestabilita e controllata e di enzimi lipolitici puri quali le lipasi in polvere, del tipo pregrastico, animale, di capretto o miscele di capretto e agnello che sono aggiunte in dosi variabile al latte e che ne danno il caratteristico gusto piccante. Oggi per venire incontro ai gusti del consumatore orientato però a for-

Un gruppo di rassodamento del provolone. (foto Simo 2003)



*IL RAGUSANO appeso in stagionatura  
nella tipica forma a gradone.*

maggi dolci, freschi e morbidi di pezzatura ridotta, vengono prodotti formaggi tipo salamino, già pronti al consumo dopo alcuni giorni la fabbricazione. La loro lavorazione è diversa da quella tradizionale e introduce varianti e concetti tecnologici dei formaggi a pasta molle. Si tende a ridurre l'incremento acidimetrico del latte usando apposite colture a basso rendimento in acido lattico. La rottura del coagulo non è troppo spinta, mentre l'agitazione della cagliata avviene delicatamente allo scopo di impedire facili slattamenti che porterebbero all'indurimento del prodotto e a perdite di resa. Lo stesso riscaldamento della cagliata è contenuto in limiti più modesti rispetto alla fabbricazione tradizionale. Per tali formaggi non certo DOP l'invecchiamento è di molto ridotto e accelerato in appositi locali agendo su enzimi lipolitici o cagli in preparazioni speciali e su temperature e umidità dei locali e con una durata di 4-8 settimane per poi essere commercializzati

### IL RAGUSANO

Tipico formaggio della produzione siciliana, sicuramente uno dei più antichi, prende il nome dalla zona di produzione la città di Ragusa e il suo territorio con i comuni di Noto, Palazzolo Acreide, e Rosolini in provincia di Siracusa. Oggetto sin dal XIV secolo di un fiorente commercio con decreto del 2 maggio 1995 ottiene la Denominazione d'origine (DO) e con Regolamento CEE del 1 Luglio 1996 n. 1263 ha beneficiato della Denominazione di Origine Protetta (DOP). Con il riconoscimento ufficiale la denominazione diviene "Ragusano" perdendo quella storica di caciocavallo. Si presenta con caratteristiche organolettiche particolari legate principalmente ai pascoli dell'altopiano ibleo, forniti di essenze spontanee, ma anche con integrazione in stalla di foraggi e concentrati in quantità variabile. Ottenuto con latte di vacca Modiacana è il bel frutto di una combinazione di fattori sinergici podologici, agronomici, zootecnici del luogo.

#### La tecnologia

Il latte appena munto va versato in un recipiente tronco conico di varia capacità, nella maggior parte dei casi non

subisce alcun riscaldamento. A temperatura media di 34°C, si aggiunge il caglio di pasta di agnello o di capretto, con un tempo poi di presa che va dai 60 agli 80 minuti, a cui segue il taglio con la rotella per ottenere grani della dimensione di una lenticchia. A questo punto la caldaia viene addizionata di acqua a 80°C nella misura di circa 8 litri per ettolitro di latte e si completa la rottura. I granuli ora assumono la dimensione di un chicco di riso. La massa caseosa separata dal siero e ottenuta per sedimentazione si raccoglie sul fondo del recipiente per la sedimentazione è sottoposta a pressatura. Da qui in avanti le lavorazioni sono dipendenti dalla tradizione famigliare. In genere si purga la pasta, o anche la si estrae per metterla nella "vascedda" che è un cesto di plastica usato per la ricotta. La cottura avviene mediante scotta, ossia il liquido che rimane dopo la lavorazione della ricotta con due metodiche: la pasta viene trattata con scotta calda alla temperatura di 82°C, oppure con acqua calda alla stessa temperatura. La durata è di circa 85 minuti dove la pasta riposa e alla fine la pasta presenta un pH di 6,17-6,20 ed una temperatura di circa 50°C.

La pasta viene poi travasata su un tavolo e vi rimane per circa 20 ore (fase dell'asciugatura) a temperatura ambiente; a volte la pasta è appesa su travi per l'acidificazione. La fase della filatura vede l'uso manuale della forza del casaro ottenendo, una forma sferica che è messa nella "mastredda" una forma parallelepippeda di legno massiccio o anche di acciaio inox per darle la connotatura a gradone. La pasta negli stampi o dopo l'estrazione viene a volte raffreddata in acqua fredda. Dopo 24 ore, le forme appaiono di colore giallo paglierino, e immerse in salamoia per un periodo di circa due giorni. In molto caseifici artigianali la densità della salamoia è calcolata immergendovi nell'acqua un uovo sodo. Se galleggia la salamoia è giusta per concentrazione, altrimenti vuole addizionata di sale. Terminata la salatura i formaggi vengono appesi tramite corde in locali a temperatura di 14-15°C per quattro, otto mesi, durante i quali vengono cappati di olio di oliva e accatastati uno sull'altro nello stesso locale ripetendo l'operazione allo scadere di 40, 60 giorni. Prima della capatura il Ragusano può essere usato da



tavola mentre a otto mesi ha le sue migliori caratteristiche se arriva a dieci mesi diventa un formaggio da grattugia. La caratteristica di ragusano è la sua forma a gradone, parallelepippeda del peso di 10-16 Kg. e con crosta liscia, sottile, compatta gialla dorata o paglierina e tendente al marrone con la stagionatura. La pasta ha struttura compatta, con eventuali fessurazioni riscontrate con l'allungarsi della stagionatura, il sapore gradevole è dolce, delicato e poco piccante nei primi mesi di stagionatura. Saporito, tendente al piccante a stagionatura avanzata.

### IL KASHKAVAL

È il formaggio europeo a pasta filata per eccellenza, prodotto in tutto il continente sino alla Russia sotto denominazione diversa e tipologia differente. Pare che venga fabbricato sin dal XII secolo e la tecnologia produttiva sia stata introdotta nei Balcani dalle tribù nomadi dell'Est. Fabbricato in Bulgaria, ex Jugoslavia, Grecia, di latte vaccino o misto è prodotto con una tecnica simile a quella di tutte le paste filate. Si presenta come cilindrico appiattito, ambrato con diametro di circa 30 cm, altezza di circa 10-13 cm come con peso medio di 8 kg. La pasta è chiusa, di colore ambrato e sapere piccante. La composizione varia dal latte locale usato. Lavorato crudo e innestato con lattocolture miste termofile e mesofile (*S. Thermophilus*, *L. Bulgaricus*, *L. casei*, *Leuconostoc mesenteroides*, ecc) con

coagulo a 38-40°C. il caglio è in pasta artigianale o liquido standard, in misura di 20-25 ml per ettolitro di latte. La cagliata viene cotta a 42°C in 15 minuti e dopo lo spurgo, viene raccolta in sacchi o contenitori a fondo forato dove viene pressata e rivoltata, tagliandola a fette fino a che il pH raggiunge livelli sufficienti per la filatura, di solito a pH 5,0-5,2. La filatura è la stessa di tutte le paste con però due peculiarità: l'acqua di filatura è sempre aggiunta di sale sino al 18%, e la temperatura della pasta in filatura è elevata maggiore di 72°C per impiego di acqua di filatura a temperature di più di 90°C.

Filato a mano o a macchina, viene posizionato in stampi, salato in salamoia e dopo la pressatura sovrappo-  
nendo i formaggi in pile di 3-6 con un peso sopra e rivoltandoli sottosopra ogni 2 ore, viene invecchiato per almeno 2 mesi a temperatura di 12-16°C e con umidità relativa all'85%.

### Uno sguardo al mercato

Nell'ultimo decennio si è potuto assistere a dei cambiamenti incisivi sulla tecnica produttiva, spinti anche dal mutato atteggiamento dei consumatori verso questi formaggi.

Un discorso a sé lo presenta la mozzarella che pare essere immune dalle considerazioni che sto per fare. Il sapore fortemente piccante del Provolone e delle altre paste filate invecchiate ha sempre di più incontrato il sfavore del consumatore che ha cominciato a prediligere un gusto più soft, delicato ma anche più anonimo. L'aroma pungente e acre che fino a pochi anni fa caratterizzava la produzione tende sempre di più a scomparire sepolto dal cambio di gusto. Ma non è solo questo. Nei formaggi stagionati vengono ad incidere anche considerazioni di carattere economico, l'invecchiamento costituisce un costo elevato a fronte di prodotti che per loro natura non posseggono una resa elevata. Il lungo invecchiamento sopra i sei mesi per lo sviluppo aromatico del Provolone e del sapore, risulta incidere molto sulla redditività dello stesso, non solo l'invecchiamento protratto, può favorire il sorgere di difetti. A tutto vi è da aggiungere il cambiamento della tecnologia più moderna e avanzata si pensi solamente all'industria dei fermenti oggi perfettamente calibrati per le esi-

genze di fermentazione desiderate, hanno spinto e reso disponibili prodotti più o meno adatti capaci di una maturazione accelerata e controllata dei formaggi a pasta filata di tipo commerciale. Nella formazione del sapore e dell'aroma delle paste filate le azioni proteolitiche e lipolitiche sono determinanti. Oggi vi sono coagulanti calibrati come contenuto di chimosina e pepsina. Questi composti con una lavorazione per così dire ottimizzata e nella massima igiene permettono di ottenere delle paste filate di buona qualità a maturazione accelerata.

### La produzione italiana di formaggi

La nostra produzione nazionale di formaggio DOP si è attestata nel 2002 a 418mila tonnellate. Il dato se paragonato a quello del 2001 evidenzia un calo dell'1,6% su base annua. Solo due sono stati i formaggi che hanno registrato una tendenza espansiva il Parmigiano Reggiano +2% e il Grana Padano +3,7%. Per la loro produzione è stato impiegato quasi l'80% del latte bovino nazionale destinato ai DOP. La Mozzarella di Bufala campana fa invece segnare una crescita del 7% circa per un ammontare di 26.680 tonnellate. Il totale del latte destinato all'impiego industriale è stato nel 2002 12 milioni e 128 mila tonnellate con un +2% su base annua. Quasi 10,5 milioni di tonnellate sono andate alla produzione di formaggi, di cui 5 milioni 353 mila tonnellate hanno riguardato formaggi DOP per un controvalore di 2,15 milioni di euro. (fonte dati Ismea 30 Luglio 2003)

### La legislazione di marchio

Le diverse varietà europee di prodotti alimentari hanno posto da diversi anni un problema quale la tutela del produttore della specialità e anche, dei consumatori nel loro diritto a non essere ingannati da prodotti alimentari che hanno ben poco a che vedere con l'originale. Il problema nasce soprattutto quando il prodotto diviene noto al di fuori dei confini nazionali dove altri prodotti ostentano lo stesso nome con una concorrenza sleale palese. Per ovviare all'industria del falso alimentare sin dal 1992 la Comunità Europea ha creato a tutela dei prodotti agroalimen-

tari le sigle DOP; IGP e STG.

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione, elaborazione devono avere luogo in un'area geografica determinata e caratterizzata da una perizia riconosciuta e constatata.

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) si caratterizza in quanto il legame con il territorio è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto, che gode inoltre di una certa fama.

La Specialità Tradizionale Garantito (STG) non è invece riferita ad un'origine ma ha lo scopo di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale. La denominazione STG risale al 2001 è la funzione di tutelare la ricetta di preparazione del prodotto non il territorio di produzione. La Mozzarella è l'unico nostro formaggio ad avere ottenuto tale riconoscimento che per altro, è ancora assai poco segnalato nelle confezioni delle mozzarelle poste in vendita, forse più per una politica di marketing tesa a valorizzare il marchio in sé dei grandi produttori, che non ad esaltarne il riconoscimento comunitario. La conseguenza di questo è che esiste la possibilità o anche l'opportunità da parte di produttori esteri di appropriarsi della denominazione italiana di Mozzarella e di produrla rispettandone la "ricetta" facendo così concorrenza ai nostri produttori togliendo quel connubio vincente tra il nome e il prodotto e territorio tipicamente italiano.

*Si ringrazia la società Almac s.r.l. (produttrice di macchine e impianti per l'industria casearia) per la fornitura del materiale fotografico.*

### Bibliografia

Siti: [www.ismea.it](http://www.ismea.it);

[www.formaggio.it](http://www.formaggio.it);

[www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it);

[www.tuttoconsumatori.it](http://www.tuttoconsumatori.it);

Toppino P.M. *formaggi fusi. Aspetti tecnologici* ILC Lodi (1996);  
Salvatori del Prato O. *Latte* (1993);  
Salvatori del Prato O. *il Provolone e le altre paste filate* ILC Lodi (1990); (2000).

# 106<sup>ma</sup> 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](http://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<sup>a</sup> 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](mailto:info@veronafiere.it) - [www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)

## Same approda in Finlandia

Il Gruppo Same Deutz-Fahar, con sede a Treviglio (Bergamo) e la Sampo Rosenlew Oy, con sede a Pori (Finlandia) hanno raggiunto un accordo di cooperazione strategica nelle attività di sviluppo, costruzione e vendita di mietitrebbie.

Il gruppo di Treviglio, al riguardo ha in progetto di rilevare una quota del dieci per cento della Sampo Rosenlew.

In questo modo Same, oltre ad assicurarsi maggiore capacità produttiva, potrà usufruire del know-how maturato dalla Sampo nelle attività di costruzione e sviluppo.

L'accordo, inoltre, trova anche un logico fondamento dal punto di vista delle vendite, in quanto la Sampo è tradizionalmente ben rappresentata sui mercati del Nord Europa, mercati che sino ad ora, Deutz-Fahr era riuscita a servire in misura limitata.

“Con questa operazione –sostiene **Massimo Bordi**, Amministratore Delegato del Gruppo Same- *rafforzeremo notevolmente la nostra posizione nel settore mietitrebbie. Questo accordo ci consentirà di svincolarci nel medio termine dagli altri contratti di fornitura e produzione, in quanto non solo include un contratto di vendita e fornitura reciproca nel breve termine, ma anche piani di cooperazione a lungo termine nelle attività di sviluppo delle mietitrebbie e della componentistica*”.

## Landini: grande concorso “Vedi Vinci Vision”

Si chiama **Fabio Lombardini**, il fortunato vincitore del trattore Vision 80, primo premio del grande concorso “Vedi Vinci Vision”, che ha affiancato i concessionari Landini nel successo degli Open Days organizzati nella scorsa primavera.

E' stata, infatti, proprio la cartolina che nel maggio scorso l'agricoltore mantovano aveva infilato nell'apposita urna presso il concessionario **Vanni Bonesi** di Mantova, ad essere estratta il 28 ottobre tra le migliaia di cartoline raccolte dalle settanta concessionarie Landini aderenti all'iniziativa.

Cliente Landini e recente possessore di un trattore Globus, Fabio Lombardini ha ricevuto incredulo la notizia dell'inaspettata vincita, che ha naturalmente

accolto con grande felicità e con la consapevolezza che a volte la fortuna va proprio “tentata”.

Del resto, l'agricoltore aveva partecipato al “porte aperte” con un amico, spinto dall'interesse e dalla curiosità per il nuovo Vision, ma senza alcuna aspettativa in una possibile vincita, come normalmente avviene quando si partecipa ad un concorso.

Vero concentrato delle più moderne tecnologie, il Vision vinto -ha spiegato Lombardini- andrà a sostituire un vecchio trattore di pari potenza che attualmente viene utilizzato nella sua azienda, l'azienda agricola Rubini di Buscoldo (Mantova), contribuendo così al rinnovo del parco trattori.



## Bayer presenta un nuovo prodotto per il diserbo del riso

Nel corso di un importante incontro sul tema “Nuovi orientamenti per una moderna risicoltura” svoltosi il 21 gennaio presso il Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi a Castello d'Agogna (PV) è stato presentato da Bayer CropScience, alla presenza di oltre 400 persone, il nuovo diserbante di post-emergenza per il riso, *Nominee*.

*Nominee* è a base del nuovo principio attivo bispyribac-sodium che, assorbito dalle piante sensibili attraverso le foglie e traslocato ai tessuti in attiva crescita, ne determina la morte nell'arco di pochi giorni.

*Nominee* ha un ampio spettro d'azione che ne fa un prodotto completo e particolarmente adatto a risolvere i problemi della moderna risicoltura.

Caratteristica peculiare di *Nominee* è la sua elevata attività nei confronti delle graminacee ed in particolare dei giavoni, ma la forza di questo prodotto non si ferma qui: *Nominee* è particolarmente attivo sia nei confronti di monocotiledoni che verso numerose dicotiledoni come *Lindernia* spp.

Il prodotto è ben tollerato dalle principali varietà di riso coltivate in Italia ed è perfettamente miscibile con i principali diserbanti normalmente utilizzati.

Nel corso dell'incontro, coordinato dal Prof. **Aldo Ferrero** dell'Università di Torino, sono stati trattati argomenti di primaria importanza. Lo stesso Ferrero, dopo aver ricordato che il 2004 è stato dichiarato dalla FAO “Anno Internazionale del Riso”, ha fatto un'ampia relazione sulla gestione sostenibile della risaia mentre la difesa del riso nell'ambito dei Piani di Sviluppo Rurale è stato il tema della Dott.ssa **Anna Scaglia** del Servizio Fitosanitario Regionale di Torino.





### SONDRIO - "Nebbiolo Grapes": convention internazionale dedicata al Nebbiolo

A Sondrio si sono dati appuntamento dal 23 al 25 gennaio 2004 i grandi protagonisti del mondo vitinicolo: i viticoltori valtellinesi accoglieranno i colleghi piemontesi e valdostani e i produttori provenienti da tutto il mondo. I vini e le aziende che meglio rappresentano il nebbiolo nel mondo sono stati selezionati dal Consorzio Vini per partecipare al convegno. Il nebbiolo, che trae le sue origini dalle vallate alpine della Valtellina e del Piemonte, considerato tra i cinque, grandi vitigni rossi mondiali, rappresenta una delle grandi sfide enologiche per identità e difficoltà di vinificazione. Il Consorzio di tutela vini di Valtellina rende omaggio al nebbiolo con una intensa tre giorni di dibattiti, confronti, incontri e degustazioni tra tecnici, studiosi, viticoltori e amanti del buon vino provenienti da tutto il mondo.



### PARMA - Inaugurato il Museo del "Parmigiano-Reggiano"

A Soragna, in provincia di Parma, il 29 novembre 2003 è stato inaugurato il Museo del Parmigiano Reggiano. La struttura collocata nella zona della Bassa Parmense, celebra il profondo legame del "re dei formaggi" con il territorio e riconduce questo legame nella storia, affermandone l'inscindibilità. Quello di Soragna è il primo dei tre Musei del Cibo che sorgeranno nella provincia emiliana per volontà del Comitato Promotore dei Musei del Cibo di Parma, sostenuti dai Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma e finanziati con il contributo dalla Provincia di Parma. Il Museo è stato realizzato nella struttura di un antico castello di inizio '800, appositamente restaurato. La presenza, nei diversi ambienti, di strumenti e di utensili d'epoca, illustrati da appositi pannelli, aiuta a comprendere la storia di questo formaggio e l'evoluzione produttiva registrata nel corso dei secoli.

### BOLOGNA - Acqua e agricoltura

Salatissimo è il conto che la calda estate del 2003 ha fatto pagare all'agricoltura dell'Emilia-Romagna. Le altissime temperature e i bassissimi livelli di piovosità hanno messo a dura prova gran parte delle colture e determinato una preoccupante caduta del reddito aziendale. I fenomeni meteorologici estremi sono ormai la norma e gli agricoltori sono i primi a percepirlo, in quanto imprenditori che operano a cielo aperto e che vedono il frutto del loro lavoro sempre più esposto a questo nuovo rischio biologico contro il quale ogni rimedio è assai complesso. A fronte di questi problemi la Regione Emilia Romagna sta predisponendo il piano di tutela delle acque e discutendo il progetto di legge sul riordino del sistema di sicurezza territoriale, della difesa del suolo, della costa e della bonifica. Al tema è stato dedicato un convegno organizzato dalla Confederazione Italiana Agricoltori dell'Emilia Romagna, tenutosi a Bologna il 3 dicembre 2003.

### BOLOGNA - Nuovo Direttore ad Apo Conerpo

Nato a Bologna 34 anni fa, Gabriele Chiesa è il nuovo Direttore di Apo Conerpo, la più grande Associazione di produttori ortofrutticoli italiana ed europea con oltre 1 milione di tonnellate di prodotti, 16.300 soci, 5.300 addetti, 150 tecnici ed un giro di affari di 467 milioni di euro. Questa nomina completa il processo di riorganizzazione di Apo Conerpo, che ha previsto anche l'incorporazione delle società Conerpo ed Un.fin.coop (Unione finanziaria cooperativa). Laureato in Economia e Commercio a Bologna nel 1994, Chiesa succede a Danilo Pirani che dopo due anni ad Apo Conerpo è stato ora chiamato alla direzione della cooperativa Ferrara Frutta.



### MILANO - Basile confermato alla presidenza di Agrofarma

Giorgio Basile, 61 anni, napoletano, Presidente di Isagro, è stato riconfermato alla guida di Agrofarma, l'Associazione nazionale delle imprese produttrici di agrofarmaci che rappresenta il 95% del mercato italiano.

Basile ha sottolineato l'importante ruolo che Agrofarma svolge nei confronti di tutti gli interlocutori della filiera agroalimentare allo scopo di creare consensi verso gli agrofarmaci sia da parte delle istituzioni, sia da parte dei referenti come le associazioni di difesa dei consumatori e dell'ambiente. Particolare attenzione verrà data all'attività di comunicazione in modo da fornire al consumatore finale tutti gli elementi che caratterizzano l'uso e l'indispensabilità degli agrofarmaci, la loro sicurezza sotto il profilo alimentare e la loro continua evoluzione.

### MILANO - Cosa e quanto mangiano gli animali

In occasione della tavola rotonda "Ma cosa c'è nel piatto degli animali?", Assalzo (l'Associazione nazionale tra i produttori di alimenti zootecnici) ha raccontato il menù offerto negli allevamenti italiani. Un'alimentazione sana e bilanciata al computer, frutto dell'applicazione delle più moderne e sicure tecniche di produzione, che garantisce il perfetto equilibrio di proteine, grassi e carboidrati. Proprio come dovrebbe accadere nell'alimentazione dell'uomo se tutti fossimo diligenti nel seguire i consigli dei medici. Ovviamente ogni specie animale si nutre in base a una diversa ricetta e segue un particolare regime alimentare. La razione alimentare dei bovini è costituita in prevalenza da mais, quella dei suini da mais, frumenti e farina di soia, nel "piatto" dei polli prevalgono granturco e farina di soia.



### FIRENZE - Summit di scienziati su biodiversità

Cento delegati, fra i quali scienziati, ricercatori, esperti e gestori della biodiversità, in rappresentanza di 25 paesi europei hanno partecipato dal 20 al 24 novembre a Firenze ad un megacongresso incentrato sul tema della biodiversità, organizzato da Bioplatform-EPBRS (European Platform for Biodiversity Research) organo di consulenza dell'Unione Europea. Nel corso dell'incontro sono state affrontate tutte le tematiche sulla conservazione della diversità naturale e di quella legata ai cibi, ai prodotti tipici, alle varietà vegetali e razze animali. Ma il dibattito ha riguardato anche i rapporti tra Nord e Sud del mondo e dell'impatto delle economie sulle agricolture e sui modi di vita delle diverse comunità, dei metodi innovativi per la valorizzazione delle varietà locali tipiche, dei cibi e delle culture ad essi connesse.

### FIRENZE - I Comuni "Ogm Free"

Dopo Greve in Chianti, arrivano da altre regioni italiane le prime adesioni all'iniziativa "Comune Ogm Free", promossa da Legambiente e Città del Vino.

Le amministrazioni comunali che aderiscono all'iniziativa si impegnano a non ospitare nei propri territori le coltivazioni le sperimentazioni agricole a base di ogm. "I comuni interessati -ha dichiarato Floriano Zambon, presidente delle Città del Vino- fanno una scelta di campo precisa ed emblematica. Noi, insieme a Legambiente, siamo per la qualità, le produzioni tipiche, vogliamo che i nostri vini e i nostri cibi siano sempre espressione della cultura del territorio. Non siamo contro il progresso e la ricerca ma crediamo che la biodiversità sia un valore, una fonte di ricchezza da preservare e tutelare". Tra i Comuni che hanno già aderito all'iniziativa citiamo: Asti, Alcamo (TP), Bova (RC), San Pancrazio Talentino (BR), Pianello Val Tidone (PC), Berchidda (SS), Montefalcione (AV), Terzigno (NA), Lonigo (VI), Conegliano (TV), Castiglione d'Orcia (SI).





## PESCARA - Il Centro agroalimentare Cepagatti riprende quota

Sotto la gestione del Consorzio "La Valle di Pescara" riprende quota il Centro agroalimentare di Cepagatti. La Giunta regionale,

inoltre, ha erogato a favore del centro un milione e mezzo di euro che vanno ad aggiungersi ai tre milioni e mezzo di euro stanziati recentemente dal governo regionale. Questa somma permetterà di ultimare i lavori di risanamento e di adeguamento della struttura. Così dopo varie vicissitudini il nuovo mercato potrà diventare una importante realtà non solo per l'intera regione ma per tutto il settore ortofrutticolo del centro-sud. Parte così la sfida per far riprendere quota all'agroalimentare del pescarese.



## LATINA - Il "Kiwi Latina" in attesa dell'Igp

Con la pubblicazione della domanda di registrazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il "Kiwi Latina" ha completato l'iter burocratico per ottenere la tutela

europea del marchio Igp. L'Igp permetterà di tutelare e valorizzare maggiormente un prodotto di cui il Lazio detiene la leadership in Italia con oltre il 30% della produzione complessiva. Nella regione la coltivazione di actinidia è dislocata prevalentemente nelle province di Latina e di Roma.

Nella Igp "Kiwi Latina" potranno rientrare anche i Kiwi "lavorati" in provincia di Latina ma prodotti nel circondario purché conformi ad un disciplinare che ne fissa i principali requisiti in termini di quantità e qualità.



## TRAPANI - Piante e fiori, un mercato in espansione

A Marsala (TP) il comparto delle piante e dei fiori è in costante espansione e le produzioni sono eccellenti, tutte di qualità. Occorre però adeguarsi agli standard richiesti dai mercati europei, acquisire

nuove conoscenze tecniche per le varie specie di piante e uniformare le confezioni dei fiori così come richiesto dai paesi esteri. I numeri che il comparto floricolo ha raggiunto nel trapanese sono buoni grazie anche alle buone capacità di investimento dei produttori locali. Il settore produce un reddito annuo pari a circa 25 milioni di euro, specie nella produzione di rose, garofani, gerbere, gladioli, lillium e tulipani. Circa trecento produttori presentano ogni settimana i loro prodotti nei mercati "Florabella" e il "Contadino".



## ORISTANO - Un progetto di tutela per l'asinello sardo

L'asinello sardo verrà tutelato. L'Istituto di incremento ippico di "Tanca Regia" di Abbasanta, in provincia di Oristano, sta infatti mettendo a punto un progetto di tutela dell'asinello sardo e dei

cavallini della Giara. L'iniziativa ha lo scopo di salvaguardare le due specie equine in via di estinzione, e far sì che vengano valorizzate. Non solo, verranno studiate anche le genealogie delle due specie animali che una volta rappresentavano la risorsa primaria per il lavoro dei campi. L'asinello è ormai una specie in via di estinzione, nell'isola ne esistono ancora 500 esemplari e prima che si estinguano del tutto si è deciso di salvaguardarne la specie.



## BARI - L'olio extravergine di oliva, protagonista di "Qoco 2003"

Sabino Di Stasi, giovane cuoco barese è il vincitore della 5<sup>a</sup> edizione di Qoco, concorso internazionale per giovani cuochi provenienti dai paesi del Mediterraneo, che si è svolta recentemente ad Andria (BA). L'olio extravergine di oliva, ingrediente comune a tutti i piatti in gara, è stato il protagonista indiscusso di questa quinta edizione del concorso. Utilizzato dai giovani cuochi su un piatto a tema obbligatorio (la pasta) e su uno a tema libero, l'olio, prodotto estremamente legato alla tradizione culinaria mediterranea ha confermato di essere il condimento ideale di moltissimi piatti. La giuria di esperti presieduta da Alfonso Iaccarino, chef di fama mondiale ha premiato il cuoco

barese perché "i suoi piatti hanno più degli altri interpretato lo spirito del concorso, coniugando semplici ingredienti della tradizione, con un uso equilibrato dell'olio extravergine di oliva".

## "MADE IN BLU", IL MARCHIO PER LA FRUTTA ITALIANA NEL MONDO

Niente più frutta italiana "anonima" sui banchi dei supermarket e dei negozi specializzati di tutto il mondo. Contro la diffusione delle "commodity" (frutta e verdura senza identità) favorita dalle leggi della globalizzazione, è nato "MADE IN BLU", marchio collettivo per l'identificazione nel mondo della frutta italiana di qualità. Un bollino azzurro, con tanto di tricolore, sinonimo di tipicità, standard qualitativi elevati, grandi quantità di prodotto, aziende produttrici leader di mercato, che nel 2004 "firmerà" 10.000 tonnellate di frutta italiana, fresca e secca, con destinazione il mercato globale (per un fatturato previsto di 10 milioni di euro). A promuovere il marchio, che gode del sostegno del Ministero alle Politiche Agricole e Forestali, è la Mediterranean Fruit Company, società per azioni consortile nata nel 2002 e che oggi riunisce 27 aziende italiane leader nei vari comparti della filiera ortofrutticola (dalla produzione ortofrutticola alle attrezzature e impianti per la lavorazione e il trasporto, dal packaging ai servizi) attorno all'obiettivo comune di "internazionalizzare" la filiera ortofrutticola italiana. "MADE IN BLU" contrassegnerà i più importanti e prestigiosi prodotti del paniere ortofrutticolo italiano, dai kiwi laziali alle pesche e pere emiliano romagnole, dall'uva pugliese alle arance della Sicilia, dai clementini della Basilicata alla frutta secca, realizzati da aziende che complessivamente rappresentano il 9% della produzione nazionale di ortofrutta e il 15% dell'export. I prodotti, tutti provenienti dalle più vocate aree produttive italiane e ottenuti secondo i Disciplinari della Produzione Integrata, saranno presentati in confezioni dal packaging particolarmente accurato. A seguirne la vendita nei principali paesi di consumo (dall'Europa al Nord America, dall'Arabia all'Estremo Oriente) sarà una rete di distributori esclusivisti.

# GLI APPUNTAMENTI FIERISTICI DELL'ANNO INSIEME A...



## L'AGROTECNICO OGGI

15

## BIGLIETTI OMAGGIO

Hanno collaborato a questa iniziativa:

**Ente Fiere Udine Esposizioni**

33030 TORREANO DI MARTIGNACCO (UD) - Tel. 0432 4951

**Consorzio Autonomo  
Ente Fiera di Lanciano**

Loc. Iconicella - 66034 LANCIANO (CH) - Tel. 0872 710500

**Piacenza Expo spa**

Località Le Mose, SS 10 - 29100 PIACENZA - Tel. 0523 602711

**S.I.P.E.R. Fiere di Reggio Emilia**

Via Filangieri, 15 - 42100 REGGIO EMILIA - Tel. 0522 503511

**Agri Cesena**

Via Dismano, 3845 - 47023 PIEVESESTINA DI CESENA (FC) - Tel. 0547 317435

**Umbriafiere**

P.zza Moncada - 08083 BASTIA UMBRA (PG) - Tel. 075 8004005

**Associazione Mostra Mercato  
delle Macchine Agricole Collinari  
e degli Animali da Cortile**

V.le della Resistenza, 8 - 05026 MONTECASTRILLI (TR) - Tel. 0744 940223

**Ente Autonomo Fiere di Foggia**

C.so del Mezzogiorno - 71100 FOGGIA - Tel. 0881 3051

**Faenza Fiere srl**

Via Risorgimento, 3 - 48018 FAENZA (RA) - Tel. 0546 621111

**Padova Fiere**

Via N. Tommaseo, 59 - 35131 PADOVA - Tel. 049 840111

**Fondazione Fiera Milano**

Largo Domodossola, 1 - 20145 MILANO - Tel. 02 49971

**L'A** L'AGROTECNICO OGGI

## INGRESSO RIDOTTO

Alla 39ª edizione di AGRIEST, appuntamento nazionale delle macchine e dei prodotti per l'agricoltura, partecipano 250 espositori provenienti dal Friuli Venezia Giulia e dalle regioni del centro-nord Italia.

Su 31 mila mq. di superficie espositiva sono rappresentati i settori della meccanica e della chimica agraria, attrezzature e prodotti per l'enologia, prodotti zootecnici, vivaistica, sementi, edilizia rurale, editoria.

Aperta al pubblico dal 22 al 26 gennaio 2004 con orario continuato dalle ore 9,30 alle ore 18,30, AGRIEST, si qualifica anche per il programma convegnistico promosso in sinergia con le organizzazioni di categoria e l'Università.

Per ulteriori informazioni: Udine Fiere Spa - tel. 0432/4951 - fax 0432/401378 - www.fieraudine.it

### AGRIEST

Torreano di Martignacco (UD)  
22/26 Gennaio 2004

**L'A** L'AGROTECNICO OGGI

## INGRESSO GRATUITO

FLORMART/MIFLOR - Salone internazionale del florovivaismo e del giardinaggio.

FORESTRY - Salone per il bosco, il parco urbano, le aree verdi.

TECNOHORTUS - Salone professionale di orticoltura. Appuntamento con il florovivaismo, la forestazione e con l'orticoltura, presenta un panorama completo di prodotti, macchine e attrezzature.

Orario: 9,00-19,00

L'ingresso è consentito dietro presentazione di documento professionale.

Organizzazione: Padovafiere e Fondazione Fiera Milano.

Info: Padovafiere - 049/840.111.

PadovaFiere



Padova

20/22 Febbraio 2004

**L'A** L'AGROTECNICO OGGI

## INGRESSO RIDOTTO

APIMELL - 21ª Mostra mercato nazionale di agricoltura, dei prodotti e delle attrezzature apistiche. Richiama annualmente l'interesse di operatori apistici e consumatori, grazie all'esposizione delle migliori soluzioni tecniche di settore e di numerosi prodotti alimentari derivanti dalla specifica e particolare coltura.

### APIMELL

Piacenza  
5/7 Marzo 2004

**L'A** L'AGROTECNICO OGGI

## INGRESSO RIDOTTO

SEMINAT - 23ª Mostra mercato nazionale delle sementi, delle piante agrarie e ornamentali, delle attrezzature connesse, ripropone annualmente una accurata rassegna della produzione specializzata, attirando l'attenzione di operatori e consumatori attratti dalle numerose iniziative per lo sviluppo del mercato.

### SEMINAT

Piacenza  
5/7 Marzo 2004

**L'A** L'AGROTECNICO OGGI

## INGRESSO GRATUITO

36ª AGRUMBRIA - Mostra nazionale dell'agricoltura, zootecnia e alimentazione. La fiera "più fiera" in viaggio nel IIIº millennio con motori, macchine e attrezzature agricole, zootecniche, ortoflorovivaistiche, enologiche, olearie, casearie e apistiche. Mangimi, integratori, materiali semina- li. Sementi, piante, fiori, fertilizzanti, fitofarmaci.

Prodotti e attrezzature (lavorazione, conservazione, esposizione) agroalimentari. Editoria specializzata. Istituzioni, enti, associazioni, servizi all'impresa. Mostra, concorsi, esibizioni, aste, mercati: bovini, ovini, caprini, suini, avicunicoli e struzzi. Agrishow Enama. Eventi culturali per le regioni dell'arte del coltivare, allevare e alimentare "una nuova idea del mondo".

### AGRIUMBRIA

Bastia Umbra (PG)  
26/28 Marzo 2004

www.umbriafiere.it • info@umbriafiere.it  
Umbriafiere S.P.A. - tel. 075/8004005

**L'A** L'AGROTECNICO OGGI

## INGRESSO RIDOTTO

29ª MO.ME.VI. - Mostra a carattere nazionale, presenta al pubblico ed agli operatori del settore le novità nel campo della meccanizzazione viticola ed enologica.

La manifestazione è affiancata da importanti convegni.

Segreteria Organizzativa:

Faenza Fiere srl, Via Risorgimento, 1 - 48018  
Faenza (RA). Tel. 0546 621111 - Fax 0546 621554  
www.faenzafiere.it - info@faenzafiere.it

### MO.ME.VI.

Faenza (RA)  
22/25 Aprile 2004

**L'A** L'AGROTECNICO OGGI

## INGRESSO RIDOTTO

67ª MOSTRA DELL'AGRICOLTURA - Manifestazione a carattere regionale presenta al pubblico ed agli operatori del settore le novità nel campo della meccanizzazione agricola.

Segreteria Organizzativa:

Faenza Fiere srl, Via Risorgimento, 1 - 48018  
Faenza (RA)

Tel. 0546 621111 - Fax 0546 621554.

www.faenzafiere.it - info@faenzafiere.it

### MOSTRA DELL'AGRICOLTURA

Faenza (RA)  
22/25 Aprile 2004

**L'A** L'AGROTECNICO OGGI

## INGRESSO GRATUITO

43ª FIERA DELL'AGRICOLTURA - Allevare, coltivare, omnia verde, agricoltura biologica, servizi all'impresa. Superficie espositiva complessiva: 60.000 mq.

Espositori, produttori, trasformatori, distributori, agenti esclusivi, importatori, associazioni ed enti vari.

Ente organizzatore: Consorzio Autonomo Ente Fiera di Lanciano. Loc. Iconicella - 66034 LANCIANO (CH).

Tel. 0872/710.500 - Fax 0872/44.261.

### FIERA NAZIONALE DELL'AGRICOLTURA

Lanciano (CH)  
22/26 Aprile 2004

**L'A** L'AGROTECNICO OGGI

## INGRESSO GRATUITO

"AGRICOLLINA 2003" - 38ª Mostra mercato delle macchine agricole collinari e degli animali da cortile, comprende le seguenti iniziative:

- Mostra-mercato di macchine ed attrezzature agricole;
- Mostra-mercato di animali da cortile;
- 3º Salone dei sapori tipici, con esposizione e vendita di prodotti agroalimentari tipici umbri;
- 17º Concorso "Il trattore d'epoca"
- 16º Concorso nazionale riservato agli studenti degli istituti tecnici agrari: "Aspetti storici ed evoluzione dell'allevamento del suino". Al concorso possono partecipare tutti gli studenti degli Istituti tecnici agrari d'Italia, con un lavoro per ogni Istituto.

### AGRICOLLINA 2004

Montecastrilli (TR)  
23/25 Aprile 2004



IL PRESENTE TAGLIANDO  
CONSEGNATO ALLA BIGLIETTERIA  
DELLA FIERA DEBITAMENTE  
COMPILATO CONSENTIRÀ DI  
VISITARE LA MANIFESTAZIONE  
PAGANDO IL BIGLIETTO DI

## INGRESSO RIDOTTO

(nome)

(cognome)

(via e numero civico)

(città)

(CAP e provincia)

(professione)

PER

## L'INGRESSO GRATUITO

ALLA MANIFESTAZIONE  
PRESENTARE ALLA RECEPTION  
QUESTO TAGLIANDO COMPILATO

(nome)

(cognome)

(via e numero civico)

(città)

(CAP e provincia)

(professione)

Preso visione delle informazioni di cui all'art. 10 della L. 675/96, si consente il trattamento dei dati personali ai fini statistici e professionali per le manifestazioni di fiera.

IL PRESENTE TAGLIANDO  
CONSEGNATO ALLA BIGLIETTERIA  
DELLA FIERA DEBITAMENTE  
COMPILATO CONSENTIRÀ  
DI VISITARE LA MANIFESTAZIONE  
PAGANDO IL BIGLIETTO DI

## INGRESSO RIDOTTO

(nome)

(cognome)

(via e numero civico)

(città)

(CAP e provincia)

(professione)

IL PRESENTE TAGLIANDO  
CONSEGNATO ALLA BIGLIETTERIA  
DELLA FIERA DEBITAMENTE  
COMPILATO CONSENTIRÀ DI  
VISITARE LA MANIFESTAZIONE  
PAGANDO IL BIGLIETTO DI

## INGRESSO RIDOTTO

(nome)

(cognome)

(via e numero civico)

(città)

(CAP e provincia)

(professione)

IL PRESENTE TAGLIANDO  
CONSEGNATO ALLA BIGLIETTERIA  
DELLA FIERA DEBITAMENTE  
COMPILATO DÀ DIRITTO AL  
RILASCIO DI UN BIGLIETTO SIAE  
OMAGGIO OVVERO UNA

## CARTA D'INGRESSO

(nome)

(cognome)

(via e numero civico)

(città)

(CAP e provincia)

(professione)

IL PRESENTE TAGLIANDO  
CONSEGNATO ALLA BIGLIETTERIA  
DELLA FIERA DEBITAMENTE  
COMPILATO CONSENTIRÀ DI  
VISITARE LA MANIFESTAZIONE  
PAGANDO IL BIGLIETTO DI

## INGRESSO RIDOTTO

(nome)

(cognome)

(via e numero civico)

(città)

(CAP e provincia)

(professione)

IL PRESENTE TAGLIANDO  
CONSEGNATO ALLA BIGLIETTERIA  
DELLA FIERA DEBITAMENTE  
COMPILATO DÀ DIRITTO AL  
RILASCIO DI UN BIGLIETTO SIAE  
OMAGGIO OVVERO UNA

## CARTA D'INGRESSO

(nome)

(cognome)

(via e numero civico)

(città)

(CAP e provincia)

(professione)

IL PRESENTE TAGLIANDO  
CONSEGNATO ALLA BIGLIETTERIA  
DELLA FIERA DEBITAMENTE  
COMPILATO DÀ DIRITTO AL  
RILASCIO DI UN BIGLIETTO SIAE  
OMAGGIO OVVERO UNA

## CARTA D'INGRESSO

(nome)

(cognome)

(via e numero civico)

(città)

(CAP e provincia)

(professione)

IL PRESENTE TAGLIANDO  
CONSEGNATO ALLA BIGLIETTERIA  
DELLA FIERA DEBITAMENTE  
COMPILATO CONSENTIRÀ DI  
VISITARE LA MANIFESTAZIONE  
PAGANDO IL BIGLIETTO DI

## INGRESSO RIDOTTO

(nome)

(cognome)

(via e numero civico)

(città)

(CAP e provincia)

(professione)



## INGRESSO GRATUITO

SUINITALIA – Giornale dell'allevatore: confronto, aggiornamento, innovazione.

Un punto di riferimento obbligato dove allevatori, tecnici, operatori dei settori indotti si incontrano per fare, insieme, un passo in avanti sulla strada del miglioramento economico e produttivo delle loro attività.

Oltre alla Mostra Nazionale del libro genealogico organizzata con la collaborazione dell'ANAS, comprende un ricco programma di convegni e conferenze, articolati su quattro sale ed una presenza promozionale delle aziende leader del settore.

Organizzazione: SIPER - Fiere di Reggio Emilia – Tel. 0522 503.511/ Fax 0522 503.555 - e mail: info@fierereggioemilia.it - www.suinitalia.it

**SUINITALIA**  
Reggio Emilia  
30 Aprile/1° Maggio 2004



## INGRESSO GRATUITO

La Fiera di Foggia è una delle più grandi manifestazioni agricole del Mezzogiorno. Essa consta di una ricca esposizione di macchine agricole, bestiame e tutto quanto concerne il comparto agricolo zootecnico. E' ubicata in un quartiere fieristico di circa 250.000 mq. La manifestazione è completata da importanti convegni.

**55<sup>A</sup> FIERA  
INTERNAZIONALE  
DELL'AGRICOLTURA  
E DELLA ZOOTECNIA**  
Foggia  
30 Aprile/5 Maggio 2004



## INGRESSO GRATUITO

MACFRUT - 21<sup>A</sup> Mostra internazionale di impianti, tecnologie e servizi per la produzione, condizionamento, commercializzazione e trasporto dell'ortofrutta. Rappresenta l'appuntamento annuale per gli operatori dell'intera filiera del comparto ortofrutticolo. La Mostra e numerosi convegni saranno occasione di confronto, scambio di esperienze e verifica di nuovi orientamenti del settore.

**MACFRUT**  
Cesena (FC)  
6/9 Maggio 2004



## INGRESSO GRATUITO

TRANS.WORLD - 14° Salone del trasporto agroalimentare. Vengono presentati veicoli, furgonature, allestimenti speciali, attrezzature e servizi per il trasporto dei prodotti agroalimentari.

**TRANS WORLD**  
Cesena (FC)  
6/9 Maggio 2004



## INGRESSO GRATUITO

AGRO.BIO.FRUT - 16° Salone delle nuove tecnologie per un'agricoltura sostenibile. 9° Salone delle produzioni biologiche mediterranee. Rappresentano un importante momento di incontro tecnico-commerciale per gli operatori impegnati nelle produzioni ortofrutticole a basso impatto ambientale e con metodo biologico.

**AGRO.BIO.FRUT**  
Cesena (FC)  
6/9 Maggio 2004



## INGRESSO RIDOTTO

21° FRUTTIFLOR - Mostra a carattere regionale presenta al pubblico e agli operatori del settore le novità del vivaismo da frutto, floricolo e delle piante ornamentali, nonché attrezzature di vario genere. La manifestazione è affiancata da importanti convegni.

Segreteria Organizzativa:  
Faenza Fiere srl, Via Risorgimento, 1 - 48018  
Faenza (RA)  
Tel. 0546 621111 - Fax 0546 621554  
www.faenzafiore.it - info@faenzafiore.it

**FRUTTIFLOR**  
Faenza (RA)  
8/10 Ottobre 2004

## A PADOVA, FOCUS SUL GARDEN CENTER

Offrirà un'occasione unica la 48° edizione di Flormart/Miflor, il Salone internazionale dei prodotti e delle attrezzature per il florovivaismo e il giardinaggio, alla Fiera di Padova dal 20 al 22 febbraio in contemporanea a Forestry e Tecnohortus. Gli operatori potranno visionare un modello funzionante di Garden Center concepito secondo i più avanzati criteri progettuali, dimensionali ed arredativi del momento.

In assoluta anteprima e vera novità del settore verrà presentato il volume "Progettare e costruire il moderno Garden Center", primo libro della collana "Il moderno Garden Center", che verrà offerto agli operatori come strumento di riflessione e spunto per il loro attuali e futuri progetti imprenditoriali.

Vista la rilevanza del tema, nel padiglione 1 la Green House Italia in collaborazione con Padova Fiere, organizzerà un'area a tema che toccherà ogni argomento inerente il Garden Center.

Nell'area denominata "Garden show" si potrà trovare tra l'altro il modello di Garden tipo, dimostrazione della fattibilità di un Garden Center funzionante e funzionale concretamente realizzabile, l'area formazione, dove gratuitamente chi desidera potrà partecipare ad incontri formativi a tema della durata di un'ora ciascuno, l'area dell'informazione, dove le aziende che hanno contribuito a realizzare il progetto saranno a disposizione di tutti coloro che volessero approfondire degli argomenti circa il garden center (strutture, prodotti, arredo, progetto, ecc.).

Nell'ambito dell'iniziativa è previsto anche un convegno internazionale sul futuro dei garden center. Un evento che fornirà idee circa l'evoluzione del garden center in italian style.



IL PRESENTE TAGLIANDO  
CONSEGNATO ALLA BIGLIETTERIA  
DELLA FIERA DEBITAMENTE  
COMPILATO DÀ DIRITTO

### ALL'INGRESSO IN FIERA

(nome)

(cognome)

(via e numero civico)

(città)

(CAP e provincia)

(professione)

IL PRESENTE TAGLIANDO  
CONSEGNATO ALLA BIGLIETTERIA  
DELLA FIERA DEBITAMENTE  
COMPILATO DÀ DIRITTO AL  
RILASCIO DI UN BIGLIETTO SIAE  
OMAGGIO OVVERO UNA

### CARTA D'INGRESSO

(nome)

(cognome)

(via e numero civico)

(città)

(CAP e provincia)

(professione)

IL PRESENTE TAGLIANDO  
CONSEGNATO ALLA BIGLIETTERIA  
DELLA FIERA DEBITAMENTE  
COMPILATO DÀ DIRITTO AL  
RILASCIO DI UN BIGLIETTO

### D'INGRESSO GRATUITO

(nome)

(cognome)

(via e numero civico)

(città)

(CAP e provincia)

(professione)

GARANZIA DI RISERVATEZZA. A tutela del diritto alla riservatezza, si rende noto che la compilazione del presente documento implica il Suo consenso a che i dati in esso contenuti vengano registrati dall'Ente Fiera al solo scopo di tenere i visitatori informati sulle proprie attività istituzionali. Barri la casella solo se desidera ricevere corrispondenza.

Data.....Firma.....

CONSEGNATO ALLA BIGLIETTERIA  
DELLA FIERA DEBITAMENTE  
COMPILATO CONSENTIRÀ DI  
VISITARE LA MANIFESTAZIONE  
PAGANDO IL BIGLIETTO DI

### INGRESSO RIDOTTO

(nome)

(cognome)

(via e numero civico)

(città)

(CAP e provincia)

(professione)

IL PRESENTE TAGLIANDO  
CONSEGNATO ALLA BIGLIETTERIA  
DELLA FIERA DEBITAMENTE  
COMPILATO DÀ DIRITTO

### ALL'INGRESSO IN FIERA

(nome)

(cognome)

(via e numero civico)

(città)

(CAP e provincia)

(professione)

IL PRESENTE TAGLIANDO  
CONSEGNATO ALLA BIGLIETTERIA  
DELLA FIERA DEBITAMENTE  
COMPILATO DÀ DIRITTO

### ALL'INGRESSO IN FIERA

(nome)

(cognome)

(via e numero civico)

(città)

(CAP e provincia)

(professione)

## FIERAGRICOLA: BIENNIALITÀ, TRADIZIONE ED INNOVAZIONE

La 106<sup>a</sup> Fieragricola, Fiera Internazionale Biennale della meccanica, dei servizi e dei prodotti per l'agricoltura e la zootecnia (Verona, 3/7 marzo 2004), presenta grandi novità, con l'obiettivo dichiarato di soddisfare e anticipare tutte le esigenze dell'imprenditore agricolo connesse alla produzione e di incontrare le richieste delle aziende.

Per tale ragione, dal 2004 (e nel 2006, 2008, etc.), Fieragricola diventa biennale e presenta tutto ciò che serve a produrre (meccanica, zootecnia e servizi) con una grande attenzione alle innovazioni dei rispettivi settori, mentre negli anni in cui non ci sarà la fiera tradizionale, Veronafiere sta strutturando una rassegna con un nome completamente diverso, ma sempre con al centro l'agricoltore, finalizzata ai sistemi per vendere le produzioni alimentari di qualità. "Abbiamo scelto in modo molto semplice di essere al servizio dell'agricoltore e degli operatori dell'agricoltura, cercando di soddisfarne le esigenze con manifestazioni chiare e di servizio al settore, consapevoli, come siamo, di avere una grande tradizione. In un quadro di chiarezza, Fieragricola sarà tradizionale, ma innovativa, e biennale. Per tradizione intendo la presenza dei settori che guardano ai fattori produttivi necessari all'impresa agricola, quindi la meccanizzazione, la zootecnia e i servizi. Negli anni in cui non si svolgerà Fieragricola, penseremo ai sistemi per vendere, in modo da essere di supporto alle imprese per competere sul mercato. Saremo, quindi, sul prodotto, ma con al centro l'agricoltore, per aiutarlo a vendere i suoi prodotti e senza imitare altre manifestazioni", osserva il presidente di Veronafiere, **Luigi Castelletti**. La semplicità e l'efficacia sono appunto le linee guida con le quali è stata progettata la manifestazione, rigorosamente dedicata a un pubblico professionale. La fiera è divisa in tre saloni specializzati nei tre macrosettori su cui si regge la produzione agricola: **Zoosystem, Agrimecnica, AgriService** (informazioni dettagliate sono presenti anche sul nuovo sito web [www.fieragricola.it](http://www.fieragricola.it)). Anche la convegnistica è incentrata sui grandi temi che attraversano l'agricoltura contemporanea e che ne stanno determinando il futuro, come il dopo Cancun e l'allargamento ad Est dell'Unione europea, con dieci nuovi paesi che dal 2004 dovranno integrare le loro economie rurali con la dimensione imprenditoriale dell'agricoltura nazionale e comunitaria. Una sfida non facile per gli imprenditori agricoli, anche alla luce della recente riforma della PAC che prevede, tramite il disaccoppiamento, la riduzione dei sussidi alla produzione.

## LA FIGURA DELL'AGROTECNICO NELLA TUTELA DEL PAESAGGIO: DALLA STORIA DELL'ARCHITETTURA DEL PAESAGGIO AL CONGRESSO DI STRESA.

II paesaggismo moderno nasce attorno alla figura di **Pietro Porcinai**, di cui si può dire (citando una Mozione presentata dal Consiglio e dalle Commissioni della Provincia di Firenze il 12 gennaio del 1999 sul riconoscimento della sua levatura anche a livello internazionale) che “*pur non essendosi mai laureato in Architettura e avendo conseguito un semplice diploma di Perito agrario è stato il più grande architetto italiano del paesaggio di questo secolo*”.

Egli nacque a Firenze nel 1910 e vi morì nel 1986.

Questo tecnico agrario è riconosciuto, sia in Italia che a livello internazionale, come uno dei maggiori esponenti e fondatori di quel “movimento” che fonde insieme, tra le altre: arte e scienza, esigenze dell'uomo ed armonia del paesaggio. Tale “movimento” prende nome di “Architettura del Paesaggio” e comincia a prendere forma e a diffondersi a partire dalla metà del secolo scorso.

Porcinai, nella sua fortunata carriera di architetto del paesaggio e dei giardini, ha realizzato 807 giardini tra pubblici e privati.

Vorrei soffermarmi su di un fatto importante: Pietro Porcinai era un Perito agrario! Eppure è stato in passato ed è tuttora considerato il più

grande *Architetto del paesaggio!*

Come mai allora il titolo di “Paesaggista” è oggi ad appannaggio solo di alcune “élite” di professionisti, in particolare degli Architetti iscritti in una specifica sezione dell'ordine?

Forse per il fatto che tale categoria, già presente al momento della formazione di questo movimento e numericamente molto importante in Italia, è riuscita ad istituire un percorso formativo che, partendo dalla filosofia progettuale e dalle intuizioni di Porcinai e di altri “Paesaggisti” del suo tempo, corrisponde a quelli che sono considerati i canoni attuali dell'Architettura del Paesaggio.

Si potrebbe delineare anche per gli Agrotecnici e gli Agrotecnici laureati un percorso analogo che riesca a farci entrare nella nicchia di quei professionisti che possono vantare il titolo di “Paesaggista”?

Io credo di sì!

Una domanda si impone a questo punto: ma hanno titolo gli Agrotecnici e gli Agrotecnici laureati, per aspirare a tale ruolo?

A mio avviso sì e forse ne hanno anche di più o quanto meno tanto quanto le figure professionali che possono vantarlo oggi.

Innanzitutto Porcinai era, come ho già detto, un diplomato, non un laureato.

Poi bisogna considerare un altro fatto: l'Agrotecnico è una figura nata per essere una via di mezzo tra un tecnico puro ed un agricoltore (o un giardiniere a seconda dei casi), cioè il compimento di un principio fondamentale del pensiero di quel grande genio che è stato **Leonardo da Vinci**: “*Studia la scienza e poi*

*seguita la pratica nata da essa scienza*”.

In questa frase è concentrata la nostra essenza, quello che ci differenzia da tutte le altre categorie considerabili nostre “avversarie” nella “corsa all'accaparramento delle competenze”. Nel nostro piano di studi vanno di pari passo: lo studio scientifico dei fenomeni naturali con la sperimentazione in campo di tali studi anche attraverso il loro sfruttamento ed il loro controllo, lo studio del paesaggio, il riconoscimento delle piante, la loro fisiologia in rapporto con le condizioni pedoclimatiche e la progettazione sulla base di tali studi con la realizzazione e la manutenzione delle aree verdi realizzate in tutti i suoi molteplici aspetti e forme.

Renderci conto di questa importante differenza, non vuole essere motivo di denigrazione delle altre figure professionali, alle quali dobbiamo rispetto e stima e con le quali sarebbe utile una maggiore collaborazione ed interazione per giungere ad un più completo esame di una particolare situazione progettuale, ma essere invece una presa di coscienza dei nostri valori e dei nostri limiti.

Queste sono dunque le intuizioni che hanno portato alla nascita ed all'approvazione a Stresa 2003 della mozione sull'impegno, da parte del Collegio Nazionale, di ottenere il riconoscimento del titolo di “Paesaggista” per gli Agrotecnici e gli Agrotecnici Laureati. Ritengo pertanto possibile e non utopistico tale riconoscimento, studiando un percorso formativo e/o di merito professionale che non sia una semplice imitazione di quanto hanno fatto le altre categorie, ma sia improntato e volto a colmare le lacune della nostra formazione scolastica, quali per esempio potrebbero essere le tecniche di rappresentazione del progetto, le tecniche di disegno, lo studio dell'armonia delle forme e dei colori e del gioco luci/ombre, l'urbanistica...

*Agr. Marco Rismondo*

(e-mail: [marco.rismondo@libero.it](mailto:marco.rismondo@libero.it)  
<http://www.ildottoredelverde.it>)



L'Agr. Marco Rismondo.

### 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.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

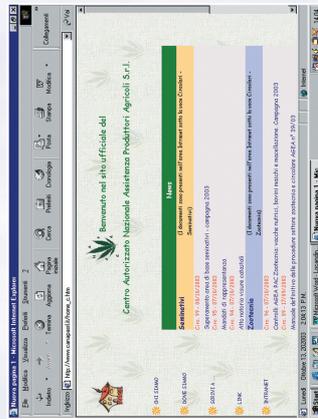
Dal 2004 il portale del SIAN rappresenterà il punto di divulgazione, fruizione ed accesso ai servizi del comparto agricolo su rete. L'accesso all'Area Riservata del sito, disponibile solo ai CAA, consente attualmente i seguenti servizi:

- ✓ 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



## L'ANDAMENTO DEL BILANCIO DI ESERCIZIO 2003 E LE PREVISIONI PER IL 2004 DANNO CHIARI SEGNALE DEL BUONO STATO DI SALUTE DELLA GESTIONE PREVIDENZIALE DEGLI AGROTECNICI

**In** data 12 novembre si è riunito in Roma presso la Fondazione E.N.P.A.I.A., il Comitato di Gestione della Cassa di Previdenza degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati, che tra gli altri punti all'ordine del giorno, ha esaminato l'andamento della gestione del 2003 per individuare le linee programmatiche da osservarsi per l'esercizio del 2004.

Anche per l'esercizio 2003 si è potuto constatare, come per il passato, che sono emersi dei dati del tutto soddisfacenti per una Cassa, che opera da pochi anni e deve confrontarsi con quanto viene fatto da altre Gestioni presenti da molti anni nel panorama previdenziale.

Come nel 2002 si è ipotizzata una crescita di iscrizioni pari a 70, a consuntivo abbiamo potuto constatare che effettivamente abbiamo avuto 71 iscrizioni e ciò ha consentito al Comitato di ipotizzare per il 2004 una crescita analoga, pari ad un incremento del 5,98%, percentualmente superiore dell'incremento registrato dall'analoga Gestione dei Periti agrari.

La previsione in ordine ai contributi di competenza dell'anno 2004, effettuata tenuto conto dei dati relativi alle contribuzioni degli anni precedenti, fondate sulle comunicazioni reddituali che gli iscritti hanno trasmesso entro le normali scadenze (ricordo che la dichiarazione dei redditi professionali per attività autonoma di Agrotecnico relativa al 2002 andava inoltrata entro il 30 novembre, in alternativa all'inoltrato a mezzo di raccomandata compilando il mod. GSA/CR 2002 con l'innovativo sistema via internet accedendo al sito [www.enpaia.it](http://www.enpaia.it)), indicano un totale dei diversi contributi superiore al milione di euro, comprensivo della contribuzione dovuta per gli anni pregressi.

Peraltro, trattandosi comunque di una Cassa con un bacino d'utenza di età media di circa 40 anni (è infatti questa l'età degli Agrotecnici iscritti), si è stimato che nel corso dell'anno prossimo

vi siano solo 2 prestazioni pensionistiche da erogare, un numero in sostanza irrilevante.

Circa la rivalutazione dei montanti contributivi, si ricorda che i versamenti effettuati da ciascuno degli iscritti si incrementano annualmente di un coefficiente; poiché per il 2004 questo coefficiente non è stato ancora comunicato si è utilizzato provvisoriamente il coefficiente rivalutativo del 4,37%, già utilizzato per l'anno precedente.

Di conseguenza sul versante dell'attività finanziaria, una stima prudente del risultato dell'attività finanziaria per l'anno 2004, ha portato il Comitato a definire il volume di interessi attivi a beneficio della nostra gestione, basato sulla previsione di una sostanziale tenuta dei tassi d'interesse e dei mercati monetari, nonché sulla continuità dei flussi contributivi in entrata, con riferimento alla redditività dei singoli comparti di investimento.

Alla luce di quanto sopra, il rendimento degli investimenti è stato previsto in misura superiore al 5,00 % netto (nel 2003 è stato del 5,20%), pur prevedendo anche un accantonamento prudenziale di Euro 10.000,00 al fondo svalutazione titoli per eventuali perdite. L'incremento stimato, come detto superiore al 5,00%, è frutto di un'attenta politica di gestione degli investimenti sinora effettuati che ha permesso di conseguire buoni risultati di bilancio e di accantonare crescenti capitali. Ciò trova conferma dalle risultanze dell'insieme dei titoli acquistati, che alla data della riunione indicavano quella performance, quale media risultante dalla redditività dei titoli presenti nel portafoglio della gestione della Cassa



Il dott. **ALESSANDRO MARASCHI**, Coordinatore del Comitato di Gestione Cassa di Previdenza Agrotecnici.

degli Agrotecnici.

Si deve sul punto richiamare l'attenzione sull'esigenza che le scelte gestionali relative all'impiego delle risorse disponibili, siano comunque effettuate nel rigoroso rispetto dei principi di massima cautela e dell'oculatazza nell'individuazione e nella ripartizione del rischio nella scelta degli investimenti.

In effetti la natura pubblica dell'attività svolta dalla Cassa e la specifica connotazione dei prelievi contributivi effettuati a carico degli iscritti impongono, nel contempo, di adottare prudenti comportamenti negli investimenti, giustificazione delle scelte ed obbligo di risultato.

Gli obiettivi indicati per l'anno 2004 dal Comitato di Gestione della Cassa degli Agrotecnici, saranno perseguiti unitariamente, adottando sempre le iniziative che si muovono nella direzione del concetto di sicurezza sociale, intesa come duplice finalità di assicurare gli equilibri della gestione e nel contempo tutelare gli assicurati e i futuri pensionati, affinché essi abbiano la certezza di poter godere dei trattamenti spettanti alla fine della loro vita lavorativa; in particolare offrire trattamenti migliori di quelli che può rico-



# « APPUNTAMENTO COL FISCO »



**F**ile agli sportelli, improduttivi quanto fastidiosi andirivieni da un ufficio all'altro, per mancanza del personale addetto alla tal pratica o del competente funzionario che deve apporre semplicemente una firma...conseguente lentezza nel disbrigo delle pratiche o nella risoluzione del problema. Nelle faccende di fisco tutti, o quasi, ci siamo imbattuti prima o poi con le solite difficoltà, le solite "seccature" burocratiche. Da oggi tutto questo si potrà in parte evitare.

La Direzione Centrale Gestione Tributi dell'Agenzia delle Entrate, con circolare 55 del 2 dicembre 2003, ha infatti esteso il servizio di prenotazione degli appuntamenti presso tutti gli uffici locali delle Entrate.

Lo scopo è quello di migliorare la qualità dei servizi e di rendere più agevole il rapporto "Fisco-Contribuente", riducendo i tempi di attesa per accedere agli sportelli degli uffici locali.

I contribuenti, quindi, prima di recarsi presso gli Uffici locali dell'Agenzia delle Entrate, possono prenotare l'appuntamento tramite telefono al n. 199.126.003 o tramite web, collegandosi al sito internet dell'Agenzia delle Entrate ([www.agenziaentrate.it](http://www.agenziaentrate.it)).

I servizi prenotabili, sono omogenei su tutto il territorio nazionale e l'instradamento alla scelta viene effettuata tramite una struttura ad "albero" il cui menu consente la scelta di una vasta gamma di opzioni.

Al fine di erogare un servizio maggiormente specialistico, sono state previste due modalità di instradamento, una per i **professionisti** ed una per i **contribuenti**.

I **professionisti** possono prenotare un appuntamento per avere informazioni inerenti a:

- Avvisi bonari, cartelle di pagamento, comunicazioni di irregolarità o preavvisi telematici.
- Richieste di esibizione, ai fini del controllo formale della documentazione indicata in dichiarazione (art. 36-ter del DPR 600/73); in questo caso la prenotazione va effettuata solo ed esclusivamente presso l'ufficio che ha inviato la richiesta di esibizione della documentazione.
- Chiarimenti su avvisi di accertamento parziale (art. 41-bis DPR 600/73); anche in questo caso la prenotazione deve essere effettuata presso l'ufficio locale che ha emesso l'avviso di accertamento.
- Assistenza per la compilazione dei modelli di dichiarazione o per i servizi telematici.
- Presentazione atti per la registrazione.
- Informazioni sulla riforma fiscale.
- Agevolazioni relative a ristrutturazioni edilizie.
- Crediti d'imposta su assunzioni ed investimenti in aree svantaggiate.
- Altre informazioni.

I **contribuenti** possono prenotare un appuntamento per avere informazioni inerenti a:

- Avvisi bonari, cartelle di pagamento, comunicazioni di irregolarità.
- Richieste di esibizione, ai fini del controllo formale della documentazione indicata in dichiarazione (art. 36-ter del DPR 600/73).
- Avvisi di accertamento parziale (art. 41-bis del DPR 600/73).
- Assistenza per la compilazione dei modelli di dichiarazione o per la trasmissione del model-

lo unico persone fisiche.

- Compilazione e trasmissione telematica del modello unico persone fisiche.
- Informazioni sul modello 730.
- Presentazione atti per la registrazione.
- Informazioni sulle agevolazioni ed esenzioni per i disabili.
- Informazioni sulla riforma fiscale.
- Agevolazioni relative a ristrutturazioni edilizie.
- Crediti d'imposta su assunzioni ed investimenti in aree svantaggiate.
- Altre informazioni.
- Informazioni sul cassetto fiscale (solo per gli utenti in possesso del pin-code).

Sulla "intranet" dell'Agenzia delle Entrate, nell'area assistenza - sezione "guide e manuali" è disponibile il manuale operativo del nuovo **servizio di prenotazione**.

Gerardo Fasolo

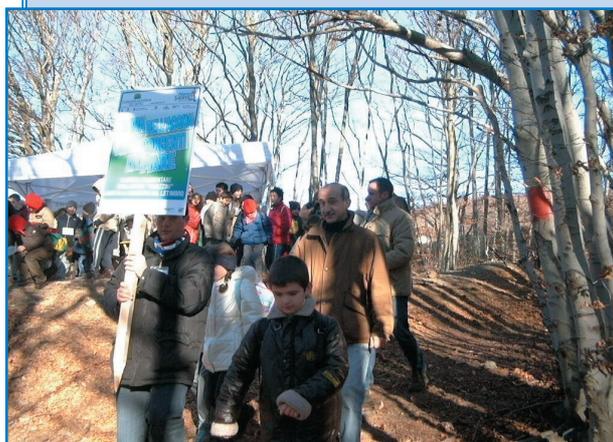
The screenshot shows the homepage of the Agenzia delle Entrate website. At the top, there's a navigation bar with 'Agenzia', 'Comunicare', 'Documentazione', 'Servizi', 'Indirizzi', and 'Guide'. Below that, a banner for 'FISCOonline' is visible. The main content area is divided into several sections: 'Ultim'ora' with news about IVA 2004, 'Primo piano' featuring 'La redazione internet augura buone feste a tutti', 'Speciale sanatorie', and 'Circolare n. 58/E del 30/12/2003'. There are also sections for 'In punta di click', 'Servizi telematici', 'Call Center', 'Prenotazione appuntamenti', 'Guida alle scadenze', 'La guida dell'Agenzia', 'Newsletter', and 'Personalizza il sito'. On the right side, there are links for 'novità', 'scadenario fiscale', 'modulistica', 'documentazione tributi', and 'software'. At the bottom, there's a search bar and a footer with 'Novità', 'Scadenario fiscale', 'Modulistica', 'Studi di settore', and 'Softwa'.

## LA VIA DELL'ACQUA, DALLE SORGENTI AL MARE

Gli allievi della scuola elementare "G. Mazzini" di Villapiana (SV) e gli studenti della Classe IV A dell'Istituto Professionale di Stato per l'agricoltura e l'ambiente "D. Aicardi" di Albenga (SV) sono stati protagonisti di una interessante iniziativa collocata nell'ambito della campagna di educazione ambientale promossa in collaborazione con la Comunità Montana del Giovo.

I ragazzi "adottando" la sorgente del torrente Letimbro hanno aderito al progetto che vede tra i responsabili il Prof. **Roberto Luciano** (*docente dell'Istituto Aiardi, nonché Presidente del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Savona*) ed il Prof. **Franco Laureri** (anch'egli docente dell'Aicardi).

L'adozione è avvenuta il 16 dicembre scorso. Nel corso della fredda giornata i docenti, coadiuvati dagli allievi dell'Istituto agrario, hanno tenuto una lezione di ecologia cercando di trasmettere ai bambini della scuola elementare concetti importanti come quelli di ecosistema e di biodiversità.



Al termine della giornata i ragazzi hanno piantato un paletto a simbolo della avvenuta adozione, con l'impegno di ritornare in loco e di portare il proprio contributo a presidio e salvaguardia di una natura bella e incontaminata.

La manifestazione è poi proseguita, il giorno successivo, presso il Palacrociera di Savona, alla presenza delle autorità locali e dei pubblici amministratori, con la partecipazione di alcuni esponenti dell'Associazione "Bandiere Blu d'Europa".

A poco più di un mese dall'avvio del progetto già diverse città e piccoli comuni hanno aderito alla campagna ambientale di adozione.

## 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](mailto: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](http://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.*

## COLLEGI LOCALI, ALTRI CONSIGLI SI RINNOVANO

Proseguono i rinnovi dei Consigli dei Collegi locali degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati. La maggior parte dei nuovi Consigli eletti sono stati pubblicati sul numero precedente di questa rivista, ci sono tuttavia pervenuti altri esiti elettorali che di seguito riportiamo.

### MANTOVA

Agr. Antonio CHIZZONI - Presidente  
Agr. Gianni ROSSETTI - Segretario  
Agr. Elena ALGERI - Consigliere  
Agr. Claudio CAUZZI - Consigliere  
Agr. Gianni GRANDI - Consigliere  
Agr. Carlo MANTOVANI - Consigliere  
Agr. Erminio RIGHI - Consigliere

#### Collegio dei Revisori dei Conti

Agr. Giordano BOLDRINI - Presidente  
Agr. Stefano GALEOTTI - Revisore  
Agr. Remo PAGANI - Revisore

### MESSINA - Enna

Agr. Giuseppe FRISENDA - Presidente  
Agr. Felicia MONDELLO - Segretario  
Agr. Bettino BOSCO - Consigliere  
Agr. Antonina CATENA - Consigliere  
Agr. Calogero DOMIANELLO - Consigliere  
Agr. Rosario MASTRANDREA - Consigliere  
Agr. Leone Francesco SAJA - Consigliere

#### Collegio dei Revisori dei Conti

Agr. Santo Graziano CARCIONE - Presidente  
Agr. Felice MANCUSO - Revisore  
Agr. Maria Rosaria SCAFFIDI - Revisore

### PIACENZA -Parma

Agr. Michele MAFFINI - Presidente  
Agr. Mara SILVA - Segretario  
Agr. Marco BANDINI - Consigliere  
Agr. Giovanni BONOMINI - Consigliere  
Agr. Fabrizio FALAGUASTA - Consigliere  
Agr. Fausto GUERRA - Consigliere  
Agr. Achille MALTAGLIATI - Consigliere

#### Collegio dei Revisori dei Conti

Agr. Ernesto BOGLIOLI - Presidente  
Agr. Alessandra FRASSINETI - Revisore  
Agr. Giorgio PARABOSCHI - Revisore

### ROMA - Rieti - Viterbo

Agr. Claudio DAMIANI - Presidente  
Agr. Arianna CASTELLI - Segretario  
Agr. Lorenzo DI MARCO - Consigliere  
Agr. Marco GIANNI - Consigliere  
Agr. Roberta SORRENTINI - Consigliere  
Agr. Nunzio TESTA - Consigliere  
Agr. Maurizio VASSALLO - Consigliere

#### Collegio dei Revisori dei Conti

Agr. Simona ALLEGRINI - Presidente  
Agr. Carlo AIELLO - Revisore  
Agr. Salvatore SCOGGIO - Revisore

## GENOVA E LA SPEZIA - Fioccano le iniziative del Collegio

Il Consiglio del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Genova e La Spezia ha recentemente attivato un protocollo di intesa con l'Istituto Professionale di Stato per l'agricoltura e l'ambiente di Genova "B. Marsano" che prevede l'organizzazione di incontri con gli studenti delle V classi aventi la finalità di informare gli studenti circa le attività del Collegio e di divulgare e promuovere le competenze e la figura professionale dell'Agrotecnico. Inoltre sempre di recente il Comune di Genova, settore Ambiente e Verde urbano ha richiesto la collaborazione del locale Collegio degli Agrotecnici per la stesura del Regolamento comunale del Verde, attualmente non esistente presso tale Amministrazione.

Si ricorda infine che il servizio di Segreteria del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati è a disposizione degli iscritti, con la presenza di un Consigliere in sede, tutti i giovedì, dalle ore 15,00 alle ore 18,00.

I recapiti della sede del Collegio sono i seguenti:

Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati  
Via Frugoni, 1/3  
16121 GENOVA GE  
Tel/fax 010/595.53.68  
E-mail: genova@agrotecnici.it

## SEMPRE PIÙ LAUREATI NELL'ALBO AGROTECNICI

In aumento il numero dei laureati e delle figure specialistiche iscritte all'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati e anche di coloro che conseguono la laurea successivamente all'iscrizione. E' il caso di **Massimo Antonio Tino**, Agrotecnico iscritto all'Albo di Foggia dal 1990 e laureatosi lo scorso ottobre in Scienze agrarie con indirizzo Produzione Vegetale ed Orientamento Fisiopatologico. La laurea è stata conseguita presso l'Università degli Studi di Bari, con votazione di 107/110. Complimenti...

## FAENZA (RA) - L'attività corsuale 2004 della scuola di pratica agricola "F.C.Caldesi"

La scuola di pratica agricola "F.C. Valdesi", in collaborazione con l'Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente di Persolino, prosegue anche quest'anno l'attività corsuale con un ricco e denso programma attinente prevalentemente al settore verde-ambiente-paesaggio. Il 9 febbraio avrà inizio un corso di "Abbattimento alberi ad alto fusto". Il corso, al quale sono ammessi un massimo di sette partecipanti ha una durata di 20 ore, suddivise in tre giornate. La quota di partecipazione, comprensiva di materiale didattico è fissata in euro 350,00. Si precisa che le lezioni pratiche verranno svolte presso un reale cantiere di lavoro ove sono previsti abbattimenti e consolidamenti.

Per maggiori informazioni ed iscrizioni: Prof. Eraldo Tura (tel. 0546/22.932 - cell. 328/30.54.018).

## FOGGIA - Cambio di indirizzo per la sede del Collegio Agrotecnici

Dal 1° gennaio 2004, la sede del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Foggia si è trasferita al seguente indirizzo: Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Foggia  
Via De Curia, 4 - 71020 FAETO FG - Tel./Fax 0881/973.112 - E-mail: foggia@agrotecnici.it

**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** cerca socio finanziatore per apertura (in provincia di Cuneo) di un centro commerciale orto-giardino-animale-antiparassitari. Tel. 328/53.66.906.

**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, luglio 2000. Euro 20.000 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.

**CERCO/ACQUISTO** licenza Windows '98 e licenza Office '97. Tel. 347/95.42.109.

**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 Cassette 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 espone 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).