

L'A

L'AGROTECNICO OGGI

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

Giugno/Luglio
2004
N. 6/7 ANNO XXI

Una copia
Euro 2,58

ISSN
1722-5779

Spedizione in A.P. - Tariffa R.O.C.: "Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (convertito in Legge 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB 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.



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



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

Spedizione in A.P. - Tariffa B.C. - Poste Italiane S.p.A. - Spedimento in Abbonamento Postale - D.L. 350/2003 (convertito in Legge 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, GGSR di Forlì

Autorevolezza e serietà della SOCIETÀ EDITORIALE NEPENTHES S.r.l. - Poste Succursale n. 1 - 47100 Forlì - Tel. 0543 723771 - Fax 0543 795263

47100/2004/1 - in caso di mancato recapito, l'editore si riserva il diritto di affidare la distribuzione di persona o a terzi, a condizione di corrispondenza di posta dovuta.



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

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

Hanno collaborato a questo numero:
 Gaetano Alaimo, Pasquale Cafiero, Stefano Cappi, Simone Finelli, Nicola Galluzzo, Mirko Tassone.

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.

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

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

USPI Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

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

Direttore responsabile
 MENTORE BERTAZZONI

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

Questa rivista è stata chiusa in tipografia il 19 Maggio 2004

« Sommario »

ATTUALITÀ

- 4** Napoli 2004
- 12** Nasce l'**imprenditore agricolo** professionale
- 14** **OCM tabacco**, premiato il gioco di squadra

SICUREZZA ALIMENTARE

- 15** **Sicurezza** a tutto campo

FIERE & CONVEGNI

- 18** In **vino** veritas?
- 31** **Macfrut** senza frontiere

PROFESSIONE AGROTECNICO

- 34** Agrotecnici: confronto con il **Ministro**
- 36** I Presidenti lombardi incontrano **l'on. Michele Vietti**
- 37** I giovani "**triennialisti**" alla ribalta
- 40** A **Bari** gli Agrotecnici ci sono... eccome!
- 41** Vita dei **Collegi**

LO SPECIALE

- 20** **Aceto Balsamico** tradizionale di Modena

LE RUBRICHE

- 30** Le **Aziende** informano
- 47** Il **Mercatino**

L'AFORISMA DEL MESE

"MOLTO SPESSO IL PENTIMENTO NON È TANTO IL RIMORSO PER IL MALE CHE ABBIAMO FATTO, QUANTO IL TIMORE DI QUELLO CHE CE NE PUÒ DERIVARE."

FRANÇOISE DE LA ROCHEFOUCAULD
 (Letterato francese - Parigi 1613-1680)

« MAI COSÌ INSIEME

IMPONENTE MANIFESTAZIONE DEL CUP, DELL'ADEPP E DEI CUP TERRITORIALI. I SIGLIERI DI ORDINI E COLLEGI RIUNITI A NAPOLI SI SONO CONFRONTATI DOPO IL VOTO DI GIUGNO LA RIFORMA DELLE PROFESSIONI. DOPO IL VOTO DI GIUGNO LA RIFORMA DELLE PROFESSIONI È SBLOCCATO IL DECRETO LA LOGGIA: GLI ORDINI RIENTRANO

Il CUP Nazionale insieme all'ADEPP, l'Associazione delle Casse di Previdenza private, ed ai CUP territoriali, aveva scommesso tutto sull'appuntamento di Napoli del 9 maggio 2004.

Occorreva infatti dare una risposta al "Palazzo della politica", diventato una specie di formicaio impazzito, dove Ministri e Deputati dicevano, a giorni alterni, sullo stesso argomento tutto ed il contrario di tutto.

Occorreva inviare un segnale forte al Governo, che da un anno teneva chiusa in un cassetto la riforma delle professioni, elaborata dal Sottosegretario alla Giustizia **On. Michele VIETTI**, e dire a voce alta che questo ritardo non

solo non era più comprensibile, ma soprattutto che era divenuto intollerabile. Occorreva dire altrettanto chiaramente che non sarebbe stato tollerato un analogo ritardo nell'approvazione del Decreto legislativo "La Loggia" (*dal nome del Ministro proponente*), concordato con le professioni d'urgenza, poco prima di Pasqua, e poi anch'esso accantonato inspiegabilmente. Occorreva anche in qualche modo rispondere alle tesi del Presidente dell'Antitrust **Giuseppe TESAURO**, esposte qualche giorno prima in una Convention romana organizzata dal COLAP, il coordinamento delle associazioni prive di Albo.

L'appuntamento nella città partenopea

doveva dunque essere una prova muscolare senza precedenti, e così è stato, nonostante l'appuntamento cadesse di domenica e, sfortunatamente la città di Napoli fosse completamente chiusa al traffico, una circostanza, questa, che ha lungamente rallentato l'afflusso dei pullman e delle auto dei professionisti provenienti da ogni parte d'Italia e, soprattutto, ha impedito alle molte centinaia di professionisti napoletani di muoversi dalla città, bloccati dal divieto totale di circolazione, che vigeva in tutta Napoli dalle ore 9,00 alle ore 13,00 in occasione della "domenica ecologica" e della maratona "Corrinapoli" (5 chilometri, da Piazza Plebiscito a Piazza Repubblica

Uno scorcio del Teatro Mediterraneo, gremito all'inverosimile.



2004 »

MAI COSÌ TANTI »

RRITORIALI. OLTRE 3.000 PRESIDENTI E CON-
ONTATI CON IL GOVERNO E LA POLITICA.
SSIONI TROVERA' COMPIMENTO.
NELLA COMPETENZA DELLO STATO.

e ritorno, passando per via Caracciolo e Riviera di Chiaia).

Fuori gioco, quindi, la maggior parte dei professionisti napoletani impossibilitati a raggiungere la Mostra d'Oltremare (anche se alcuni di loro hanno voluto raggiungere a tutti i costi la manifestazione, uscendo dalla città con largo anticipo rispetto all'orario del divieto di circolazione); il compito di riempire la sala della manifestazione era dunque demandato ai professionisti provenienti da altre città, e la circostanza aveva ingenerato qualche preoccupazione negli organizzatori.

Ciò nonostante l'afflusso delle persone è stato imponente; già verso le dieci del mattino i mille posti del Teatro Mediterraneo erano pressoché tutti pieni e molti altri convenuti erano in arrivo nel grande viale di ingresso della Mostra d'Oltremare od in attesa di registrarsi.

Poco dopo il gran numero dei convenuti costringeva i Vigili del Fuoco ad intervenire per bloccare tutti gli ingressi al Teatro, ormai sovraffollato e con persone in piedi sugli spalti e sedute nelle scale di accesso.

Per chi è arrivato tardi altro non è restato che seguire la manifestazione da diversi grandi schermi posti nei locali esterni al Teatro, comunque in numero insufficiente rispetto a quanto sarebbe stato necessario.

Alla fine della giornata l'esausto personale del ricevimento aveva registrato oltre 3.000 presenze, più una quota di congressisti che, seccati dall'attesa per la registrazione, evitavano l'incombenza entrando direttamente in sala!

Sul tavolo della presidenza del Convegno sedevano i vertici del CUP, dell'ADEPP e dei CUP territoriali, fra di loro **Raffaele SIRICA** (Presidente CUP), **Roberto ORLANDI** (Vicepresidente e Portavoce del CUP), **Armando ZINGALES** e **Piero PANUNZI** (entrambi Vicepresidenti

CUP), **Maurizio DE TILLA** (Presidente ADEPP), **Sergio POLESE** (Segretario del CUP), oltre ad alcuni Vicepresidenti dell'ADEPP.

Dietro di loro, schierati su di un banco alto, tutti i Presidenti dei Consigli Nazionali aderenti al CUP ed i Presidenti delle Casse di Previdenza delle professioni.

Sotto di loro il parterre delle Autorità, folto di Deputati (fra gli altri l'On. **Anna FINOCCHIARO** per i DS, l'On. **Nino LO PRESTI** per AN e l'On. **Pierluigi MANTINI** della Margherita), di Senatori (fra gli altri il Sen. **Guido CALVI** per i Ds, il Sen. **Mario CAVALLARO** per la MARGHERITA ed il Sen. **Andrea PASTORE** per FORZA ITALIA), di Sottosegretari (fra gli altri la Sen. **Maria Grazia SILIQUINI**, Sottosegretario all'Università, e l'On. **Michele Vietti** Sottosegretario alla Giustizia), di Europarlamentari (l'On. **Stefano ZAPPALÀ**) e di Ministri (**Enrico LA LOGGIA**, Ministro per gli Affari regionali; **Rocco BUTTIGLIONE**, Ministro per le Politiche Comunitarie).

Diciamo la verità, faceva un certo effetto vedere un così elevato concentrato di potere politico in platea pronto ad ascoltare e sopra, sul palco, i vertici delle professioni; è stato questo forse l'aspetto più visivamente significativo della strada che il CUP nazionale ha percorso in questi anni: le professioni italiane, prima preda della politica perché divise oggi sono unite, hanno coscienza di se stesse e della loro forza, ed il mondo politico si siede innanzi a loro per ascoltarle.

Naturalmente per raggiungere questo risultato sono occorsi anni di durissimo lavoro da parte di alcuni dei Presidenti nazionali di Ordini e Collegi, ma la realtà di oggi ed i risultati ottenuti premiano quegli sforzi.

Con orgoglio gli Agrotecnici italiani possono dire di avere contribuito a



questo processo in modo significativo e, talvolta, determinante, tanto che questo apporto e questo ruolo è riconosciuto da tutte le altre professioni italiane, in misura tanto maggiore se rapportata al fatto che gli Agrotecnici sono una piccola categoria, che però sa dare molto, come dimostra il fatto che il Presidente degli Agrotecnici, Roberto Orlandi, è da tre anni Vicepresidente e Portavoce del CUP.

I lavori sono stati aperti con i saluti dell'Ing. **Domenico RICCIARDI**, a nome dei CUP Territoriali del Centro e del Sud Italia, che ha ricordato le varie precedenti iniziative svolte, dal Teatro Brancaccio di Roma fino all'odierna manifestazione, e con l'intervento dell'Arch. **Pino CAPOCCHIN**, a nome dei CUP Territoriali del Nord Italia, che ha esordito criticando le recenti affermazioni del Ministro di Giustizia, rese qualche giorno prima in una convegno delle associazioni non ordinistiche e lamentando che il Ministro non si fosse presentato all'odierno appuntamento di Napoli, sfuggendo così il confronto con le professioni. La prima delle due relazioni ufficiali è stata svolta dall'Arch. Raffaele SIRICA, Presidente del CUP e del Consiglio Nazionale degli Architetti, che -come sempre- ha "volato alto", ragionando a scena aperta di ciò che significa essere professionisti in Italia ed in Europa e delle regole dell'etica professionale.

Il fondamentalismo monetarista, ormai imperante, che pervade l'Europa è il nuovo "vitello d'oro" dell'idolatria mercantile -ha detto Sirica-, esso nega l'e-

DA MADRID A NAPOLI, IL CUP ITALIANO DIVENTA LEADER NELL'EUROPA DELLE PROFESSIONI

Madrid, giovedì 29 aprile

La «Dichiarazione di Madrid»

L'incontro Euro-Mediterraneo delle organizzazioni professionali organizzato a Madrid vuole essere il primo passo verso «una nuova filosofia» basata su una competitività che antepone l'interesse sociale e richiede una maggiore e migliore qualificazione professionale.

PROFESIONES, INTERÉS GENERAL Y
SERVICIO PÚBLICO.

PROFESSIONS, GENERAL INTEREST AND
PUBLIC SERVICE.

Le professioni euro-mediterranee hanno approvato il progetto denominato DECLARACIÓN DE MADRID, un passo definitivo nella definizione delle professioni europee nella nuova Unione Europea. In questo senso, è avvenuto l'incontro euro-mediterraneo delle organizzazioni professionali, anticipazione di una serie di azioni orientate verso una chiarificazione dell'attuale quadro comunitario, un aumento della partecipazione delle professioni al dibattito comunitario e al loro impegno di essere contemporanee.

Carlos Carnicer, presidente dell'Unión Profesional Española (UP) e Raffaele Sirica, presidente del Comitato Unitario Permanente degli Ordini e dei Collegi Professionali (CUP), sono stati i promotori dell'incontro organizzato e diretto da Carlos Hernandez Pezzi, vicepresidente UP e presidente spagnolo del Consiglio Superiore degli Architetti. Secondo Carnicer questo incontro riveste un'importanza primaria perché per la prima volta «in Spagna si è parlato di una nuova filosofia, quella dell'interesse sociale; filosofia a cui stiamo lavorando da tempo ma che non siamo ancora stati capaci di trasferire alla società civile».

In questo senso, Raffaele Sirica ha dichiarato che la sfida del XXI secolo sarà quella di approdare con successo al concetto di «democrazia urbana», che persegue il raggiungimento di un alto livello di qualificazione democratica nella società civile. Tutti i presenti sono stati concordi nel riconoscere la domanda e la necessità della società «di scienza e di etica». Gran parte della risposta ad entrambe le esigenze si trova nell'azione che impegna le organizzazioni professionali e si attua attraverso i professionisti con l'esercizio della loro professione.

Napoli, domenica 9 maggio

Appunti per il «Manifesto»

Il manifesto ha come obiettivo quello di chiedere al legislatore comunitario la definizione di uno Statuto delle Professioni intellettuali.



La richiesta muove dalla considerazione per cui il principio della concorrenza costituisce uno strumento per realizzare i valori sui quali si fondano la nostra Costituzione e il Trattato Ue. Ma sono i valori e non il principio della concorrenza l'interesse fondante il nostro sistema.

In questa prospettiva, si ritiene che la regolamentazione delle professioni intellettuali - quale insieme delle prestazioni, opere, atti e servizi che implicano il possesso di saperi e capacità per la loro idoneità a incidere su interessi generali - costituisca un primario terreno di confronto per il rilancio della politica comunitaria nell'ottica della nuova Costituzione. Non si tratta di sottrarre tali attività al principio di concorrenza, ma piuttosto di declinare uno statuto giuridico che contemperi tale principio con la salvaguardia di quei diritti fondamentali del cittadino e della persona, che un indiscriminato assoggettamento alle regole economiche rischierebbe di alterare, se non pregiudicare.

Le prestazioni che incidono sul diritto di difesa, sulla salute, sulla sicurezza, sul pieno sviluppo della persona umana e l'effettiva partecipazione all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese, sul lavoro, sul paesaggio e sul patrimonio storico e artistico, sulla libertà di stampa, sulla protezione della maternità dell'infanzia e della gioventù, sull'assistenza e previdenza sociale, sulla tutela del risparmio, richiedono di essere specificamente disciplinate nell'ambito europeo. La ricodificazione di tali attività si rende necessaria perché l'attuale «spazio vuoto di diritto» ha enfatizzato il ruolo della giurisprudenza, che per definizione è chiamata a decidere sul caso concreto e può svolgere un ruolo di supplenza del legislatore solo a prezzo di ingenerare confusione.



L'intervento dell'Avv. De Tilla (al microfono). Sul banco della Presidenza (da sinistra verso destra): Piero Panunzi (Vicepresidente del CUP e Presidente dei Geometri), Paolo Pedrazzoli (Presidente della Cassa di Previdenza dei Notai), Roberto Orlandi (Vicepresidente Portavoce del CUP e Presidente del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati). Alle loro spalle sui banchi alti, i Presidenti degli altri Ordini professionali e delle Casse di Previdenza.

tica, nega la solidarietà, nega la qualità delle prestazioni intellettuali.

Sentire poi il Presidente del CUP che parlava di un *"Manifesto delle professioni per l'Europa"*, già discusso qualche giorno prima a Madrid, al Convegno delle professioni spagnole dal titolo *"Profesiones, interés general y servicio público"*, dava certo l'idea dell'afflato ideale che il CUP è riuscito a dare sia al proprio ruolo che a quello di tutti i professionisti italiani, e faceva sembrare di colpo misera cosa le polemiche di qualche giorno prima, portate avanti da associazioni prive di numeri e con modesta credibilità, sulla necessità di creare "professioni" a contenuto regionale.

A Napoli si parlava di Europa, di libertà di movimento e di stabilimento in tutto il territorio dell'Unione, dei valori dell'etica professionale, della capacità e della responsabilità personale, non dell'Albo lucano dei consulenti d'azienda o del Registro lombardo dei prano-terapeuti.

Che differenza di stile, di cultura, di valori e di obiettivi rispetto agli avversari delle professioni.

La seconda relazione è stata svolta dal vulcanico Presidente dell'ADEPP, l'Avv. Maurizio DE TILLA (anche Presidente della Cassa di Previdenza

degli Avvocati) che, come suo costume, ha preso di petto i problemi e non ha risparmiato critiche al mondo politico; le accuse di inerzia della politica, che impietosamente, De Tilla ha elencato una dopo l'altra, hanno strappato continui applausi a scena aperta e - spesso - il gelo dei rappresentanti del Governo e dei partiti.

Solo il naturale garbo oratorio e l'arguzia partenopea propria di De Tilla sono riuscite talvolta a stemperare la gravità delle affermazioni; il primo a cadere sotto il suo scudiscio verbale è stato il Presidente dell'Antitrust, Giuseppe TESAURO, che aveva recentemente definito gli Ordini professionali *"caste medievali"*, poi è venuto il turno del Ministro **Giulio TREMONTI**, chiamato in causa da De Tilla circa i disastri impegni relativamente all'abolizione della "doppia tassazione" sulle Casse di Previdenza, *"un imbroglio"* che non ha eguali in tutta Europa; su questi impegni non onorati e sulla mancata riforma delle professioni, ha concluso De Tilla, la misura è colma, facendo intendere che al voto del prossimo 13 giugno il mondo professionale punirà quei partiti che hanno tradito gli impegni ed insabbiato la riforma.

L'ingrato compito di essere il primo politico a calcare la scena dopo il

"chaier de dolence" illustrato dai Presidenti Sirica e De Tilla, è toccato al Sottosegretario al Welfare **Alberto BRAMBILLA**, noto nel mondo delle Casse di previdenza per averne spesso appoggiato le istanze, che si è dichiarato sostanzialmente d'accordo sulle questioni poste da De Tilla e che, a suo dire, dovrebbero trovare soluzione almeno parziale nel collegato previdenziale ora in discussione in Parlamento. La Sen. Maria Grazia SILIQUINI Sottosegretario all'Università, che un tempo veniva definita la *"passionaria delle professioni"* è stata accolta con una certa freddezza, almeno da una parte dell'auditorio, nonostante abbia svolto un intervento bello ed appassionato. Benché la Senatrice abbia ricordato i suoi meriti (*fu lei a "bloccare" lo sciagurato decreto dell'allora Ministro Pier Luigi BERSANI sulle società professionali di capitale*), il mondo delle professioni ritiene quei fatti un credito ormai abbondantemente scontato, non potendo un politico vivere in eterno su allori vecchi di anni; in particolare pesa il rapporto conflittuale con il Sottosegretario alla Giustizia, On. Vietti, che ha portato ad ostacolare il percorso della riforma delle professioni (*fortemente voluta dal CUP*), e soprattutto la pessima

gestione dei rapporti con le categorie interessate dal DPR n. 328/2001 (sono tredici, tutte fra le più importanti) quando, nel dicembre del 2003, la Senatrice istituì una Commissione di lavoro con l'esclusione di molte categorie, fatto che provocò una ferma protesta di ben dieci Presidenti nazionali (fra cui i vertici del CUP).

Solo sull'invito a "lavorare insieme" per ottenere la riforma delle professioni la sala ha vivacemente applaudito, a conferma che i professionisti non tollerano i protagonismi individuali, quando questi danneggiano gli obiettivi generali. All'On. Anna FINOCCHIARO, responsabile DS per la giustizia, è toccato il compito di difendere le posizio-

ni dell'Ulivo, messe sotto accusa dai rappresentanti politici di maggioranza prima intervenuti; del suo intervento è piaciuto, anzitutto, il riconoscimento al mondo delle professioni di essere fucina della migliore classe dirigente e l'assicurazione che non vi è alcuna animosità dei Democratici di Sinistra, circa la riforma, dove questo partito è pronto a discutere con la maggioranza, senza pregiudizio, purché si vada ad una riforma-quadro.

Esattamente ciò che chiede, da tempo, il CUP. L'attesissimo intervento del Sottosegretario alla Giustizia, On. Michele VIETTI, non ha deluso le aspettative; il Sottosegretario -pur senza mai nominarlo espressamente- ha duramente criticato le dichiarazioni che il Ministro Castelli aveva rilasciato solo qualche giorno fa al congresso delle professioni non riconosciute, dove si era assunto il merito di avere bloccato la riforma delle professioni; cultore di romanzi gialli, l'On. Vietti si è esibito in una piacevolissima metafora, nella quale ha paragonato le dichiarazioni del Ministro di Giustizia alla confessione involontaria di chi realmente bloccò il percorso della riforma. Ma l'On. Vietti non si è limitato a questo, ha anche voluto lanciare un segnale politico di rilievo a tutto il mondo delle professioni, annunciando che il partito dell'UDC ha individuato la "riforma delle professioni" come una delle quattro leggi di legislatura da por-

tare immediatamente in discussione, subito dopo il voto europeo del 13 giugno, a pena di gravi ripercussioni nel Governo, ove questa richiesta dell'UDC non venisse accolta.

L'intervento di Vietti, in particolare nei passaggi più polemici, sui ritardi e sui blocchi che il testo di riforma che porta il suo nome ha subito in questi anni, è stato sottolineato da intensi applausi, a dimostrazione che il mondo professionale chiede fatti, non chiacchiere.

A seguire è intervenuto il Ministro Sen. Enrico La Loggia, che ha portato in dono all'auditorio una vera e propria primizia; l'approvazione, avvenuta due giorni prima, del decreto legislativo "ricognitivo", che individua la competenza dello Stato e quella delle Regioni in materia di professioni, a seguito della riforma federalistica del Titolo V della Costituzione.

Il provvedimento era attesissimo da tutto il mondo ordinistico visto che, negli ultimi mesi, diverse Regioni avevano approvato o messo in approvazione, leggi relative alla istituzione dei più svariati Albi, Registri ed Elenchi, aprendo così conflitti di competenza con lo Stato; il testo licenziato in Consiglio dei Ministri chiarisce che la competenza per le professioni intellettuali (quelle al cui accesso si viene ammessi previo superamento di un esame di Stato abilitante) è esclusiva dello Stato.

Fermo il giudizio positivo, alcuni punti

L'ON. MICHELE VIETTI (la foto è del suo intervento al Congresso Nazionale di Stresa - Ottobre 2003) è stato uno degli oratori più applauditi della Convention di Napoli.



Da sinistra: Maurizio De Tilla (ADEPP), Raffaele Sirica (CUP) ed il Ministro per gli Affari regionali Enrico La Loggia.

del decreto legislativo hanno indotto perplessità fra i professionisti, ma il Ministro La Loggia ha tranquillizzato l'uditorio, assicurando la propria disponibilità ad apportare correttivi, dove e quando necessari; ha poi detto che questo decreto onora un impegno assunto con il mondo dei professionisti, ma è solo il primo atto di un più complesso processo che vede, come obiettivo finale, la riforma delle professioni "partendo dal lavoro fatto dall'amico Vietti".

Ministro chiama Ministro, e dopo La Loggia è intervenuto l'On. Rocco BUTTIGLIONE, da cui dipende il dicastero delle Politiche Comunitarie che, con grande garbo, ha voluto ringraziare le professioni italiane, ammettendo che la presenza costante dei vertici del CUP ed i sempre puntuali interventi, hanno consentito al suo Ministero di tutelare nel migliore dei modi gli interessi italiani in Europa.

L'On. Buttiglione, prima filosofo e poi Ministro, non ha voluto risparmiare qualche dotta bacchettata all'Antitrust ed alle affermazioni del suo Presidente (che, solo pochi giorni prima, aveva definito gli Ordini "corporazioni medioevali"), ricordando che proprio le corporazioni nate nel Medioevo hanno assicurato per secoli la trasmissione e la certificazione del sapere, cemento fondante delle società moderne. Ha poi confermato, tornando sul terreno squisitamente politico, quanto detto da Vietti, e precisamente che dopo il voto europeo di giugno il Partito della UDC porterà in Parlamento il testo di riforma delle professioni, dichiarandolo fra quelli prioritari per la sua politica. Subito dopo la parola è passata alle



opposizioni, rappresentate dall'On. Pierluigi Mantini, Responsabile delle professioni per LA MARGHERITA, e profondo conoscitore dei problemi del mondo ordinistico.

Il garbo che sempre contraddistingue i suoi interventi non ha impedito a Mantini di evidenziare con il pennarello rosso le contraddizioni presenti nella

maggioranza e nel Governo, a partire dal Ministro Castelli, che ha fatto dichiarazioni contrastanti sulla "riforma Vietti", un giorno definita testo del Governo ed un altro vantandosi di averla affossata (spiace dirlo, ma come dar torto a Mantini?). Non sono mancate stilette nei confronti della Sen. Siliquini, la quale, nel suo inter-

LA PRESENZA DELLE CATEGORIE "AGRARIE"

Tutti gli Ordini e Collegi italiani hanno dato il massimo contributo per la buona riuscita della Convention di Napoli, diffondendo la notizia dell'evento presso tutti i Consigli locali, auspicandone ed organizzandone la partecipazione.

Così hanno fatto gli Agrotecnici, con una lettera personale a tutti gli iscritti della Campania ed il coinvolgimento dei Consigli locali, con buoni risultati, se è vero che gli iscritti "prenotati" erano circa un centinaio e quelli realmente presenti oltre 120, per una piccola categoria si è trattato di un risultato eccellente.

Come si sono comportate le altre due categorie "agrarie" (Dottori agronomi e Periti agrari)? Apparentemente assai meno bene, visto che le loro presenze sono state del tutto sporadiche ed inferiori alle dieci unità (erano invece presenti, sul palco, entrambi i Presidenti nazionali).

Fra gli Agrotecnici e gli Agrotecnici laureati particolarmente significativa la presenza degli Agrotecnici campani e di quelli calabresi i quali, organizzati dal Presidente del Collegio di Catanzaro-Crotone-Vibo Valentia, Agr. **Gregorio GIULIANO**, hanno organizzato addirittura un pullman. Per inciso la categoria più rappresentata è stata

quella degli Architetti, con oltre 350 prenotati, seguita poi dagli Ingegneri e dai Geometri; nella it-parade delle presenze, su 24 categorie componenti il CUP, gli Agrotecnici si sono classificati sesti, ben sopra a categorie molto più numerose, a dimostrazione dell'impegno e del ruolo assunto in questi ultimi anni.

Il fanalino di coda delle presenze è andato, invece, ai Periti agrari, che sono risultati essere la categoria più debolmente rappresentata alla manifestazione.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE COMUNITARIE, ROCCO BUTTIGLIONE che si è presentato all'improvviso alla riunione della Consulta degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati della Campania, mentre si intrattiene con i Presidenti provinciali.





L'ON. NINO LO PRESTI, parlamentare di AN, Responsabile delle professioni.

vento, aveva invitato a chiudere le polemiche degli ultimi tre anni, anche interne alla maggioranza, ed a ripartire da zero, invito criticato dall'On. Mantini, che lo vede come un'auto-assoluzione per i ritardi e le inerzie.

Infine, ed è senz'altro stata questa la parte più apprezzata dell'intervento, l'On. Mantini ha lasciato i panni del politico per assumere quelli di professore universitario, dando un contributo critico- all'interpretazione del decreto "La Loggia", individuando alcuni possibili rischi di sfarinamento del sistema che, così individuati, potranno essere corretti o rimediati.

Sembra quasi uno scherzo del destino, ma in tutti gli appuntamenti di questo tipo, all'intervento dell'On. Mantini segue o precede quello dell'On. Lo Presti, responsabile delle professioni per Alleanza Nazionale, identicamente preparato, ma collocato nell'opposto fronte; quando i due Onorevoli incrociano le spade della polemica politica, lo spettacolo è sempre interessante ed istruttivo, anche perché i due si rispettano e non trascendono mai.

Nino Lo Presti ha chiarito che per riformare le professioni non serve modificare ancora l'art. 117 della Costituzione (che sancisce la competenza legislativa concorrente Stato-Regioni in materia di professioni), anche se una modifica di questo articolo è auspicabile; poi ha ricordato la differenza di numeri fra il mondo ordinistico (1.700.000 di iscritti negli Albi) e quello associativo (non più di 200.000 soggetti) e la necessità che i due sistemi convivano, nei rispettivi ambiti.

Lo Presti ha poi ricordato l'atteggia-

L'ON. PIERLUIGI MANTINI, Responsabile delle professioni della Margherita.

mento ostativo del Governo D'Alema verso le professioni e le leggi in quel periodo approvate che sancivano l'equiparazione fra professioni ed imprese, e sottolineato il lavoro da lui ultimamente svolto insieme al Ministro La Loggia, per ottenere l'approvazione del decreto legislativo di cui prima si è riferito, altrimenti destinato ad ingabbiarsi.

Di spessore anche l'intervento del Sen. Guido Calvi, che ha dimostrato di ben conoscere i problemi delle libere professioni italiane.

Dopo gli interventi di **Gianni De Michelis** (ex-socialista ora ritornato alla politica) e di altri relatori, l'On. Stefano Zappalà, eurodeputato ha dato lettura del "Manifesto per l'Europa", che è stato approvato dall'assemblea dei professionisti e che rappresenta il banco di prova degli impegni dei politici per questo mese che ci divide dal voto per il rinnovo del Parlamento Europeo.

Nel pomeriggio, in una sala del Teatro Mediterraneo, si è svolta in parallelo una riunione dei Collegi degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati della Campania per esaminare alcune iniziative da assumere a livello regionale, la discussione era in pieno svolgimento quando nella saletta dell'incontro -con grande stupore di alcuni- si è presentato il Ministro delle Politiche Comunitarie Rocco Buttiglione il quale, appresa della riunione, aveva voluto personalmente recarsi a salutare gli Agrotecnici campani, rimanendo poi brevemente a colloquio con loro.

Il gesto di cortesia è stato da tutti molto apprezzato (non capita frequentemente la visita a sorpresa di un Ministro), anche perché l'On. Buttiglione aveva per questo dovuto lasciare la sala del Convegno.

La manifestazione di Napoli è stata, certamente, la più importante fra quelle realizzate dal CUP, dall'ADEPP e dal movimento dei professionisti negli ultimi anni, il primo rilevante effetto è stato quello di sbloccare miracolosamente il decreto "La Loggia", la cui approvazione era stata rimandata a dopo le elezioni e che invece, esattamente in previsione dell'assise partenopea, è stata anticipata al 7 maggio.



Il secondo successo è stato quello di avere rimesso in pista il tema della riforma delle professioni, che è già diventato una delle principali questioni da risolvere subito dopo il voto per il Parlamento Europeo, e contemporaneamente depotenziare di ogni effetto le iniziative contrarie messe in atto nei giorni precedenti dalle associazioni non ordinistiche.

Il terzo positivo risultato è rappresentato dalla grandissima coesione interna di quasi tutte le categorie aderenti al CUP, impegnate in uno sforzo organizzativo senza precedenti, in una "prova muscolare" che ha avuto pieno successo.

Pasquale Cafiero

L'ON. STEFANO ZAPPALÀ, Europarlamentare relatore della Direttiva europea sul riconoscimento delle professioni.



IL MANIFESTO DELLE PROFESSIONI INTELLETTUALI

Il dibattito sul futuro dell'Europa ha dimostrato che la fondazione di una nuova comunità politica e sociale richiede la condivisione di valori e principi, senza la quale non si può avere una identità forte.

La difficoltà di approvare la Costituzione europea evidenzia la necessità di un nuovo approccio, che muova dalla identificazione dei valori comuni per costituire un quadro di riferimento condiviso per la definizione delle strategie politiche dell'Europa unita.

I Professionisti italiani sono, fermamente, convinti che i diritti che assicurano il pieno sviluppo della persona umana e l'effettiva partecipazione all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese; il diritto al lavoro; la tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico; la libertà di stampa; il diritto di difesa; la protezione della maternità, dell'infanzia e della gioventù; il diritto alla salute; il diritto all'assistenza e previdenza sociale; la tutela del risparmio; il rispetto della sicurezza, libertà e dignità umana riconosciuti dalla Carta Costituzionale della Repubblica italiana costituiscano dei valori irrinunciabili attraverso i quali è possibile riscoprire le ragioni ultime della comunità, sociale e politica, anche in Europa.

Il profitto non può costituire il principale scopo del lavoro umano.

Quando all'art. 4 la Costituzione prevede che *"la Repubblica riconosce a tutti i cittadini il diritto al lavoro e promuove le condizioni che rendano effettivo questo diritto"*, precisa, altresì, che *"ogni cittadino ha il dovere di svolgere, secondo le proprie possibilità e la propria scelta, un'attività o una funzione che concorra al progresso materiale o spirituale della società"*.

Tali principi devono, oggi, tornare a ispirare quella politica che sembra nutrire una fede cieca nella capacità del mercato di orientare lo sviluppo della collettività. Ma il mercato deve essere lo strumento e non il fine principale dell'azione politica poiché la concorrenza tanto può potenziare sul piano economico, quanto dividere e destabilizzare sul piano civile e sociale.

I Professionisti italiani sono convinti che nel conflitto tra la concorrenza e i diritti inviolabili dell'uomo garantiti dalla Costituzione; nel conflitto tra la concorrenza e i doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale prescritti dalla Costituzione; nel conflitto tra la concorrenza e l'utilità sociale, la sicurezza, la libertà e la dignità umana salvaguardate espressamente dalla Costituzione, la sfida è quella di far prevalere, specie nel mondo del lavoro professionale, tali diritti e doveri, che in definitiva assicurano la libertà e la dignità dell'uomo. La concorrenza e il mercato hanno certamente dei pregi, ma non possono fornire, di per sé, la base per un programma politico che fondi l'identità europea.

In questa prospettiva, occorre ripensare il ruolo di quelle attività che risultano idonee a incidere su interessi e valori della collettività.

L'Unione europea deve compiutamente riflettere sul significato e ruolo nella società delle professioni intellettuali, che, per la loro idoneità a incidere sulla persona, sulla sua dignità e libertà, hanno storicamente goduto di uno status diverso da quello di impresa. Si tratta di una scelta che pone la questione della compatibilità delle attività professionali con le regole della concorrenza e del profitto, che non possono certamente essere considerate del tutto estranee a questo settore ma che,

al contempo, non lo possono qualificare.

I Professionisti italiani sono convinti che sia arrivato il momento di affrontare la questione del ruolo delle professioni intellettuali in modo organico e sistematico, interrogandosi sulla funzione che le stesse possono svolgere quale risorsa per lo sviluppo economico e sociale dell'Europa.

Sono convinti che le professioni intellettuali abbiano una loro funzione nell'ottica della tutela e della realizzazione di quei valori e interessi del cittadino e, ancora prima, della persona umana che non possono essere ricondotti al mero profitto.

Le attività che, implicando una competenza intellettuale, sono dirette alla produzione di atti, opere, servizi che risultano in grado di incidere su interessi e valori della collettività devono essere assoggettate a un sistema di regole che tendono ad assicurare la qualità della prestazione, temperando il principio di competizione con l'esigenza di tutela della collettività. Sulla base di queste considerazioni e nella certezza del primato della politica, a nome di tutti gli iscritti agli Ordini, ai Collegi e alle Casse di Previdenza, i Professionisti riuniti a Napoli chiedono al Governo e ai Candidati al Parlamento europeo l'impegno per la approvazione di uno Statuto delle Professioni intellettuali basato:

- a) sulla identificazione di competenze che, a tutela della collettività, richiedano per il loro esercizio il possesso di capacità e saperi: sia quando l'attività è svolta personalmente sia quando è resa, ove compatibile rispetto all'ordinamento professionale, nell'ambito di strutture imprenditoriali o amministrative;
- b) sul rigoroso accertamento delle capacità e saperi dei soggetti che esercitano tali attività;
- c) sulla sottoposizione dei professionisti a norme deontologiche atte a regolarne, in modo concorrenziale, l'attività nel rispetto degli interessi generali.

Tale Statuto dovrà essere corredato da un serie di provvedimenti diretti a potenziare il ruolo del professionista nello sviluppo sociale e nell'attuazione delle politiche occupazionali, anche attraverso:

- a) la tutela della sicurezza sociale obbligatoria di tutti i professionisti, prevedendo altresì l'effettivo avvio di pilastri di previdenza complementare e fondi comuni Europei di solidarietà;
- b) la realizzazione di un regime fiscale basato su un prelievo uniforme rispetto ai modi di esercizio della professione (individuale, associata, societaria);
- c) il pieno riconoscimento fiscale e misure di incentivazione funzionalmente collegate alla formazione e aggiornamento (praticanti e professionisti);

In questo quadro e prospettiva, i Professionisti riuniti a Napoli chiedono al Governo italiano e ai Candidati al Parlamento europeo di proseguire il confronto sulla proposta di direttiva relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali e sulla proposta relativa al mercato interno dei servizi al fine di armonizzarle con i principi qui affermati, anche in vista della loro applicazione nell'ordinamento interno, che in ogni caso deve essere presidiata da misure atte a tutelare l'affidamento della collettività.

Napoli, 9 maggio 2004

« NASCE L'IMPRENDITORE AGRICOLA PROFESSIONALE »

CON IL VARO DELLA "LEGGE DI ORIENTAMENTO BIS" SCOMPARE L'IMPRENDITORE AGRICOLA A TITOLO PRINCIPALE MENTRE NASCE L'IMPRENDITORE PROFESSIONALE EQUIPARATO AL COLTIVATORE DIRETTO

Una bussola normativa ed economica per rafforzare l'agricoltura italiana, che allarga l'orizzonte operativo dell'impresa agricola.

Il Decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 99, approvato nella seduta del Consiglio dei Ministri del 25 marzo (e pubblicato sulla G.U. n. 94 del 22 aprile 2004) introduce particolari novità sulla figura dell'imprenditore agricolo, sulle attività connesse al settore agricolo e sul regime fiscale.

L'obiettivo della nuova legge è quello di dare contenuto alla legge quadro varata nel 2001, completandone alcuni aspetti, a partire proprio dalla definizione di "imprenditore agricolo", cioè di quella figura che opera sul mercato e che produce beni e servizi connessi all'attività agricola.

MISURE A FAVORE DEI GIOVANI AGRICOLTORI

L'art. 3 della legge di orientamento bis riguarda l'imprenditoria giovanile.

Al comma 1 del suddetto articolo viene riconfermato il requisito dell'età, che deve essere inferiore ai 40 anni.

Al comma 3 viene invece previsto un credito d'imposta, pari ad un massimo di 5.000 euro annui per cinque anni, a favore dei giovani imprenditori agricoli, anche organizzati in forma societaria, che accedono al premio di primo insediamento, previsto dal Regolamento CE 1257/1999 e per il quale sono previsti contributi per 10 milioni di euro ogni anno, dal 2004 al 2008.

Infine il comma 4 stabilisce che i contratti di affitto in favore dei giovani imprenditori agricoli sono soggetti a registrazione solo in caso d'uso e al pagamento dell'imposta nella misura fissa.

Uno strumento legislativo che si appresta a dare sostanza ad una norma già precedentemente definita ma alla quale mancavano risorse, sgravi fiscali ed il coordinamento con la politica agricola comune.

La nuova normativa non solo fotografa la realtà agricola italiana, regolando l'attività dell'imprenditore ed i servizi (ambientali, turistici, di trasformazione) a lui riconducibili, ma regola anche il "discorso societario", ovvero la possibilità per le società, incluse quelle di capitale, di lavorare nel settore primario e di avere a disposizione adeguati strumenti giuridici.

La nuova legge prevede poi, tra le altre cose, uno sgravio fiscale fino a 25mila euro in 5 anni per l'insediamento dei giovani in agricoltura, il riordino fondiario e l'integrità aziendale, l'organizzazione dei produttori, la cui definizione nel 2001 era poco incisiva ed inadeguata all'attuale realtà, e la tracciabilità degli alimenti.

Tra le novità di rilievo contenute nella nuova legge di orientamento già ribattezzata con il nome di "legge di orientamento bis" ve ne è una sostanziale e riguarda l'introduzione della figura dell'imprenditore agricolo professionale che va a sostituire quella dell'imprenditore agricolo a titolo principale.

Quest'ultima, introdotta con le direttive del 1972, per quasi trent'anni è stata la figura di riferimento adottata in sede comunitaria al fine di stabilire requisiti uniformi tra gli Stati membri per selezionare gli agricoltori alle cui imprese concedere i sostegni previsti.

L'Italia aveva recepito quelle direttive con legge n. 153 del 1975, il cui art. 12, conteneva appunto la nozione di latp (Imprenditore agricolo a titolo principale).

Orbene, l'art. 1 del decreto approvato dal Consiglio dai Ministri manda definitivamente in pensione lo latp.

La nuova definizione valida ai fini della

normativa statale è quella di "Imprenditore agricolo professionale" (Iap) e cioè colui il quale, in possesso di conoscenze e competenze professionali ai sensi del Reg. CE n. 1257/99, dedichi alle attività agricole di cui all'art. 2135 del Codice Civile, direttamente o in qualità di socio di società, almeno il 50% del proprio tempo di lavoro complessivo e che ricavi dalle attività medesime almeno il 50% del proprio reddito globale; se l'imprenditore svolge la propria attività in zone svantaggiate, i requisiti relativi al tempo di lavoro ed al reddito sono ridotti al 25%.

L'accertamento del possesso della qualifica di Iap è demandato, ad ogni effetto di legge, alle Regioni, fatto salvo il potere di verifica dell'Inps per quanto di sua competenza ai fini previdenziali. Le due definizioni (Iatp e Iap) differiscono sostanzialmente solo negli elementi quantitativi dei requisiti. La vecchia normativa infatti richiedeva che lo Iatp si dedicasse alle attività agricole per almeno i 2/3 del proprio tempo di lavoro e ne ricavasse almeno i 2/3 del proprio reddito globale da lavoro.

Con la nuova legge, invece, lo Iap (ovvero colui che ricava anche solo il 50% del proprio reddito dall'attività agricola) potrà beneficiare delle stesse agevolazioni creditizie e fiscali vigenti per i coltivatori diretti, alla condizione che sia iscritto alla gestione previdenziale Inps, ivi compresa l'assicurazione contro gli infortuni e le malattie professionali.

L'art. 2 del decreto detta poi norme sulle "società agricole", stabilendo in primo luogo, che l'indicazione di società agricola (ovvero di società che abbia come unico oggetto sociale l'esercizio di attività agricola) debba risultare dalla ragione sociale o dalla denominazione sociale.

L'aggiornamento della denominazione sociale, obbligatorio per le società



costituite alla data di entrata in vigore del provvedimento ed in possesso dei requisiti, avviene senza oneri aggiuntivi. Va tuttavia specificato che non si tratta di nuove forme societarie, le forme costituibili sono sempre le medesime ma dovranno obbligatoriamente recare la nuova denominazione. Alle società agricole di persone, di cui almeno la metà dei soci sia in possesso della qualifica di coltivatore diretto,

vengono estese le agevolazioni previdenziali ed assistenziali di cui godono. Anche le “società agricole” possono ottenere la qualifica di Iap, nei seguenti casi:

- nel caso di società di persone, se almeno un socio possiede la qualifica di Iap;
- nel caso di società cooperative, se almeno 1/5 dei soci possiede la qualifica di Iap;

- nel caso di società di capitali, se almeno un amministratore possiede la qualifica di Iap.

Alle società in possesso della qualifica di Iap sono estese tutte le agevolazioni tributarie per le imposte indirette (*specie quelle legate all'acquisto dei terreni*) e quelle creditizie previste a favore dei coltivatori diretti.

Marcella Gravina

NORME A TUTELA DELL'INTEGRITA' FONDIARIA

Una parte consistente del decreto (l'intero capo II) è dedicata alla conservazione dell'integrità fondiaria.

L'art. 6 prevede il mantenimento dei compendi unici, ossia di estensioni di terreno in grado di raggiungere i livelli minimi di redditività previsti dalla normativa comunitaria per l'accesso agli aiuti strutturali.

La norma prevede l'esenzione dell'imposta di registro, ipotecaria, catastale, di bollo, ecc. sui trasferimenti di terreni agricoli a favore di coltivatori diretti e imprenditori agricoli professionali, nonché la riduzione delle spese notarili. Inoltre viene prevista l'indivisibilità del compendio unico per i 10 anni successivi all'acquisto. Sempre l'art. 6 detta norme sulla indivisibilità del fondo in caso di successione, al fine di evitarne il frazionamento.

L'art. 8 prevede riduzione delle imposte dovute per gli atti eseguiti al fine di realizzare accorpamenti di fondi rustici, attraverso permutate di particelle o rettificazione di confini.

L'art. 9 reca disposizioni atte ad incentivare gli accorpamenti aziendali.

L'art. 10 prevede agevolazioni per la costituzione di società cooperative tra imprenditori agricoli che intendano conferire alla società i terreni di cui sono proprietari o affittuari.

« OCM TABACCO, PREMIATO IL GIOCO DI SQUADRA »

FRANZ FISCHLER. Il Commissario agricolo europeo, fautore della iniziale proposta di riforma dell'OCM tabacco, presentata nel settembre 2003.



È scongiurato, almeno per ora, il rischio di perdere il lavoro per circa 130.000 addetti alla produzione e lavorazione del tabacco in Italia (soprattutto in Umbria e Campania). Il 22 aprile 2004, a Lussemburgo, il Consiglio straordinario dei ministri agricoli dell'Unione europea, infatti, al termine di 18 ore ininterrotte di durissimi negoziati, ha raggiunto un accordo per riformare i settori del tabacco, dell'olio di oliva, del cotone e del lupolo.

La decisione è stata presa con voto pressoché unanime ed un solo voto contrario, quello della Spagna. Tutto è iniziato a settembre 2003, quando la Commissione europea presentò una proposta di riforma dell'Organizzazione comune di mercato nel settore del tabacco (la cosiddetta riforma OCM tabacco, promossa dal Commissario europeo all'agricoltura **Franz Fischler**) il cui obiettivo finale era quello di smantellare le coltivazioni di tabacco per contrastare il tabagismo. La riforma prevedeva il totale disaccoppiamento degli aiuti tra l'erogazione dei fondi strutturali

dell'Unione europea ed il tipo di produzione a cui erano destinati. In sostanza i contributi avrebbero continuato ad essere versati ma slegati dalla produzione del tabacco, coltura giudicata "non etica": sarebbero stati infatti versati in un fondo di riconversione che però, secondo il Ministro Alemanno, non avrebbero mai potuto garantire lo stesso impatto occupazionale.

Da qui l'allarme dei sindacati e dei lavoratori.

Con l'accordo del 22 aprile si è praticamente raggiunto un compromesso che tiene conto delle esigenze occupazionali. L'accordo prevede per il 2005 il mantenimento dello status quo.

La riforma entrerà infatti in vigore dal 2006 e prevede la conferma dei sostegni fino al 2013. Dal 2006 al 2010 sarà applicato un disaccoppiamento parziale, senza distinzioni di fascia, pari al 40% degli attuali sostegni ricevuti dai produttori, il restante 60% potrà essere erogato come pagamento accoppiato alla produzione del tabacco nelle regioni dell'obiettivo 1 e per le varietà di qualità richieste dal mercato. Dal 2010 il disaccoppiamento sarà pari al 50% e la restante parte alimenterà un fondo di ristrutturazione.

"Un buon accordo, nonostante le difficoltà e le grandi incertezze dei mesi scorsi". Così il Presidente della Confederazione italiana agricoltori, **Massimo Pacetti**, ha commentato il compromesso raggiunto dal Consiglio agricolo europeo sull'ocm tabacco. "È stato importante -ha aggiunto Pacetti- aver ribaltato un negoziato che dopo la riforma della Pac del 2003 sembrava avesse intrapreso la strada della disattenzione per alcune delle nostre più importanti produzioni nazionali".

"Grazie al perfetto gioco di squadra che c'è stato ed alla forte intesa della filiera tabacchicola -ha riferito dal canto suo il Presidente di Confagricoltura **Augusto Bocchini-** è stato possibile rimediare ad una situazione davvero difficile che avrebbe compromesso la sopravvivenza dell'intero settore e messo a repenta-

glio numerosi posti di lavoro".

"È chiaro che il futuro del tabacco rimane appeso ad un filo -ha proseguito Bocchini-. Ora c'è bisogno di attivare un processo di ristrutturazione del settore, puntando all'efficienza, all'ammodernamento delle infrastrutture ed alla qualità delle produzioni nazionali".

Soddisfazione anche tra gli esponenti della Coldiretti: "Una buona notizia per i produttori di tabacco" -afferma **Simone Solfanelli**, direttore della Coldiretti di Arezzo-. "Una riforma che praticamente accoglie le richieste presentate da Coldiretti e potrà consentire certezze operative per le aziende e le varietà che sapranno confrontarsi con il mercato e contestualmente potrà favorire la riconversione delle aziende marginali attraverso il fondo di riconversione".

"Un punto assai importante -aggiunge Solfanelli- è la flessibilità data allo Stato membro di accoppiare fino al 60% degli aiuti in funzione del mercato; la flessibilità conferisce un notevole potere contrattuale ai produttori dal momento che, in caso di difficoltà commerciali o di basso prezzo industriale, è consentita la possibilità di aumentare la percentuale di disaccoppiamento".

Con la conferma dei sostegni, che per l'Italia significa 330 milioni di euro all'anno, di fatto si realizzano le condizioni di certezze operative di lungo periodo che i produttori di tabacco non hanno mai conosciuto nel passato, dal momento che le ultime riforme avevano durata praticamente triennale.

Marcella Gravina



INTERVENTI NAZIONALI E COMUNITARI IN MATERIA DI SICUREZZA ED IGIENE ALIMENTARE

La sicurezza degli alimenti è, necessariamente e strettamente, collegata con l'igiene nelle fasi produttive di trasformazione della materia prima da parte, sia dell'azienda agricola sia di quella di trasformazione, ed in quella distributiva da parte della Grande distribuzione organizzata (Gdo) o del dettaglio tradizionale. Non vanno, a tal proposito, dimenticate le adulterazioni e le sofisticazioni alimentari che hanno interessato i Paesi membri dell'Unione Europea (pollo alla diossina, vino al metanolo, carni estrogenate). Tutto ciò ha fatto in modo che il legislatore nazionale ed europeo facessero proprie, trasformandole in norme cogenti, ossia obbligatorie ed applicabili in tutta l'Unione Europea, le richieste dei consumatori di avere un prodotto alimentare sicuro sia dal punto di vista qualitativo (qualità organolettica e nutrizionale) sia dal punto di vista igienico (qualità sanitaria).

Questa nota vuole mettere in luce alcuni aspetti relativi all'igiene dei prodotti alimentari soffermando l'attenzione sul Regolamento (CE) n° 178 del 28 gennaio 2002 e sulla Posizione comune

(CE) n° 1/2004 in seno al Consiglio Europeo del 27 ottobre 2003, la quale sarà oggetto di trasformazione in un Regolamento con norme più restrittive in ambito di sicurezza alimentare rispetto a quanto normato dal Regolamento 178/2002.

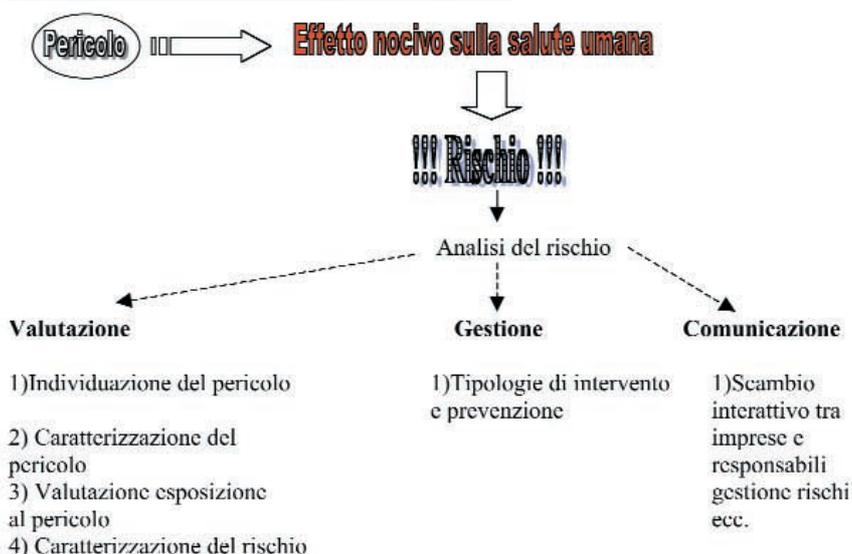
I concetti fondamentali di garantire ai consumatori una maggiore sicurezza e, nel contempo, di evitare la creazione di barriere alla libera circolazione delle merci in ambito comunitario, sono ribaditi con forza nei *considerando*, evitando che uno Stato membro possa, in maniera arbitraria, adducendo come motivo al blocco degli scambi di prodotti alimentari, delle barriere tecniche e/o prassi (principio di precauzione) che ostacolano la libera circolazione delle merci.

La posizione comune, nei suoi *considerando*, ripropone l'importanza delle norme previste dal Regolamento 178/2002, andando ad insistere sull'Haccp (*Hazard analysis and critical control point*) e sulla necessità di rendere il tutto più uniforme tra i vari Stati membri, anche se nei *considerando* 14, 15 e 16 si ribadisce la necessi-

L'Unione europea con l'Autorità per la sicurezza alimentare ha inteso porre al centro delle sue politiche in materia sanitaria, una struttura in grado di essere utile per collaborare con altre istituzioni scientifiche, evitando quei fenomeni di allarmismo che possono agire in maniera negativa sul settore agro-alimentare, prevedendo un sistema di allarme rapido per bloccare e/o contenere eventuali situazioni di rischio. Inoltre, l'Haccp continua a rivestire un ruolo fondamentale nel garantire la qualità sanitaria del prodotto, soprattutto se ad esso si possa affiancare la rintracciabilità in grado di assicurare il ritiro di partite pericolose per l'uomo, in un'ottica di collaborazione tra tutti gli operatori del settore.

tà di una sua applicazione anche alla produzione della materia prima e di avere una certa flessibilità applicativa, soprattutto per quelle imprese, presso le quali l'identificazione di alcuni punti critici può trovare difficile applicazione o per quelle realtà produttive che facciano ricorso a metodi produttivi tradizionali o che si collochino in zone ultraperiferiche o soggette a particolari vincoli geografici. Resta inteso che l'igiene alimentare nelle fasi produttive debba sempre essere salvaguardata. Altro punto cardine ribadito dal Consiglio europeo rimane la stretta collaborazione e comunicazione tra le diverse imprese del settore alimentare e le autorità di controllo nazionali, affinché si possa procedere ad informare il consumatore e/o gli enti di controllo nel caso in cui dovessero sorgere dei problemi nella gestione della sicurezza del prodotto (ad esempio la presenza di sostanze tossiche o di patogeni pericolosi per l'uomo o trasmissibili dall'animale all'uomo). Tale norma provvede ad introdurre i concetti di allarme rapido e di rintracciabilità, strettamente connessi ed interdipendenti per la salvaguardia della salute pubblica, e dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, la quale avrebbe il compito di offrire, attraverso l'ausilio di Comitati specifici, una maggiore assistenza tecnica e scientifica, in grado di rispondere, in maniera efficace ed efficiente, ai problemi legati alla sicurezza alimentare (assistenza scientifica e tecnica), facendo circolare più rapidamente l'informazione e riducen-

Figura 1: Aspetti generali relativi al rischio





do i pericoli di rischi emergenti (funzione di supporto).

Il Regolamento 178/2002 trova applicazione a tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, sia degli alimenti che dei mangimi, derogando solo a quei prodotti di uso domestico e privato e non destinati alla vendita.

In figura 1 viene riportato il diagramma di flusso che deve essere seguito allorché un pericolo possa avere degli effetti nocivi sulla salute e le procedure successive che si applicano per salvaguardare l'incolumità pubblica. Come si può osservare l'obiettivo principale è caratterizzato dall'analisi del rischio in grado di contenere e/o controllare il pericolo, facendo sì che venga messo in atto uno scambio di informazioni tra tutti gli operatori coinvolti in grado di circoscrivere l'anomalia sorta.

Con il principio di precauzione (Figura 2) l'Unione europea può attuare dei provvedimenti restrittivi negli scambi commerciali fino a che non abbia a disposizione, per tutelare la salute pubblica, delle informazioni scientifiche in grado di valutare se c'è o meno un rischio per il consumatore.

Nel Capo II Sezione IV del Regolamento europeo (CE) 178/2002 vengono definiti i requisiti minimi della legislazione alimentare, i quali saranno obbligatori a partire dal 1 gennaio 2005, i cui aspetti salienti, tralasciando le norme relative ai mangimi sono:

- 1) articolo 14 requisiti di sicurezza alimentare;
- 2) articolo 16 presentazione;
- 3) articolo 17 obblighi;
- 4) articoli 18 rintracciabilità;
- 5) articolo 19 obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare;
- 6) articolo 21 responsabilità ai sensi della Direttiva 85/374 Cee del Consiglio.

L'articolo 18 è forse l'elemento centra-

le e più interessante del Regolamento con il quale si prevede la rintracciabilità del prodotto. Con tale principio l'Unione europea vuole cercare di ridurre i rischi alimentari e le frodi connesse, garantendo una maggiore sicurezza al consumatore ed un più efficace, immediato e gestibile controllo del rischio e della comunicazione dell'informazione in modo da poter ritirare eventuali partite di alimento a rischio per la salute dell'uomo. A tal fine, gli operatori devono garantire la messa in atto di dispositivi di etichettatura o di identificazione in grado di accertare la rintracciabilità ed essere messi a disposizione delle autorità per garantire la identificazione delle partite (identificazione del rischio e gestione del rischio) e favorire la comunicazione per informare gli utilizzatori.

A margine di tale trattazione è utile soffermare l'attenzione sul Capo IV del Regolamento (CE) n°178/2002, con il quale si definiscono e si dettano le norme, in 3 sezioni, sul sistema di allarme rapido (Sezione I), sulla gestione della crisi (Sezione III) e sulle situazioni di emergenza (Sezione II).

Il sistema di allarme rapido è un sistema di allarme ramificato, in grado di notificare a tutti gli attori coinvolti, la notificazione del rischio che direttamente o indirettamente può nuocere

alla salute umana.

La Commissione europea di Bruxelles è a capo di tale struttura cui partecipano l'Autorità per la sicurezza alimentare e gli Stati membri (Figura 3).

La notifica di allarme rapido deve contenere tutta una relazione dettagliata che ha indotto ad attuare un tale provvedimento. Tra le situazioni che possono determinare l'attivazione di allarme rapido la più significativa è la respinta, ad un posto di frontiera, per motivi di rischio alla salute umana, di una partita o *container* o carico di alimenti provenienti da un paese extra Ue, cui dovrà seguire, da parte della Commissione europea la notifica dell'anomalia riscontrata a tutti i posti di frontiera dell'Unione europea ed al paese che ha fornito questo prodotto. Le situazioni di emergenza, novellate all'articolo 53 del Regolamento europeo (CE) 178/2002, fanno presupporre una politica di sicurezza immediata e concreta da parte della Commissione europea, visto che ad essa è demandata, su propria iniziativa, la possibilità di agire con la sospensione dell'immissione sul mercato e/o utilizzazione dell'alimento.

La gestione della crisi prevede l'elaborazione, di concerto con gli Stati membri e l'Autorità per la sicurezza alimentare, da parte della Commissione di un piano di gestione accettabili e la strategia di comunicazione conseguente onde gestire la crisi.

Ad integrazione e completamento di quanto stabilito dal Regolamento 178/2002 meritano di essere ricordate le motivazioni del Consiglio europeo nella Posizione comune n° 1/2004 con la quale si è cercato di ribadire l'importanza dell'*Haccp* e dei manuali di corretta prassi operativa. Inoltre, ad ogni operatore alimentare viene confermata la propria responsabilità diret-



ta nella sicurezza alimentare, la necessità di mettere in rete i vari operatori per garantire una maggiore collaborazione nella gestione di eventuali crisi.

L'Haccp avrà l'obiettivo di garantire una maggiore collaborazione, previo riesame dei principi di base ispiratori dello stesso, tra tutte le fasi che vanno dalla produzione, alla trasformazione ed alla commercializzazione dei prodotti alimentari, cercando di armonizzare le norme indicate nei diversi manuali di corretta prassi igienica.

Conclusioni

Da tale analisi si può evidenziare come la sicurezza alimentare rivesta un'importanza strategica soprattutto nella fase di individuazione dei rischi e della possibilità di rintracciare i prodotti pericolosi, gestendo le informazioni in modo tale da evitare sindromi di panico da parte dei consumatori, come già verificatosi in passato, con conseguenze economicamente negative sul settore agro-alimentare.

A margine della presente trattazione

possiamo osservare come gli aspetti più interessanti, che il legislatore ha tenuto in debita considerazione, nei principi ispiratori la tutela della sicurezza alimentare e della tutela della salute pubblica sono:

1) nuova interpretazione del concetto di rischio non più inteso in senso solo attuale e contingente ma potenziale ed in grado di danneggiare le generazioni future;

2) flessibilità nell'applicazione dell'Haccp a quei territori e/o produzioni particolari cui l'applicazione rigida delle norme poteva avere effetti riduttivi e penalizzanti;

3) estensione delle norme, in materia di sicurezza e di rischio, anche ai mangimi destinati all'alimentazione animale, i quali potrebbero, se pericolosi, causare dei problemi sanitari all'uomo;

4) maggiore responsabilizzazione di tutti gli operatori in un'ottica di sistema che deve, necessariamente dialogare e scambiare informazioni reciprocamente vantaggiose per la tutela del consumatore.

Per il futuro, anche alla luce del

Decreto Legislativo n°155/97, e ad integrazione e completamento dello stesso, sarebbe auspicabile, per le aziende agricole fregiarsi anche della certificazioni di qualità Iso, adottabili non da una singola impresa, a causa degli alti costi, ma da un consorzio di più imprese per ridurre i costi di certificazione. Un'altra opportunità potrebbe essere offerta da certificazione di qualità volontarie, ottenibili attraverso la formalizzazione di un disciplinare di produzione ed il suo rigoroso rispetto, affinché possa essere garantita, ulteriormente, la qualità e la tracciabilità del prodotto finale.

Nicola Galluzzo

Bibliografia consultata

- Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea (Guce), serie L 31 del 1/2/2002, Regolamento (CE) n°178/2002, disponibile sul sito <http://www.europa.eu.int>;

- Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea (Guce), serie C 48E (2004/C 48E/01) del 24/2/2004, Posizione comune n°1/2004, disponibile sul sito: <http://www.europa.eu.int>.

PER UNA SALVAGUARDIA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

A proposito degli alimenti che tutti noi assumiamo quotidianamente, c'è un dato piuttosto allarmante e relativamente poco conosciuto: una percentuale superiore al 25 % degli alimenti finiti si ritiene *contaminata* da *micotossine*. Le micotossine sono metaboliti secondari prodotti da funghi parassiti delle piante o da agenti di ammuffimento delle derrate alimentari, in grado, se ingeriti dagli animali allevati o dall'uomo, di dare luogo a patologie acute o croniche note come micotossicosi.

Dal latte, al vino, al mais occorre tenere alta la guardia ed essere consapevoli dell'importanza di raccogliere informazioni sull'origine e sulla natura dei prodotti che quotidianamente acquistiamo.

In effetti il problema della **sicurezza alimentare**, già considerato prioritario in ambito europeo da una decina di anni, ha assunto dimensioni più rilevanti negli ultimi mesi, anche a seguito dell'emergenza *Alfatossina nel latte*.

Il Centro Ricerche Produzioni Vegetali di Cesena (FC), punto di eccellenza per la ricerca in ambito agricolo già da alcuni anni si occupa della problematica delle micotossine che colpiscono i cereali (frumento tenero e duro, orzo, mais) durante la fase di campo e in conservazione.

Fra le molteplici azioni messe in campo dal Crpv su questo tema spicca un progetto, giunto al terzo anno di vita, relativo alla creazione di un sistema integrato di controllo delle *fusariosi* della spiga e delle *micotossine*, svolto in collaborazione con l'Università Cattolica di Piacenza, l'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura di Fiorenzuola D'Arda (PC) e i Soci della Filiera Grandi Colture e Sementi del CRPV. La messa a punto di metodi semplici e rapidi per il riconoscimento della presenza dei funghi tossigeni oltre che delle micotossine sul seme permette di definire il livello di salubrità delle produzioni di frumento (tenero o duro) e orzo. Questo può avviare un processo di filiera in grado di certificare le produzioni per qualità e salubrità, con tutte le prevedibili e importanti conseguenze di natura commerciale. Ancora a proposito di mais, è partito da poco un nuovo progetto di ricerca finanziato dalla Regione Emilia-Romagna, con l'obiettivo di sviluppare un sistema produttivo integrato per migliorare la qualità della produzione del mais, riducendo i rischi di contaminazione da micotossine e fornendo indicazioni relative alla scelta varietale, l'agrotecnica e la gestione del raccolto; la ricerca, coordinata da CRPV, è condotta dall'Università Cattolica di Piacenza attraverso il coinvolgimento di 3 Istituti: Istituto di Agronomia e Coltivazioni Erbacee, Istituto di Entomologia e Patologia Vegetale, Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione. L'intreccio fra "ricerca pura" e "prodotto alimentare finito" è dunque molto più concreto e misurabile di quanto comunemente si pensi e questo impegno a valorizzare, tutelare, certificare una produzione agricola che, quantomeno in Emilia-Romagna, raggiunge punte di eccellenza, può contribuire a rassicurare ogni consumatore.

Fonte:CRPV

UN PIACEVOLISSIMO TOUR A VERONA, AL SALONE DEL VINO,
PER UN VINITALY DA RICORDARE...

Andare al Vinitaly con un amico, Stefano Cappi, in qualità di ospiti di una nota azienda produttrice d'aceto balsamico tradizionale di Modena, è stata un'occasione da non lasciarsi sfuggire. Già i numeri sono significativi. La 38esima edizione vede la presenza di circa 3.800 espositori provenienti da 29 Paesi su 65.000 mq di spazio espositivo (e questi numeri nelle nostre gambe e nella nostra testa alla fine della giornata, si faranno sentire). Indicativamente ogni padiglione ospita una o anche più di una regione italiana, ognuna delle quali partecipa dando un tocco personale mostrando ai visitatori le proprie peculiarità.

Cerchiamo di visitarle tutte, ed in questo piacevole *tour* ci accorgiamo di come ogni regione esalti le proprie caratteristiche ed emergono le qualità dello stile di vita delle persone che la abitano. Così il Trentino ci accoglie in modo elegante, razionale, sobrio, e ci rilassiamo brindando con il vino spumante usato per celebrare i trionfi delle rosse di Formula Uno.

Visitiamo la regione Lazio in una struttura denominata "paLazio" dove assistiamo ad una premiazione di produttori. Sul palco si alternano i comici del Bagaglino allietati dalla bella presenza di **Natalie Caldonazzo**; l'atmosfera è allegra, festosa, non mancano le telecamere a riprendere e le espressioni in romanesco ci ricordano dove siamo.... Non si smentisce neanche la giovialità ed il calore che da sempre contraddistinguono i campani.

Arriviamo nella zona della Campania nello stesso momento in cui arriva la modella croata **Nina Moric**, ospite d'eccezione, acclamata e letteralmente assediata dai fotografi e dai fans. Non riusciamo quindi nemmeno a dire un "Dobrodo li-Benvenuti" a Nina e al marito che la controlla, però ci godiamo lo spettacolo della sfilata di moda dove bellissime modelle calciano una passerella a cui fa da sfondo la riproduzione del Maschio Angioino, indossando abiti, come dice il presentatore, Made in Naples... Titolo della sfilata: "Le donne e il vino".

Proprio la presenza femminile non è secondaria qui al Vinitaly, ma con piacere notiamo che le donne sono protagoniste sia come produttrici (come ogni anno l'associazione "Le Donne

del Vino" è presente con un proprio stand) che come consumatrici, sempre più interessate e competenti. E conveniamo che non ci dispiacerebbe uscire a cena con una donna ferrata in materia che ci aiuti nella scelta del vino più giusto. Coscienti della crescente globalizzazione che interessa anche il mondo del vino non tralasciamo la visita agli stands dei paesi stranieri; si va da quelli che solo ultimamente si sono affacciati ai mercati internazionali, a paesi che invece da anni commercializzano anche in Italia le loro produzioni. Primi fra tutti, con lo stand ornato dalle belle bandiere a stelle e strisce, gli Stati Uniti, *guest country* dell'edizione 2004. Il Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (USDA - United States Department of Agriculture) e l'Ufficio Affari Agricoli dell'Ambasciata Americana a Roma (FAS), hanno infatti scelto Vinitaly quale partner di riferimento per la promozione del settore enologico. Non mancano naturalmente i convegni ed i momenti di confronto e di discussione su argomenti tecnici ma anche economici, come ad esempio la tavola rotonda "Le prospettive del vino italiano sui mercati esteri" dove imprenditori ed esperti s'interrogano sulla flessione delle esportazioni per il vino italiano (-16,6% nel 2003 sul 2002) cercando risposte e soluzioni. Tra i vari stands ci colpisce particolarmente quello di "Volo Rosso". Volo Rosso è un nuovo marchio sotto il quale sono commercializzati diversi vini, provenienti per il momento, da sette regioni italiane. Vini affermati in campo nazionale vinificati sotto la guida del famoso enologo **Attilio Pagli**, prodotti in cinque cantine diverse che si sono associate per produrre e commercializzare i loro vini sotto lo stesso marchio. Alla base di tutto questo ci spiegano un piano di marketing innovativo, a cominciare dall'ideazione e realizzazione del *brand*, costruito in collaborazione con la famosa agenzia Testa di Milano.

Brand che dopo diversi test e focus groups si è concretizzato in un logo rappresentante un occhio giallo di un uccello rapace su sfondo rosso. Ci è piaciuto. Ci è piaciuta l'idea di una politica di marca che unisce produttori in un settore, quello viticolo, dove spesso si vive più di frammentarietà,

campanilismi e piccoli numeri di qualità elevatissima dove però, non si riesce a fare massa critica per le realizzare quelle economie di processo che consentono sovente di acquisire nuovi mercati e quote, dando al prodotto italiano una maggiore riconoscibilità e rappresentanza, senza tralasciare il discorso della qualità e garanzia per il consumatore. Massa critica che spesso diventa ai giorni nostri tanto attuale quando si fa un prodotto destinato alla commercializzazione nella grande distribuzione che necessariamente non vive di piccoli numeri.

Chi ha l'ardimento e la forza di una simile iniziativa non può che meritare il nostro incoraggiamento. Ospiti dell'Acetaia del Cristo, nota azienda agricola modenese produttrice di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena da noi conosciuta per via degli studi di economia e sull'internazionalizzazione delle pmi e sul marketing internazionale commerciale, approdiamo al padiglione emiliano romagnolo. In visita al Consorzio di tutela dell'aceto balsamico tradizionale e fra gli stands dei vini tipici della nostra regione la sfida, per chi come noi non è abituato a bere, è quella di rimanere sobri ai continui e ripetuti inviti a degustare. Resistiamo, non sempre. Il pubblico del Vinitaly è un pubblico variegato.

Ci sono studenti, chiaramente riconoscibili, ma anche uomini d'affari italiani e stranieri, visitatori professionali e tanti appassionati o semplici curiosi a cui piace il vino. Per partecipare a tutti gli eventi, per assistere a tutte le premiazioni, per prendere parte a tutte le degustazioni guidate, per colloquiare con tutti gli espositori presenti non basterebbero i 5 giorni della durata di questa kermesse.

E non bastano le poche righe scritte per dare una esaustiva rappresentazione di quello che è stata la 38esima edizione di Vinitaly, tanto che provati dalla lunga ed intensa giornata, ci dirigiamo verso l'uscita ripromettendoci di tornare l'anno prossimo, con l'auspicio di trovare ancora tante persone cordiali che si adoperano per la diffusione e valorizzazione dell'alta cultura viticola italiana.

Agr. Dott. Simone Finelli
Dott. Stefano Cappi

L'A

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

L'AGROTECNICO OGGI

Giugno/Luglio 2004 • N. 6/7 ANNO XXI



« SPECIALE
ACETO BALSAMICO »»

In questo speciale si cercherà, senza avere pretese di esaustività, di presentare e fare conoscere l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, portando la testimonianza di una azienda produttrice e fornendo indicazioni su organismi ed eventi legati a questo prodotto.

(N.B.: nel testo, salvo diverse indicazioni, si farà riferimento al prodotto Aceto balsamico tradizionale di Modena, usando anche l'acronimo ABTM o semplicemente il termine "balsamico")

E' doverosa fin dall'inizio una precisazione: parlando con persone di tutto il mondo ci si rende conto che non tutti conoscono la differenza tra "Aceto Balsamico di Modena" e "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena", prodotti con un nome molto simile, ma assolutamente diversi tra loro.

ACETO BALSAMICO DI MODENA

L'Aceto Balsamico di Modena viene prodotto con aceto di vino miscelato a mosti d'uva, sottoposti a parziale fermentazione o eventualmente concentrati, con la possibile aggiunta di caramello. Leggendo le retro-etichette degli aceti Balsamici in commercio si possono eventualmente trovare fra gli ingredienti anche addensanti, coloranti, ceneri, anidride solforosa, zuccheri riduttori, liquirizia. Se ne producono diversi milioni di litri all'anno che verranno poi venduti in tuniche o bottiglie che non differiscono tra loro solo per forma e dimensioni, ma anche per costo e qualità. Come dal primo D.M. 03/12/1965 concernente il disciplinare di produzione, dal successivo D.M. del 15/11/1989 con cui l'A.B.M. ha ottenuto il riconoscimento della denominazione di origine "Aceto Balsamico di Modena" attualmente i parametri fissi sono:

Acidità totale minima 6%; densità non inferiore a 1,06 di peso specifico; titolo alcolometrico effettivo inferiore al 1,5 %.

L'A.B.M., inoltre, può essere venduto in contenitori di vetro o di legno, di diverse dimensioni e con le seguenti capacità: 0,187 lt, 0,250 lt, 0,500 lt, 0,750 lt, oppure 1, 2, 3, e 5 litri.

L'aceto balsamico di Modena è in attesa di un riconoscimento da parte dell'Unione Europea, quello della IGP (indicazione geografica protetta).

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.

Breve Scheda prodotto

Materie prime: Mosto di uve tradizionalmente coltivate nel modenese, per

lo più Trebbiano e Lambruschi.

Lavorazione: Cottura a fuoco diretto a pressione atmosferica in caldaie a cielo aperto, naturale fermentazione e acetificazione del mosto cotto, travasi successivi tra le botticelle, lento invecchiamento sotto l'occhio vigile del produttore.

Curriculum: Nobile di bel carattere, riconosciuto ed elogiato in tutto il mondo. Promosso D.O.C. nel 1986 (L.93 del 03/04/ 86) laureato D.O.P. dalla Comunità Europea il 17/04/2000

Attitudini: Prodotto di grande versatilità. Preferibilmente usato a crudo, si esprime al meglio insieme al Parmigiano Reggiano e alle fragole, si sposa meravigliosamente con arrostiti e bolliti. Ottimo se assunto come digestivo.

Età: L'Ente di Certificazione Cermet, sentita anche la Commissione di Assaggiatori esperti che ha verificato l'idoneità del prodotto, garantisce il rispetto del disciplinare di Produzione e certifica i due livelli qualitativi disponibili:

-Affinato, invecchiamento minimo di 12 anni

-Extravecchio, invecchiamento minimo di 25 anni (capsula oro)

Caratteristiche: Colore bruno scuro, carico e lucente. Densità apprezzabile in una corretta, scorrevole sciropposità. Profumo, "bouquet" caratteristico, dolce, agro e ben equilibrato, con apprezzabile acidità, vivo, franco, pieno, vellutato, intenso e persistente, in buona sintonia con i caratteri olfattivi che gli sono propri.

Confezione: Bottiglia tipica, disegnata da Giorgetto Giugiaro, a forma sferica con base rettangolare in vetro massic-

cio, prevista dal Disciplinare, obbligatoria per legge è la medesima per tutti i produttori. La bottiglia è sigillata da contrassegno numerato.

CENNI STORICI

Le zone di produzione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena sono le zone dove per diversi secoli governarono i signori della Casa d'Este. Si ipotizza una nascita casuale del balsamico; probabilmente un certo quantitativo di mosto cotto d'uva, la cosiddetta Saba, il dolcificante utilizzato nella cucina modenese, fu dimenticato in un vaso casalingo e ritrovato solo dopo un po' di tempo quando già presentava segni di una avviata acetificazione.

E' di un certo Donizone, monaco benedettino vissuto fra l'undicesimo ed il dodicesimo secolo, la prima testimonianza scritta sul balsamico. Nella sua cronaca "Vita Mathildis", racconta come, in occasione di una sosta a Piacenza nell'anno 1046, il re e futuro imperatore Enrico II di Franconia mandasse un suo messaggero al marchese Bonifacio di Canossa, padre di Matilde, (cito) "poiché voleva di quel-



Bottiglietta di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Giugiaro design.

Immagine storica della cottura del mosto a cielo aperto.

l'aceto che gli era stato lodato e che si faceva nella rocca di Canossa". In questo racconto non è menzionata la parola "balsamico", ma abbiamo comunque la testimonianza di quanto già allora quell'aceto fosse considerato importante al punto di farne dono ad un imperatore che, pur venendo da così lontano, ne conosceva l'esistenza. Il cronista ottocentesco modenese Antonio Vallisnieri riferisce come alla Corte estense venissero conservate botti di aceto già intorno al 1228, ai tempi di Obizzo II, signore di Ferrara, Modena e Reggio Emilia. Un volume della Corte ducale del 1556 intitolato "La Grassa," riporta una scrupolosa classificazione dei tipi di aceto in base alle differenti possibilità di impiego. Da ciò deduciamo che alla corte estense si avevano le idee già molto chiare sulle diverse qualità di balsamico e che si destinasse solo quello migliore a persone di rango e per certe occasioni importanti.

In base alle testimonianze scritte, troviamo citato per la prima volta il termine "balsamico" soltanto in un registro della cantina ducale del 1747; in questo si ordina il trasloco dell'aceto da una cantina segreta alla camera del prato, luogo storico per il balsamico, situata nel torrione ad ovest della facciata del palazzo ducale. Il termine balsamico deriva dalle proprietà medicinali inizialmente attribuite a questo particolare aceto. Vari documenti e la tradizione confermano questo aspetto dicotomico, cioè l'impiego dell'aceto balsamico, in campo medicinale prima e gastronomico poi. Una conferma sulle proprietà curative nelle infiammazioni delle mucose ci è data da documenti riguardanti il duca di Modena Francesco IV (1779 - 1846) che viaggiava sempre con un cofanetto del prezioso liquido nella propria vettura, usato come conforto per la sua cagionevole salute. La tradizione popolare conferisce all'aceto balsamico ulteriori caratteristiche singolari come quella di una sua virtù afrodisiaca. Virtù che sempre la tradizione vuole che fosse già validamente sperimentata da Isabella Gonzaga, mentre si narra più tardi che anche Giacomo Casanova ne conoscesse i magici effetti. Nel 1859

giungevano a Modena il nuovo sovrano Vittorio Emanuele II e il primo ministro Camillo Benso Conte di Cavour. Questa visita preludeva purtroppo alla fine delle famose abetaie del duca.

Cavour ordinò infatti di trasferire le botti migliori nel castello di Moncalieri, dove, lontano dalla sua terra e dal suo clima il balsamico verrà lasciato in abbandono fino a morire. È di questo stesso periodo la richiesta dell'enologo di Casale Monferrato Ottavio Ottavi, all'avvocato modenese Francesco Aggazzotti, esperto cultore, di chiarimenti per la conduzione di una acetiaia. Aggazzotti risponderà con una lettera il cui contenuto, che descrive la procedura per la preparazione del balsamico, per i modenesi diventerà il "breviario" per la cura e la conduzione dell'acetiaia.

LA PRODUZIONE DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

La materia prima per ottenere l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, seguendo il disciplinare di produzione, è ottenuta dalle uve prodotte dai vitigni che tradizionalmente vengono coltivati nella provincia di Modena, uve Trebbiano e Lambruschi.

Tutto ciò che gli antichi avevano intuito attraverso l'esperienza è stato provato da studi successivi; cioè che la maturazione tardiva rende l'uva di Trebbiano adatta alla produzione di mosto per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a causa della sua alta concentrazione zuccherina e che le caratteristiche del terreno in cui prospera (leggermente calcareo e ricco di macro e micro elementi), il clima in cui nasce (di transizione fra quello mediterraneo e quello continentale) influenzano la composizione del mosto e l'attività dei microrganismi che agiscono sulla trasformazione acetica. Le analisi effettuate dimostrano che il mosto di Trebbiano è particolarmente ricettivo all'insediamento di lieviti ed acetobatteri, ideale quindi alla produzione di aceti pregiati.

La procedura necessaria per ottenere l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena passa attraverso quattro fasi



fondamentali: la raccolta dell'uva, la pigiatura, la cottura del mosto e l'invecchiamento. La raccolta dell'uva è effettuata in autunno quando il rapporto fra zucchero ed acidità totale è più elevato. La raccolta viene effettuata sempre a mano, con ceste di vimini o cassette di legno, per garantire la perfetta integrità del grappolo prima della pigiatura. La pigiatura dell'uva, meccanica o manuale, deve comunque essere soffice. Questo per ottenere un basso tenore di polifenoli, (cioè tannini, pigmenti coloranti eccetera, contenuti nelle parti solide del grappolo come le bucce, i vinaccioli, i raspi), che rallentano il processo di acetificazione. Il mosto deve poi essere filtrato e decantato, viene cioè separato da sostanze solide e da impurità, poi si deve procedere ad una defecazione con chiarificazioni e schiumature. Un buon mosto si ottiene dall'uso di uva ben matura, con un giusto rapporto fra valore zuccherino e acidità. Nelle zone della provincia di Modena il grado Babo del mosto d'uva Trebbiano si aggira normalmente sui 18 gradi. La cottura del mosto deve avvenire quasi contemporaneamente alla pigiatura o al massimo nelle ventiquattro ore successive, al fine di evitare che inizi la fermentazione alcolica. Il mosto viene messo a freddo in un paiolo di rame o di acciaio inossidabile e viene cotto per diverse ore a fuoco diretto senza coperchi, fino a raggiungere una concentrazione variante fra il 30 ed il 70 %, (con mosto cotto ricco di zucche-

ri, da uva di buona annata in zona collinare è ottimale una riduzione del liquido del 50%). Normalmente la concentrazione ottimale è tale quando si riscontri una gradazione di circa 28/33 gradi Babo. Dopo avere fatto bollire il mosto per circa mezz'ora, la temperatura deve rimanere all'incirca di 80/90 gradi centigradi. Le alte temperature di bollitura per lungo tempo sono sconsigliate onde evitare la caramellizzazione degli zuccheri che, concentrandosi, potrebbero dare quel tipico sapore di bruciato.

Con un colino o mestolo bucatto è buona cosa schiumare le fecce che si formano in superficie. I flavandioli o leucoantociani, cioè pigmenti contenuti nel mosto, durante la bollitura in ambiente acido si trasformano in parte in antociani, determinando la conseguente colorazione scura del liquido. Il contenuto zuccherino del mosto procura un alimento ricco ai zycosaccharomyceti che, a loro volta, produrranno un abbondante nutrimento agli acetobatteri, responsabili della trasformazione acetica. Il mosto cotto, dopo essere stato raffreddato in mastelli di

legno o di acciaio inox, viene stivato in damigiane per diversi mesi, al fine di decantare fecce e mucillagini.

Luogo ideale per l'acetaia è il sottotetto delle abitazioni essendo ventilato ed esposto alle temperature estreme tipiche della zona di produzione.

Il caldo torrido dell'estate favorisce la maturazione e l'evaporazione del prodotto, il freddo gelido dell'inverno rallenta l'attività dei microrganismi e permette la decantazione e la limpidezza.

Con l'invecchiamento l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena in fase di maturazione assume caratteri di rotondità ed equilibrio tra sostanze fisse e volatili, aumentando la quantità di residui e di zuccheri, mantenendo un'acidità costante.

Dato che durante l'estate il prodotto ha subito un notevole calo per evaporazione, si rende necessario tutti gli anni, durante l'inverno, riportare i barili al livello di partenza, mediante le operazioni di rinalzo o rabbocco.

Tra la fine di ottobre e la fine di marzo si è sicuri che l'attività fermentativa è ferma; questo è il periodo adatto per effettuare i travasi e i rinalzi (annuali).

Travaso significa il passaggio del liquido da una botte di maggior capacità all'altra più piccola; rinalzo significa il livellamento di una botte. Le due operazioni sono strettamente collegate, tranne che nella botte più grande dove si effettuerà solo il rinalzo con il mosto cotto.

Per i primi 12 o 25 anni si procede solo con le operazioni di travaso e di rabbocco, invece dopo tale termine sarà possibile iniziare anche il prelievo, ma solo dal barile più piccolo, ed una quantità massima del 10% del contenuto di tale barile, o del 2-3% del contenuto totale della batteria.

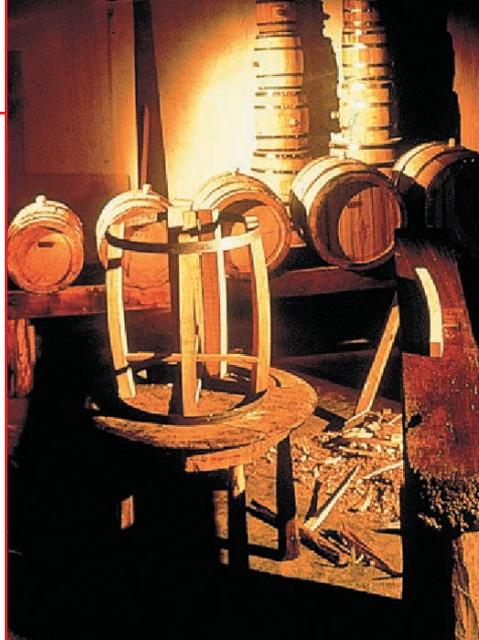
Dopo aver prelevato dal primo barile il prodotto da imbottigliare (o per uso personale) si procede prendendo dal secondo barile il prodotto necessario a rinalzare il primo barile per riportarlo al suo livello originario; dal terzo barile si preleverà il quantitativo necessario a rinalzare il secondo barile, dal quarto al terzo e così via fino all'ultimo barile, il più grande, che sarà anche quello destinato a ricevere il mosto cotto delle annate precedenti.

E' importante controllare lo stato di



Nel disegno: tipica batteria di vaselli per la produzione di ABTM.

Inizio dell'assemblaggio di una botticella.



salute delle botti. Grazie al foro rettangolare posto al di sopra dei vaselli, il cocchiere, si effettua l'esame olfattivo per sentire eventuali anomalie, quindi il controllo visivo della superficie del liquido e della botte per scoprire l'eventuale presenza di madri galleggianti, muffe o altri difetti, dovuti allo sviluppo di microrganismi aerobi.

Ultimo esame è quello gustativo, che si effettua in tutte le botti. Con un tubo di assaggio di vetro si preleva un campione e si degusta; si controlleranno limpidezza, odore e sapore. L'operazione di travaso si effettua generalmente utilizzando un tubo di gomma, che non deve essere troppo immerso per non aspirare le fecce, e facendo cadere il prodotto prelevato in un secchio più in basso. Quindi, sempre con delicatezza, lo si travaserà nella botte successiva più piccola attraverso un imbuto con prolunga, in modo da non rompere i veli di fermentazione e non intorbidire il prodotto. Sull'apertura delle botti, per motivi igienici è buona norma mettere una garza a trama fitta ben pulita. Nelle vecchie acetarie, al posto della garza, è ancora possibile vedere sul cocchiere il caratteristico sasso di fiume che, oltre a chiudere e proteggere l'apertura della botte, intaccato dalle esalazioni del prodotto in fase di maturazione, lascia cadere dei pezzetti di materiale calcareo che tamponano gli eccessi di acidità (la tradizione vuole che il sasso provenga dal fiume Panaro).

LEGNI PER VASELLI (BOTTI) DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Per la costruzione delle botticelle da Aceto balsamico tradizionale vengono usati solo legni nostrani, cioè derivanti da essenze coltivate in Europa. La tradizione ha tramandato l'uso del rovere, del castagno, del gelso e del ginepro. In tempi recenti si sono aggiunti il ciliegio, il frassino e la robinia. Essi si dividono in legni duri e legni teneri e porosi. I legni duri sono in genere caratterizzati da un elevato peso specifico. Presentano una struttura compatta e assicurano una lunga conservazione. In una batteria per la produzione del Balsamico è opportuno porli in coda, cioè alla fine della batteria stessa, nelle botticelle più piccole ove è contenuto il

prodotto più acido e più denso. Quelli teneri e porosi (gelso e ciliegio) a minore peso specifico, andranno posti di conseguenza a monte della batteria, nelle botticelle di capacità maggiore.

Generalmente i barili destinati alla produzione del balsamico sono di forma regolare e tonda. Si possono tuttavia anche forme allungate oppure ellittiche

Relativamente alla capacità dei barili destinati alla produzione del balsamico si può effettuare la seguente classificazione:

- Barili di capacità compresa fra uno e due quintali ed anche più allo scopo di conservare il mosto cotto per l'alimentazione delle batterie nella sua prima fase di trasformazione in costante attività microbiologica ("botte madre");
- Barili di capacità grande, compresa fra i 50 e i 75 litri;
- Di capacità media compresa fra i 24 e i 40 litri;
- Di piccola capacità compresa fra i 10 e i 20 litri.

Per quanto riguarda le essenze, come già detto, è necessario porre i legni duri (rovere e robinia) in coda alla batteria (botticelle piccole); quelli semiduri (frassino e castagno) al centro (botticelle medie), quelli più porosi (gelso e ciliegio) in testa (botticelle grandi).

Per quanto riguarda il numero di barili la Consorteria indica in cinque quello minimo, in sette quello ottimale e in dieci la perfezione, anche se in passato esistevano batterie composte da un numero molto maggiore di vaselli.

Come accennato in precedenza tre sono le fasi principali attraverso le quali il mosto, cotto e ridotto, si trasforma in "balsamico":

- fermentazione:** alcolica e biossidazione acetica che nel "balsamico" avvengono quasi contemporaneamente;

- maturazione:** intesa come periodo durante il quale si attuano trasformazioni molto complesse a carattere prevalentemente enzimatico;
- invecchiamento:** fase durante la quale le varie componenti il "balsamico" acquistano il loro giusto equilibrio e rendono prezioso il prodotto.

L'ANALISI SENSORIALE

L'esame organolettico viene spesso identificato col termine "assaggio" il quale, nelle sequenze di stimolo, sensazione e percezione, può esserne ritenuto sinonimo. Questo tipo di esame non ha soltanto lo scopo di stabilire il livello qualitativo di un elemento (nello specifico il "balsamico"), ma di farne anche una descrizione analitica esauriente relativamente alle sue caratteristiche. La maggiore difficoltà che l'assaggiatore incontra non consiste tanto nel raggiungere una valutazione qualitativa delle sensazioni provate, quanto piuttosto nella descrizione delle medesime attraverso l'uso di termini appropriati e comunque comprensibili a tutti.

I profumi e gli odori del "balsamico" si distinguono in primari e secondari: sono primari quando provengono direttamente dal mosto cotto; secondari quando sono di origine fermentativa (acidi, esteri, aldeidi, alcoli, ecc...). Intensità, persistenza e qualità (finezza) ne sono gli aspetti caratterizzanti. Per sapore si intende la sensazione percepita esclusivamente dalle papille gustative, mentre il gusto è rappresentato dalla sensazione avvertita, pressoché simultaneamente dalle papille gustative, ma per via retronasale cioè dalla mucosa olfattoria.

Introdotta un piccolo quantitativo di "balsamico" nel cavo orale ritenuto sufficiente per interessare tutti i centri recettori (non deve essere scarso, ma neppure in eccesso per non provocare il fenomeno dell'assuefazione chiamato anche "assorbimento sensoriale") si ricevono le prime sensazioni (il sapore). Successivamente si continuerà a percepire profumo dovuto alle sostanze aromatiche che giungono a contatto con la mucosa olfattoria producendo quella che viene chiamata sensazione globale gusto-olfattiva o più semplicemente "gusto" a quattro diverse combinazio-

**CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
SPILAMBERTO**

TAV. N. _____

ASSAGGIATORE/I _____

DATA _____

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		su 10	su 10	su 10	su 10	su 10	su 10	su 10	CAMPIONE N. _____		
		PUNTI	PUNTI	PUNTI	PUNTI	PUNTI	PUNTI	PUNTI	PUNTI	TOTALI PARZIALI	
VISIVI	DENSITA	20	scorroposa consistente	16	scorroposa scorrevole	12	fluida eccessiva	8	scioglie	4	inconsistente
	COLORE	20	bruno carico intenso	16	bruno carico	12	bruno	8	bruno sciallo	4	ambrato
	LIMPIDEZZA	20	intensa e brillante	16	evidente	12	lievemente velata	8	velata	4	torbida
OLFATTIVI	FRANCHEZZA	30	elevata	24	netta	18	discreta	12	modiocre	6	diffusa
	FINEZZA	30	eccellente	24	gradevole	18	moderata	12	scarsa	6	mancante
	INTENSITA	30	ampie e prolungate	24	pronunciate	18	levi	12	deboli e corte	6	sfuggenti
	PERSISTENZA	30	elevata ed equilibrata	24	buona	18	moderata o sovrachale	12	debole o pungente	6	carente
GUSTATIVI	PIENEZZA	36	corposa	29	consistente	22	moderata	15	limitata	8	carente
	INTENSITA	36	ampia	29	pronunciata	22	tenue	15	scarsa	8	mancante
	SAPORE	36	squisito	29	pregiato	22	gradevole	15	confuso	8	sgradevole
ARMONIA	ARMONIA	36	matura ed amalgamata	29	equilibrata	22	non equilibrata	15	scarsa	8	assente
	ACIDITA	36	elevata ed equilibrata	29	buona	22	moderata o sovrachale	15	debole o pungente	8	carente
SENSAZIONE FINALE (gusto - olfattiva)		40		32		24		16			
PUNTEGGIO FINALE											
OSSERVAZIONI											
FIRME											

Scheda di degustazione attualmente in uso presso la Consorateria del Balsamico

te scorte di magazzino, viene fatto in diversi periodi dell'anno. Avendo già preparato tutto il prodotto all'inizio dell'anno si riempiono appositi contenitori per alimenti e si portano presso un centro d'imbottigliamento certificato. Il primo controllo viene fatto sulla densità del prodotto:

- tra 1,250 ed 1,300 di peso specifico per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

- più di 1,300 per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extra-Vecchio.

Poi una commissione di cinque esperti assaggiatori, presso la Camera di Commercio di Modena, effettua una valutazione delle caratteristiche organolettiche sul campione anonimo, analizzandone i diversi caratteri e compilando l'apposita scheda di degustazione:

Il punteggio minimo per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è di 229 punti, invece per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extra-Vecchio è di 255.

Se il prodotto sarà ritenuto idoneo allora potrà essere imbottigliato, invece se anche per solo un punto il prodotto non supera l'esame sarà restituito al produttore che lo rimetterà nei barili per farlo maturare ancora.

Il Centro d'imbottigliamento, dopo aver ricevuto l'autorizzazione, eseguirà tutte le operazioni necessarie per poi riconsegnare ai singoli produttori le bottigliette, incapsulate, contrassegnate col sigillo di garanzia (con un numero progressivo). Al produttore non rimane che apporre sulla bottiglietta la propria etichetta, confezionare, e vendere le tanto amate bottiglie. L'Ente Certificatore, controlla ogni singolo produttore nella totalità delle sue fasi produttive, inoltre fa le verifiche presso tutti i centri d'imbottigliamento, per poter garantire una certificazione completa e la rintracciabilità su tutta la filiera dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

GLI ASPETTI COMMERCIALI

Negli ultimi anni l'intera produzione annuale di A.B.T.M. è stata di circa 100.000 bottiglie con capacità di 100 ml. ciascuna.

La produzione dell'Acetaia del Cristo è stata di circa 10.000 bottiglie all'anno. Il prodotto destinato al mercato estero

ni: dolce, amaro, salato e acido. L'inizio della loro percezione, della durata di 2-3 secondi avviene con il dolce. Successivamente subentra la fase dell'evoluzione (4-8 secondi) durante la quale diminuisce il dolce ed aumenta l'acido per completarsi in quella finale (3-4 secondi) nella quale scema l'acido e compare l'amaro. Si può pertanto ritenere che al dolce e agli aromi subentrino l'acidità e i sapori tannici e successivamente l'amaro in fase di retrogusto.

LA SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

Le prime esperienze di assaggio di campioni di "balsamico" furono effettuate, in forma artigianale ed estemporanea, nel giugno del 1967 in occasione della tradizionale e ultracentenaria Fiera di S. Giovanni a Spilamberto. Dopo queste subentrò la necessità di impostare il problema in forme e modi corretti e credibili. Fu così che a partire dagli anni Settanta comparvero le prime schede di degustazione. La prima scheda di degustazione era costituita da un "modello" che, oltre alla individuazione del campione e dell'assaggiatore, prendeva in esame quattro proprietà (densità, colore, profumo e sapore) da valutare attraverso l'assegnazione di un punteggio che variava per ciascuna di esse dall'uno al dieci per un totale massimo di quaranta punti. La scheda di degustazione della

Consorateria negli anni seguenti è stata più volte modificata e perfezionata fino al 1994 quando si è adottato il modello che è ancora tuttora in uso. Il punteggio finale può arrivare al massimo a 400 punti, suddivisi, in percentuale, come segue: 15% visivi, 30% olfattivi, 45% gustativi, 10% sensazione finale gusto-olfattiva. Nello specifico, brevemente, un elenco dei caratteri valutati: I caratteri *visivi*: la densità, il colore, la limpidezza;

I caratteri *olfattivi*: la franchezza, la finezza, l'intensità, la persistenza, l'acidità (olfattiva);

I caratteri *gustativi*: la pienezza, l'intensità, il sapore, l'armonia, l'acidità gustativa (acidità totale).

Terminata la valutazione delle proprietà relative ai caratteri visivi, olfattivi e gustativi si è chiamati a fornire un riscontro alla *sensazione finale gusto-olfattiva*. Si tratta di un atto importante, delicato e irrinunciabile connesso alla necessità di arrivare ad una valutazione "globale" del campione di "balsamico" presentato.

Deputati a valutare un campione di "balsamico" con l'uso della scheda sono i Soci della Consorateria suddivisi in allievi, assaggiatori e Maestri assaggiatori a seconda del loro curriculum e delle loro capacità.

IMBOTTIGLIAMENTO

L'imbottigliamento, onde evitare eleva-

Presentazione al Vinitaly 2004 della nuova confezione del Consorzio di Tutela. Foto Stef.

chiamento minimo di 12 anni (affinato) e 75 Euro per la bottiglietta da 100 ml. A.B.T.M invecchiamento minimo di 25 anni (EXTRAVECCHIO). Questi prezzi si intendono per acquisti fatti direttamente nelle acetaie, quindi direttamente dal produttore.

LA LEGISLAZIONE

Per quanto riguarda la legislazione in materia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena si può dire che l'aceto faente riferimento al nome geografico "Modena", per lungo tempo, non essendo soggetto ad alcuna norma codificante di tipo legislativo, è stato prodotto in modo difforme ed anche secondo le libere interpretazioni di ciascuno in merito alla autenticità della tradizione.

Soltanto nel 1965, nel Decreto del Presidente della Repubblica 162, all'articolo 46, troviamo per la prima volta il termine "Modena", inserito evidentemente per indicare le caratteristiche di tipo merceologico che l'aceto degno di tale nome avrebbe dovuto avere.

Nel Decreto Ministeriale 3 dicembre 1965 del Ministero dell'Agricoltura e Ministero della Sanità, tali caratteristiche sono specificate assieme alle norme tecniche di produzione. A quel tempo, non essendo ancora radicata nei produttori la concezione di denominazione d'origine, non si pensò che la fissazione delle sole tecniche produttive sarebbe stata insufficiente a difendere il prodotto da imitazioni.

Si dovrà aspettare il Decreto 5 aprile 1983, nel quale il prodotto è definito non solo sotto il profilo merceologico, ma anche dal punto di vista della difesa della denominazione "Modena". E' sancito cioè il principio secondo il quale l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena deve essere prodotto a Modena e Reggio Emilia con materie prime provenienti dal modenese. Sono fissati i parametri tecnici di produzione. Con la Legge 3 aprile 1986 n. 93 l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena viene classificato nell'ambito dei condimenti. La stessa stabilisce pure che specifici decreti avrebbero regolamentato le denominazioni di origine riferite agli Aceti Balsamici Tradizionali prodotti rispettivamente a Modena e a Reggio Emilia. (Decreto

del Ministero dell'Agricoltura e Foreste 9 febbraio 1987, Decreto del Ministero dell'Agricoltura e Foreste 3 marzo 1987). Con il Regolamento CEE n. 813 del 17/04/2000 all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena viene conferita la D.O.P. ossia la Denominazione di Origine Protetta. La DOP identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione devono aver luogo in un'area geografica determinata e caratterizzata da una perizia riconosciuta e constatata.

In data 15 Maggio 2000, a seguito del Regolamento CEE 813/2000, è stato pubblicato il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" attualmente in vigore.

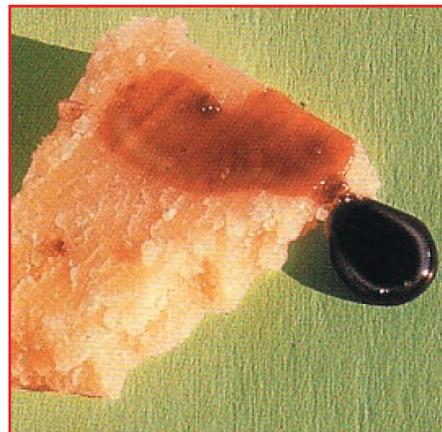
COME SI USA IN CUCINA

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, può essere utilizzato, non solo sulla comune insalata, ma su tutti i cibi, come per esempio la carne, il pesce, la verdura fresca o cotta, il Parmigiano Reggiano, gli affettati, lo zampone, le patate lesse, il gelato, le fragole e altro ancora, basta dare spazio alla propria fantasia in cucina.

Generalmente un solo cucchiaino è sufficiente per una porzione.

Non va messo assolutamente in frigorifero; per conservare l'A.B.T.M. basta richiudere bene la bottiglia dopo l'uso e anche se non ha scadenza per legge si è dovuto metterla in etichetta a 10 anni dalla data di confezionamento.

ABTM su Parmigiano Reggiano



è circa l'80%, il restante viene destinato al mercato nazionale. I paesi che acquistano maggiormente sono: Stati Uniti, Canada, Giappone, Germania, Svizzera, Svezia, Inghilterra.

Attualmente si stanno aprendo i mercati di Russia e Cina dove c'è una crescente quota di persone con elevata disponibilità economica desiderosa di consumare prodotti di alta qualità e con valenza di beni "status symbol".

I clienti sono alberghi e ristoranti di prima categoria, enoteche, negozi di gastronomia specializzati; inoltre il privato che lo ordina direttamente tramite internet o lo acquista direttamente nelle acetaie che organizzano visite ed assaggi guidati.

Fondamentale per questo prodotto è fare "cultura alimentare" al fine di farlo conoscere, spiegarne le peculiarità, dissipare i dubbi di un consumatore spesso male informato o confuso. Per la promozione risulta quindi importante partecipare alle fiere di settore in Italia e soprattutto all'estero dove si ha la possibilità di fare assaggiare direttamente il prodotto. Facendo questo bisogna contribuire ad un discorso più ampio di "marketing territoriale", sfruttando quel vantaggio competitivo che hanno i prodotti tipici legati ad uno specifico territorio.

Per quanto riguarda i prezzi, indicativamente si aggirano su 45 Euro per la bottiglietta da 100 ml. A.B.T.M invec-

Da sinistra il Dott. Stefano Cappi,
Erika Barbieri, e il Dott. Simone
Finelli al Vinitaly 2004.

Di seguito un paio di semplici ricette per apprezzare questo prodotto.

Gelato fior di latte all' Aceto Balsamico TRADIZIONALE di Modena Extra-Vecchio (o di Ciliegio)

Dosi: (per 4 coppe)

gr. 500 di gelato fior di latte o fior di panna

Aceto Balsamico TRADIZIONALE di Modena 1 o 2 cucchiaini per ogni coppa

Preparazione:

Preparare 4 coppe da moscato e mettervi 3 palline di gelato ciascuna, versare su ogni coppa 1-2 cucchiaini di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extra-Vecchio (o di Ciliegio), lasciare riposare 3-5 minuti e servire.

Fragole all'Aceto Balsamico TRADIZIONALE di Modena

Dosi: (per 4 persone)

500 gr. di fragole

50 gr. di zucchero

Aceto Balsamico TRADIZIONALE di Modena Extra-Vecchio

Preparazione:

Lavate e pulite bene le fragole, meglio se mature, con ancora il picciolo. Togliete il picciolo e tagliatele a spicchi in verticale al frutto e porle in una terrina. Coprirle con lo zucchero e porre la terrina in frigo almeno un'ora prima di servirle. Al momento di servire le porzioni versare sopra l'Aceto Balsamico TRADIZIONALE di Modena Extra-Vecchio a piacere.

**UNA TESTIMONIANZA:
L'ACETAIA DEL CRISTO**

Al fine di una conoscenza "sul campo" di questo prodotto ho avuto l'onore di visitare l'Acetaia del Cristo e di intervistare la proprietaria Erika Barbieri.

La piccola azienda agricola a conduzione familiare sorge tra filari di viti e campi coltivati nelle dolci ed assolate campagne di Sorbara; terre dalla rinomata fertilità per vigne e vini.

Erika mi spiega che nei sottotetti sono ancora presenti tre barilini della nonna Maria, che fu la prima della famiglia ad innamorarsi dell'Aceto Balsamico "Naturale": così veniva definito fino ad alcuni anni fa.

Come voleva la tradizione, era proprio

lei a custodire gelosamente al collo le chiavi dell'acetaia. Il padre di Erika, Eugenio, fu l'allievo fedele della nonna e seguendola in soffitta ne carpi tutti i segreti.

Geometra di professione, Eugenio Barbieri nel tempo libero si dedicava al lavoro nei campi per seguire il vigneto da cui si sarebbe poi ottenuto il mosto che una volta cotto sarebbe divenuto la fonte primaria per ottenere il famoso aceto.

La passione comune lo portò a collaborare con il maestro Loris Bellei e suo genero Otello Bonfatti. Insieme, anno dopo anno, vasello dopo vasello, diedero vita a quell'acetaia che oggi è conosciuta col nome di "Acetaia del Cristo".

L'azienda, condotta ancora a livello familiare, attualmente conta più di 1800 barili, di legni, dimensioni ed annate di costruzione differenti, e forse è proprio questa irregolarità a renderla così caratteristica.

Oggi sono in tre a seguire le orme di chi li ha preceduti: Erika, il fratello Gilberto ed il socio Daniele.

Le uve, coltivate nell'azienda agricola Barbieri con il metodo della produzione integrata, sono il Trebbiano, il Trebbiano di Spagna, il Lambrusco Salamino ed il Lambrusco di Sorbara. Vengono utilizzate uve sia bianche che nere perché, secondo la loro esperienza, il diverso dosaggio delle uve conferirà al prodotto diversi aromi e sapori che non si riuscirebbero ad ottenere con un solo tipo d'uva.

Erika mi spiega che è importante anche la scelta dei barili: se troppo piccoli e/o con doghe molto sottili si può ottenere un prodotto molto denso in pochi anni, ma privo di profumi ed aromi; se troppo grandi e/o con doghe molto spesse, il prodotto necessita di molto tempo per invecchiare.

Inoltre un barile non è mai uguale ad un altro, infatti, se si prendono due barili nuovi, uguali tra loro per capacità e tipo di legno, riempiendoli con lo stesso "aceto" e, sistemandoli vicini all'interno dell'acetaia, dopo un anno si avranno due prodotti diversi (poco o tanto a seconda delle annate o dei barili), e nessuno è ancora riuscito a spiegarci il perché.

Viene commercializzato annualmente



solo l'1-2% della giacenza totale, si preferisce non prelevare una quantità maggiore per non impoverire troppo i barili. Si ottiene così un'elevata qualità. L'elevato costo dell'A.B.T.M. è determinato oltre che dal lungo invecchiamento, dai costi di imbottigliamento e di certificazione, anche dall'elevata perdita del prodotto per evaporazione. È stato calcolato che da 100 kg. d'uva dopo 25 anni si ottiene solo un litro di ABTM Extra Vecchio, in quanto: da 100 kg. d'uva con la pigiatura si ottengono 70 kg. di mosto crudo. Dopo la cottura si hanno circa 25-40 kg. di mosto d'uva cotto. Calcolando il calo per assorbimento ed una evaporazione approssimativa che variano da un 10-15% nei barili più grandi, fino ad un 3-4% nei barili con il prodotto più maturo, per la durata del ciclo produttivo che è di 25 anni si ottiene un solo litro di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extra-Vecchio.

Erika mi dice che anche se oggi si parla d'aceti ultracentenari, bisogna tener ben presente che l'età del prodotto non è l'unico elemento importante per ottenere un buon risultato. Vi sono altri fattori come: le uve utilizzate, la temperatura e la durata della cottura dei mosti, le tipologie di legno che vengono utilizzate per la fabbricazione dei barili, gli ambienti in cui matura l'aceto, e ultime, ma non per importanza, le operazioni di prelievo, travaso e di rinalzo.

Aprile 1999. Erika Barbieri (Acetaia Del Cristo) premiata per l'internazionalizzazione dall'On. Piero Fassino, allora Ministro del Commercio Estero.



Molte persone pensano che un aceto molto vecchio sia anche molto buono, e spesso si preoccupano più di chiederne l'età che di valutarne le reali caratteristiche organolettiche.

Ci sono aceti centenari che hanno sapori anomali o sono così concentrati che possono risultare al palato troppo dolci o amari. Non sono rare le volte nelle quali, durante le degustazioni, ci si trova di fronte a persone che preferiscono gli aceti più giovani a quelli più invecchiati.

Non è assolutamente possibile stabilire l'età esatta dell'A.B.T.M. in quanto il prodotto prelevato dal barile più piccolo della batteria è un mix di aceti di diverse annate.

Da qui si deduce che si può stabilire solamente l'età della batteria o del singolo barile, ma non dell'A.B.T.M..

Quando si parla di aceti con oltre 12 o con oltre 25 anni d'invecchiamento, ci si riferisce alle caratteristiche, organolettiche e fisiche, che deve avere un aceto che è stato all'interno della batteria per un periodo non inferiore rispettivamente ai 12 o 25 anni, senza che ne sia mai stato prelevato e che le operazioni di travaso e rabbocco siano state fatte regolarmente.

A volte una sola operazione sbagliata può compromettere il lavoro di tanti anni.

I diversi tipi di aceto dell'Acetaia del Cristo

Anche se il processo produttivo è sempre lo stesso, dopo diversi anni si ottengono prodotti sempre diversi fra loro. Per accontentare richieste di grandi chef o i diversi gusti dei clienti l'Acetaia del Cristo attualmente produce aceti con differenti sfumature olfattive e gustative:

A) Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (affinato)

Questo condimento, frutto di almeno 12 anni d'invecchiamento ha sapientemente affinato gli aromi dei differenti vaselli che lo hanno ospitato. Ottimo da utilizzarsi sui cibi cotti, con verdure fresche o cotte, frittate, carne, alcuni tipi di pasta, da mettere dopo che si è spento il fuoco o direttamente nei piatti.

B) Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (invecchiato prevalentemente in barili di CILIEGIO) tendente al dolce, che è conferito esclusivamente dal tipo di legno (tenero) è ottimo per dessert, fragole, gelato o frutta sciropata. (quantità limitate)

C) Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (invecchiato prevalentemente in barili di GINEPRO) con un aroma più forte è molto indicato per la selvaggina o il pesce, alcuni tipi di formaggio, e cibi con un sapore marcato. (quantità limitate)

D) Aceto Balsamico Tradizionale di Modena EXTRA-VECCHIO

Questo prezioso condimento, frutto di oltre 25 anni d'invecchiamento, ha per lungo tempo beneficiato degli aromi dei differenti vaselli che lo hanno ospitato. Da utilizzarsi sui cibi crudi, come il Parmigiano Reggiano, oppure sui dessert oppure su tutti i cibi elencati per i precedenti prodotti, ma in minor quantità ed è considerato anche un ottimo un digestivo da degustare col cucchiaino a fine pasto.

E) Aceto Balsamico Tradizionale di Modena di una selezione speciale (più invecchiato dell'EXTRA-VECCHIO)

Questo ricercato condimento, frutto di ben oltre 25 anni d'invecchiamento nei più nobili vaselli dell'acetaia, si vanta di sfumature nel gusto davvero particolari. Da utilizzarsi solo come digestivo, data la sua consistenza, è una delizia per il palato, ed è indicato per gli amanti della buona tavola e con un palato raffinato. Le classiche ampolle da 100 ml. sono confezionate in artigianali BOX di LEGNO DIPINTI e PIROGRAFATI a MANO (quantità molto limitate).

CONSIDERAZIONI FINALI

Devo ammettere che dopo avere assaggiato cinque tipi di aceto diversi prodotti nell'Acetaia del Cristo, ed aver goduto di sapori derivanti dal connubio fra aceto e fragole piuttosto che aceto e Parmigiano Reggiano, mi sono sentito un privilegiato.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena non copre i sapori bensì li scopre e li esalta. Al palato dà una sensazione di estrema piacevolezza. Una gioia per le papille gustative che presto si trasmette al corpo ed alla mente donando un raro stato di benessere.

Anche per le donne (o gli uomini...) spesso in lotta con il poco tempo a disposizione per cucinare, può essere un formidabile aiuto per impreziosire piatti relativamente poveri e veloci. Parlando da uomo con poca confidenza con i fornelli, l'ABTM mi ha più di una volta egregiamente salvato nella preparazione di una cena per due, ponendo solidi presupposti affinché il dopocena diventasse molto interessante...

Prodotti come l'ABTM costituiscono un vanto ed un patrimonio per il nostro sistema agroalimentare e per tutto il nostro paese.

Aziende come quella di Erika non possono però prescindere dal ritorno economico del loro lavoro. L'ottenimento di un reddito adeguato rimane obiettivo vitale per chi, come Erika, svolge l'attività di imprenditrice assumendosi il rischio di impresa; rischio che in agricoltura, come ogni Agrotecnico ben sa, è per diversi aspetti molto difficile



Particolare dei vaselli posti nel sottotetto dell'Acetaia del Cristo.

da gestire.

Per questi motivi si spera che i vari soggetti impegnati, dalle istituzioni alle banche, dalle organizzazioni professionali ai politici in senso lato, si adoperino per creare quelle giuste condizioni volte a supportare l'impresa agricola.

È grazie a famiglie di tradizione contadina come i Barbieri della frazione di S. Lorenzo, produttori dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, che, soprattutto in campo agroalimentare, ci possiamo sentire orgogliosi di essere italiani.

Non ultimo il ben riuscito cambio generazionale, passaggio di testimone affinché la corsa della qualità del made in Modena prosegua sempre.

ORGANISMI, ASSOCIAZIONI ED EVENTI LEGATI ALL'ABTM

Consorteria

Con sede a Spilamberto di Modena, il 26 agosto 1969 nasce la **Consorteria** dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

E' una associazione di cultori del balsamico. Oggi conta al suo interno più di mille iscritti, tra produttori, gastronomi e studiosi degli aspetti storici e chimici dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Promuove manifestazioni come il palio annuale fra produttori, la pubblicazione di studi specialistici e si occupa della formazione di allievi assaggiatori.

Consorti

Sono due i consorzi che tutelano e promuovono l'aceto balsamico tradizionale di Modena.

Logo della Consorteria di Spilamberto (MO)



Consorzio tra produttori dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Il Consorzio tra produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena nasce dieci anni dopo la Consorteria, il 14 settembre 1979, grazie ad un gruppo di produttori, con l'obiettivo di svolgere un'intensa opera conoscitiva e promozionale e consentire ai produttori la commercializzazione del prodotto. Il presidente è Claudio Biancardi.

Logo del Consorzio produttori ABTM



Sede Legale
Camera di Commercio I.A.A. di Modena
Via Ganaceto N° 134
41100 MODENA
Sede operativa:
Strada Vaciglio Sud 1085/1
41100 Modena
Tel. 059/395633
Fax 059/444510
Email: info@balsamico .it
http://www.balsamico.it

Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Nasce a fine del 2003 da una scissione del consorzio tra produttori. E' un consorzio di filiera costituito da viticoltori, elaboratori ed imbottiglieri; promuove e valorizza il prodotto. Il presidente è Enrico Corsini, assessore all'agricoltura della provincia di Modena.

Sede Legale:
Camera di Commercio I.A.A. di Modena
Via Ganaceto N° 134
41100 MODENA
Sede operativa:
Via Prati N° 31,

Logo Consorzio tutela ABTM



41015 Nonantola (MO)
Tel. 059.544466 FAX. 059.5421079
Email: consorzio.tradizionale@tin.it
Internet: <http://www.balsamicotradizionale.com>

Organismo di controllo: Cermet

Autorizzazioni CERMET del Ministero delle Politiche agricole e forestali

In base al **D.M. del 27.7.98** CERMET è autorizzato ad esercitare l'attività di controllo come Organismo di Controllo privato di cui all'art. 53 della legge n. 128 del 24.4. 1998 per i prodotti DOP e IGP ed è iscritto all'Albo Nazionale degli Organismi di Controllo di cui al comma 7 dell'art. 14 della legge 526/1999.

Decreto Ministero Politiche Agricole e Forestali del 15 gennaio 2001

Autorizzazione all'organismo di controllo denominato "CERMET Certificazione e Ricerca per la Qualità - Società consortile a.r.l." ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta "Aceto balsamico tradizionale di Modena", registrata in ambito Unione Europea ai sensi del regolamento (CEE) 2081/92. (registrata con Reg. CE n. 813/2000)

Internet: <http://www.cermet.it/>

Associazione l'Acetaia d'Italia

Si è costituita nel 2003 l'Associazione L'ACETAIA D'ITALIA
A sottoscriverla sono tre Consorzi dei Balsamici: il Consorzio fra Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, il Consorzio Tutela

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e il Consorzio Aceto Balsamico di Modena. Sottoscrivono anche AIB, l'associazione degli Assaggiatori Italiani Balsamico e l'Accademia dell' Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

L'Associazione quindi fa proprie iniziative di promozione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, e dell'Aceto Balsamico di Modena per incrementarne l'interesse, lo studio, il consumo e quant'altro attenga alla divulgazione dell'antica tradizione delle province di Modena e Reggio Emilia.



Internet:
<http://www.acetaiaditalia.com>

Il Palio di San Giovanni

Dal 1967, senza soluzione di continuità, il Palio di S. Giovanni è una gara fra i campioni di Aceto balsamico tradizionale conferiti dai vari produttori, che si svolge a Spilamberto in seno alla fiera di S. Giovanni, protettore della cittadina, nella settimana comprensiva del 24 giugno giorno della sua festa. Oggi la gara si svolge nelle stanze di Villa Fabriani, sede della Consorzeria. Durante i mesi di maggio e giugno si alternano ai tavoli di assaggio oltre duecento Soci suddivisi in Conduttori del tavolo, Maestri assaggiatori, Assaggiatori e Allievi, cui spetta il compito di valutare i campioni presentati che oggi assommano a quasi mille unità.

Balsamico e'

La classica manifestazione dedicata all'aceto Balsamico Tradizionale di

Modena si svolgerà dal 22 Maggio al 6 giugno. Quella del 2004 sarà la sesta edizione, edizione che cambia nome e da "Balsamica" diventa "Balsamico è", un evento internazionale che si apre a nuovi protagonisti e che coinvolgerà i comuni di Modena, Spilamberto, Nonantola, Carpi, Sassuolo e Vignola. Visite guidate, degustazioni, tavole rotonde, corsi di cucina, convegni, menù particolari in tutti i ristoranti, spettacoli e cene di gala saranno pronti a ricevere chi voglia esplorare gli ambiti più remoti e sublimi dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.



Prenotazioni ed informazioni:
MODENATUR
telefono: 059 220022
fax: 059 206688
email: info@modenatur.it
internet: www.modenatur.it

Museo del balsamico tradizionale

Nella splendida Villa Fabriani, sede anche della Consorzeria, si può visitare il Museo del Balsamico Tradizionale Spilamberto. Il visitatore che attraversa le sale del museo compie, passo passo, il viaggio delle varie fasi della produzione del "balsamico". La dott.ssa



Da sinistra: il Dott. Simone Finelli, la Dott.ssa Federica Muzzarelli e il Dott. Stefano Cappi al museo dell'ABTM di Spilamberto (MO).

Muzzarelli sarà lieta di dare spiegazioni e delucidazioni in merito; è possibile acquistare pubblicazioni.

c/o: Villa comunale Fabriani
via Roncati, 28
41057 Spilamberto (MO)
tel: +39 059 781614
fax: +39 059 7861913
email: info@museodelbalsamicotradizionale.org
Internet: www.museodelbalsamicotradizionale.org

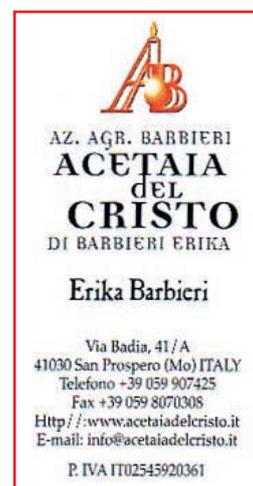
Dott. Stefano Cappi
Agr. Dott. Simone Finelli

BIBLIOGRAFIA

- Il balsamico della tradizione secolare (1999), a cura di Francesco Saccani e Vincenzo Ferrari Amoretti
- Le botti del tempo, Vanni Boggi
- <http://www.comune.modena.it/balsamica/>
- altri siti internet
- Interviste personali

Un sentito ringraziamento ad Erika Barbieri e famiglia per il materiale fotografico e la disponibilità mostrata.

Azienda Agricola Barbieri
Acetaia del Cristo
Indirizzo: Via Badia, 41/A - fraz. San Lorenzo
41030 - San Prospero (MO)
Telefono: +39 059 907425
Fax: +39 059 8070308
Email: info@acetaiadelcristo.it
Internet:
<http://www.acetaiadelcristo.it>



Gruppo SAME Deutz-Fahr: migliorano i margini industriali

Il Gruppo SAME Deutz-Fahr (SDFG), che con i marchi SAME, Lamborghini, Deutz-Fahr e Hürlimann è tra i maggiori produttori mondiali di trattori, ha chiuso l'esercizio 2003 con un fatturato di 816,5 milioni di euro, analogo a quello fatto registrare nel 2002. Cala l'utile netto da 30 a 10 milioni di euro: il dato non è, però, confrontabile con quello dell'anno scorso, in quanto il risultato 2002 era stato influenzato da partite finanziarie straordinarie, dovute a una consistente plusvalenza per la cessione di partecipazioni non strategiche.

Risultano, invece, evidenti i miglioramenti riguardanti la gestione industriale del Gruppo, confrontando i risultati 2003 sia con quelli del 2002, sia con quelli del 2001.

Il risultato lordo industriale migliora di circa 1 milione di euro sul 2002 e di circa 4 milioni sul 2001. L'utile operativo risulta in diminuzione di 2 milioni di euro rispetto al 2002, per la crescita di analogo importo degli investimenti in ricerca e sviluppo, ma cresce di oltre 4 milioni di euro rispetto al 2001.

Nel 2003 SDFG ha prodotto, nei quattro stabilimenti di Treviglio (Italia), Lauingen (Germania), Lublino (Polonia) e Ranipet (India), 29.290 trattori, 20.157 motori e 20.379 trasmissioni.

Nel 2003 e nel 1° trimestre del 2004 sono state avviate e sostanzialmente definite partnership strategiche con Deutz AG per i motori diesel, con ZF (Germania) per le trasmissioni, con Carraro (Italia) per gli assali, con JLG (USA) per gli elevatori telescopici e con SAMPO Rosenlew (Finlandia) per le mietitrebbie, che hanno permesso di completare e qualificare l'offerta nel campo della meccanizzazione agricola. A supporto dei cicli gestionali ed industriali, nel corso del 2003 il Gruppo SAME Deutz-Fahr ha firmato con Deutsche Bank e Volvo AB un accordo per acquisire una partecipazione di maggioranza relativa di Deutz AG, uno dei maggiori produttori mondiali di motori diesel, che lo porterà entro luglio 2004 a controllare il 29,9 per cento del capitale sociale del gruppo quotato alla Borsa di Francoforte.

I risultati positivi, della focalizzazione industriale e delle partnership strategiche con produttori complementari realizzati nel 2003, si sono già riflessi nei risultati del primo trimestre 2004, che ha visto il fatturato crescere del 10,5%, il portafoglio ordini del 22,5% e l'utile operativo passare da 1,7 a 6,4 milioni di euro.

Il Gruppo impiega 2.500 addetti, ha nove consociate estere, circa 100 importatori nei cinque continenti e una rete di vendita e assistenza di 3.000 dealers.

Il gruppo Argo acquisisce la società tedesca "Fella-Werke GmbH & Co. KG"

Il Gruppo Argo S.p.A., facente capo alla famiglia Morra, con un fatturato superiore agli 800 milioni di Euro, attivo nel settore del trattore e delle macchine agricole coi marchi Landini, McCormick, Valpadana, Sep, Pegoraro e Laverda coerentemente con la propria missione di crescita internazionale finalizzata nel cogliere le opportunità di mercato e consapevole di svolgere un ruolo di primaria importanza tra i costruttori mondiali di questo settore, comunica di aver acquisito, tramite la sua partecipata Laverda S.p.A., la ditta tedesca FELLA-Werke GmbH & Co. KG e le relative attività commerciali e industriali inclusi gli impianti produttivi. FELLA-WERKE, che produce più di 8500 macchine all'anno nello stabilimento di Feucht, nei pressi di Norimberga, Baviera, Germania e fattura circa 43 Milioni di Euro, fu fondata nel 1918 ed è da sempre sinonimo di attrezzature per il foraggio.

La gamma attuale, composta da ranghinatori, spandi-voltafieno, turbo-falciatrici a disco e a tamburi, è dedicata ai professionisti del foraggio che apprezzano la qualità di questo prodotto made in Germany, le avanzate caratteristiche tecniche e l'elevata produttività. Mentre circa il 30% del fatturato viene venduto sul mercato tedesco, la ditta FELLA conferma la sua rapida crescita internazionale esportando il 70% della produzione, di cui un terzo oltre oceano.

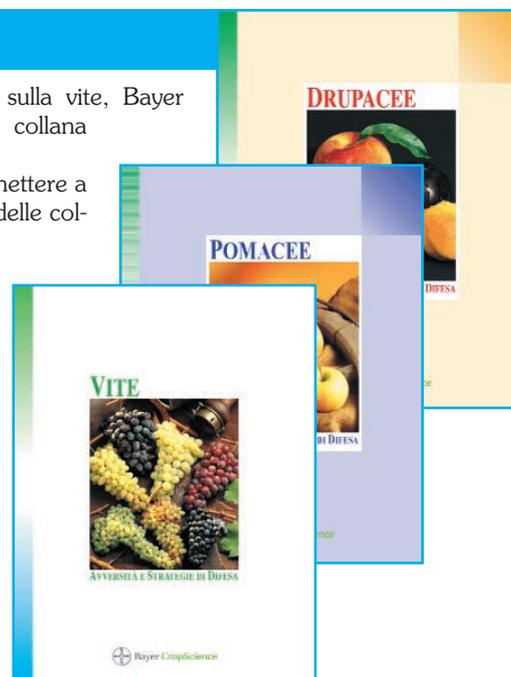
Quest'ultimo aspetto è uno dei punti di forza della FELLA, in quanto uno degli obiettivi primari dell'azienda è quello di presentare sul mercato macchine ad alto contenuto tecnologico e qualitativo. Nel Gruppo Argo FELLA, con il proprio prestigioso marchio, completa la gamma delle macchine per la raccolta (mietitrebbiatrici, big balers, rotoimballatrici) prodotte presso lo stabilimento della Laverda in Breganze (VI). Il Sig. **Aldo Dian**, direttore generale della Laverda S.p.A. ha assunto anche la carica di amministratore delegato della FELLA. Il Gruppo Argo si presenta quindi ulteriormente rafforzato sulla scena internazionale confermando la propria strategia che consente a ciascuna azienda di operare, nel proprio core business, in piena autonomia, usufruendo di un management centrale altamente professionale e dedicato alla crescita del valore aziendale.

Da Bayer CropScience: "Avversità e strategie di difesa"

Dopo la presentazione al Vinitaly, con grande successo, della pubblicazione sulla vite, Bayer CropScience ha presentato al Macfrut altre tre nuove brochure della stessa collana "Avversità e strategie di difesa", dedicate a pomacee, drupacee e orticole.

Queste pubblicazioni, di 60 pagine ciascuna, sono state redatte con lo scopo di mettere a disposizione di tecnici e agricoltori uno strumento utile per la gestione razionale delle colture. Vengono illustrate le principali avversità, insetti, acari, funghi, batteri e virus e di ognuno di essi viene data una breve descrizione della biologia e dei danni arrecati mentre una ricca documentazione fotografica rende chiaramente riconoscibile ogni sintomatologia. Le strategie di difesa sono rappresentate per mezzo di chiavi sinottiche illustrate con le fasi fenologiche in cui vanno effettuati i trattamenti, allo scopo di rendere particolarmente chiaro il posizionamento dei prodotti. Per quanto riguarda le problematiche dovute alle infestanti la pubblicazione è ricca di immagini delle principali malerbe che ne permettono un facile riconoscimento. Un ampio spazio viene dedicato alle tecniche di diserbo e di spollonatura.

Bayer CropScience in occasione del Macfrut di Cesena, ha messo a disposizione dei visitatori che hanno visitato gli stand Bayer, le tre pubblicazioni.



« MACFRUT SENZA FRONTIERE »

CON OLTRE 80 DELEGAZIONI ESTERE, CHE PORTANO LA QUOTA DEI VISITATORI STRANIERI AL 15%, LA RASSEGNA INTERNAZIONALE DELL'ORTOFRUTTA, ANCORA UNA VOLTA, HA FATTO CENTRO

Organizzare l'offerta, valorizzare la qualità delle produzioni e cogliere le opportunità dei Paesi del Mediterraneo, sono la "ricetta" delineata a Macfrut 2004 per rilanciare l'ortofrutticoltura italiana che nell'ultimo anno sembra un po' appannata. Lo scenario ortofrutticolo mondiale presenta due elementi di novità. Da una parte l'Unione Europea che dal 1 maggio è a 25 Stati, dall'altra il bacino del Mediterraneo che sta assumendo sempre maggior importanza come crocevia dell'interscambio di frutta e verdura.

In questo contesto la situazione italiana (che per posizione, forma geografica e livello produttivo-tecnologico è piattaforma ideale per ogni traffico commerciale) non brilla. Il saldo attivo del 2003 fa segnare un -29,7% rispetto al 2002, attestandosi sui 651 milioni di Euro (dati ANEIOA). E' il secondo anno consecutivo di calo: dai 1.162 milioni di Euro del 2001, si scese a 925 milioni nel 2002. Per quanto riguarda il 2003, l'Italia ha esportato 3.347.295 tonnellate (oltre 300.000 tons in meno sul 2002) ed ha importato 2.812.719 tons (ovvero poco più di

300.000 tons sul 2002). Grazie alle esportazioni sono entrati 2,8 miliardi di Euro (+0,6% sul 2002) contro un esborso all'estero di 2,2 miliardi di Euro (+15,3% sul 2002).

Però l'ortofrutticoltura italiana "ha ancora ampie opportunità per conquistare spazi sul mercato nazionale e internazionale perché ha produzioni di qualità", come ha sostenuto il Ministro **Giovanni Alemanno** intervenendo in un convegno sul rapporto con i Paesi del Mediterraneo. "Bisogna cogliere queste opportunità con una maggiore organizzazione -ha sottoli-



TAGLIO DEL NASTRO. Il Ministro Alemanno inaugura la Rassegna.

neato Alemanno -in particolare rafforzando gli accordi di filiera e realizzando gli organismi interprofessionali che devono diventare il baricentro della politica agroalimentare italiana”.

Macfrut, la maggior manifestazione internazionale specializzata in ortofruticoltura, che si è tenuta a Cesena dal 6 al 9 maggio, non è solo un momento di dibattito, ma soprattutto di incontro e di business. Un aspetto che è emerso nell'edizione 2004. Fra i 650 espositori (+5% sul 2003) ve ne erano 80 provenienti da 19 Paesi mentre 18 Stati erano presenti con propri stand ufficiali. Questa edizione di Macfrut ha avuto oltre 33.000 visitatori (circa +10% sul 2003) -di cui quasi il 90% operatori- e il 15% del totale era straniero. Almeno 80 i Paesi di provenienza dei visitatori esteri (fra delegazioni ufficiali, gruppi organizzati e singoli). Erano in programma circa 300 busi-

ness meeting fra imprese italiane del settore ortofrutticolo (dalla produzione alle attrezzature) con delegazioni d'affari straniere, ma sono stati molto di più. “È con grande soddisfazione che chiudiamo questa edizione di Macfrut 2004 -commenta **Domenico Scarpellini**, Presidente di Agri Cesena, la spa che organizza la rassegna- soddisfazione per il livello degli stand, che denotano come gli espositori abbiano in grande considerazione anche l'aspetto visivo della propria partecipazione. La parte convegnistica, con oltre 20 incontri e parecchie iniziative di aziende, è stata di alto livello e molto partecipata con interesse. Infine, non posso tralasciare il buon andamento degli affari trattati, conclusi e avviati durante questi giorni, uno dei principali scopi che ci prefiggiamo organizzando Macfrut. Gli obiettivi dell'internazionalizzazione, della qualità



per la sicurezza alimentare e l'aggregazione per fare sistema Italia sono stati particolarmente dibattuti fornendo indicazioni valide agli operatori”. La 21a edizione di Macfrut è stata affiancata dal 15° Agro Bio Frut (Salone delle nuove tecnologie e delle sementi), dal 9° Salone delle Produzioni Biologiche Mediterranee e dal 14° Trans World (Salone del Trasporto Agroalimentare).

Secondo l'Osservatorio dei consumi



BRUNO PIRACCINI. Amministratore delegato di Orogel

OROGEL VA ALLA GRANDE E PUNTA SULLA LOGISTICA

Ridurre i costi, iniziando ad agire sulla logistica. Così Orogel, l'azienda cesenate di surgelati, ha presentato a Macfrut il progetto per realizzare un nuovo Magazzino, che sarà uno dei maggiori d'Europa per la conservazione dei surgelati, completamente automatizzato, per un investimento pari a 8,5 milioni di euro. Alto 30 metri, avrà una temperatura di stoccaggio a -27 gradi centigradi e una cubatura di stoccaggio pari a 120mila tonnellate. Nel 2003, Orogel ha proseguito la sua crescita con un fatturato consolidato di 228 milioni di euro, di cui il 60% (pari a 135 milioni) per il comparto surgelati che segna un incremento dell'8% sul dato 2002. Quasi un'eccezione nel mercato alimentare che nel corso dell'ultimo anno ha purtroppo fatto registrare preoccupanti segnali di stasi e cali dei consumi,

specie per quanto riguarda frutta e verdura.

I dati Orogel sono soddisfacenti e premiano il grande sforzo dell'azienda cesenate.

Negli ultimi anni, Orogel ha investito molte risorse economiche e di engineering nella direzione del potenziamento degli impianti, del miglioramento dei processi produttivi e della ricerca tecnologica ed innovazione di prodotto. Tutte azioni convergenti verso l'obiettivo centrale del miglioramento della qualità della propria offerta.

Oggi l'azienda ritiene di dover completare il percorso, così positivamente avviato, concentrando sforzi ed investimenti sul settore della logistica, nella convinzione che questo debba oggi essere considerato un essenziale strumento di crescita e non un mero fattore di costo.

Nell'ambito del piano quadriennale degli investimenti, varato sul finire del 2002, sono state programmate opere che andranno a modificare ed a migliorare la logistica interna degli stabilimenti Orogel. Sono in fase di completamento o di avviamento il nuovo magazzino di imballaggio, la cella di conservazione ed il magazzino computerizzato.

Marcella Gravina

LUCA PAGLIACCI. Direttore Marketing di Orogel





ortofrutticoli delle famiglie italiane, un "servizio" che Macfrut offre a produttori ed operatori del settore e curato da IHA Italia, nel 2003 gli acquisti delle famiglie italiane si sono contratti del -4,69% in quantità a fronte di una spesa del +2,25% sul 2002. Frutta e verdura fresca, assieme ad ortaggi surgelati, raggiungono un volume di 8.829.412 tonnellate (2002:

9.264.315) per un valore di oltre 13,3 miliardi di Euro. Tra le fonti di acquisto preferite per la frutta, crescono i discount, dove si vendono il 4,4 % dei volumi (dal 3,2 % del 2001). Crescono gli acquisti di ortaggi surgelati attestati nel 2003 a 195mila tonnellate (192.000 nel 2002), per un valore di 610 milioni di euro. Per contrastare il calo del consumo fresco,

Alemanno a Macfrut ha assicurato che stanno arrivando dal Governo fondi per attivare una campagna "Five at Day", per incentivare il consumo di cinque porzioni al giorno di frutta e verdura".

"Nessuno lo dice - ha sottolineato il Sottosegretario **Gian Paolo Dozzo** intervenendo a Macfrut - ma nel primo trimestre 2004, rispetto al 2003, i prezzi sono diminuiti del 3,2% per la frutta e del 9,1% per gli ortaggi. Ciò dimostra che il mondo agricolo ha poco peso nel campo della comunicazione".

Marcella Gravina

APOFRUIT ITALIA, UNA "SCOMMESSA" VINCENTE

Sviluppo delle aziende associate, aumento dell'efficienza gestionale e riduzione dei costi. Questa la scommessa per il futuro sulla quale Apofruit Italia punta ben 22,5 milioni di euro.

A tanto ammontano gli investimenti previsti nel prossimo biennio dalla maxi cooperativa frutto della fusione tra la cesenate Apofruit, la ravennate Generalfruit e la Coop. Matapontina di Scanzano Jonico (MT).

Il progetto di sviluppo, presentato alle istituzioni locali ed alle forze sociali lo scorso 27 aprile presso lo stabilimento Apofruit di Pievesestina di Cesena (FC) coinvolgerà tutti i centri produttivi della cooperativa con il rinnovo degli impianti e delle strutture di condizionamento e di lavorazione.

Gli interventi più significativi si concentreranno nel cesenate, area in cui Apofruit realizza la parte più consistente del suo fatturato (23%).

Ma le novità non finiscono qui. Lo stabilimento di Martorano, attuale sede della cooperativa, è stato venduto ed entro la fine del 2004 tutte le attività del comprensorio cesenate verranno concentrate nello stabilimento di Pievesestina.

Molto interessanti i dati relativi all'esercizio 2003 a dimostrazione di un'annata positiva per l'ortofrutta, che fanno balzare il fatturato di Apofruit Italia a 180 milioni di euro e 200 milioni a livello consolidato.

"Con questi interventi -riferisce **Renzo Piraccini**, Direttore Generale di Apofruit Italia- *miglioreremo la nostra competitività nel settore. Tali investimenti per quanto rilevanti, non intaccheranno la nostra situazione finanziaria che, anzi, è destinata a migliorare ulteriormente.*"

E' infatti prevista, nei prossimi mesi, la partecipazione di Sviluppo Italia (*merchant bank pubblica*) che entrerà nella compagine sociale di Apofruit Italia come socio sovventore e finanzierà parte degli interventi previsti.

"Questo piano di sviluppo -prosegue **Enzo Treossi**, Presidente di Apofruit Italia- *è un segnale di forte ottimismo e di fiducia sulle prospettive dell'ortofrutta in Emilia Romagna. Abbiamo sempre creduto nelle capacità imprenditoriali dei nostri produttori e gli investimenti che realizziamo ne sono una concreta testimonianza.*" Forte di una produzione 2003 di 150.000 tonnellate, realizzata da 4.978 produttori tra nord e sud Italia, 9 stabilimenti di lavorazione e 4 centri di ritiro e stoccaggio dell'ortofrutta, Apofruit Italia si conferma come uno dei protagonisti di spicco dello scenario ortofrutticolo nazionale. Un ruolo conseguito grazie ad un efficiente modello gestionale (*è infatti una cooperativa di primo grado*), all'offerta di un ricco "paniere" dove le migliori produzioni tipiche dell'Emilia-Romagna e del Lazio affiancano quelle della "California ortofrutticola d'Europa", il Metapontino, ed a una continua corsa all'innovazione di processo e di prodotto.

Marcella Gravina

RENZO PIRACCINI (a sinistra) **ED ENZO TREOSSI** (a destra)
rispettivamente Direttore generale e Presidente di Apofruit Italia.



“DIALOGO E COLLABORAZIONE”, CON QUESTE PAROLE IL MINISTRO ALEMANNO CONVINCHE I PRESIDENTI DEGLI AGROTECNICI AD APRIRE UNA FASE NUOVA DI COLLABORAZIONE CON IL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Nella suggestiva cornice della Sala “Cavour”, l'ex-Parlamentino del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, si è svolto un affollato incontro tra il titolare del dicastero, On. **Gianni Alemanno**, ed i Presidenti dei Collegi provinciali degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati. L'avvio ai lavori è stato dato dal Presidente Nazionale, **Roberto Orlandi**, il quale ha voluto imporre alla prima fase dell'incontro il carattere di un vero e proprio “forum” di categoria. Orlandi nella sua relazione, oltre ad

esporre le attività e gli importanti traguardi raggiunti nel corso degli ultimi dodici mesi, ha anche indicato le tappe di quello che dovrà essere il percorso di crescita da seguire nei prossimi anni. Particolarmente significativa è stata la parte della relazione dedicata al capitolo della formazione, che rappresenta uno dei punti cardine per una categoria che necessita di una costante ed attenta opera di professionalizzazione dei propri componenti.

In particolare il Presidente Nazionale ha invitato i rappresentanti provinciali ad attivarsi in direzione della creazione e relativa crescita di un rapporto sinergico con il mondo accademico, approfittando delle opportunità offerte dalla riforma universitaria, grazie alla quale è possibile attivare iniziative di collaborazione impensabili fino a qualche anno fa.

In tal senso Orlandi ha invitato gli interessati a sviluppare un'immediata azione che, non dovrà avere solamente la funzione di offrire un'opportunità in più alla categoria ma anche rappresentare uno strumento di innovazione sotto il profilo operativo e soprattutto nel modo di intendere e di pensare la propria professione.

Il lavoro fino ad ora svolto risulta avere premiato l'attivismo della categoria, già i primi Atenei hanno siglato le convenzioni con il Consiglio Nazionale della categoria e si è registrata una buona risposta nelle domande di partecipazione agli esami di Stato presentate da laureati; ad esempio nella sessione d'esame 2003 oltre 110 laureati di primo livello hanno fatto domanda per accedere all'Albo degli Agrotecnici mentre solo una trentina di questi laureati, in tutta Italia, hanno fatto domanda di partecipazione agli esami di Stato per l'iscrizione nell'Albo degli Agronomi; una sproporzione evidente, che indica come i laureati post-riforma si riconoscano assai di più nell'attivismo e nelle modalità di funzionamento proprie



IL TAVOLO DELLA PRESIDENZA (da sinistra verso destra): Lorenzo Gallo, Vicepresidente nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati; Roberto Orlandi, Presidente nazionale della categoria; il Ministro Gianni Alemanno; il Presidente dell'AGEA, Avv. Antonio Buonfiglio.



UNO SCORCIO DEL “PARLAMENTINO” gremito dai Presidenti dei Collegi locali degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

degli Agrotecnici.

Nel corso del "Consiglio Nazionale Straordinario" allargato alla partecipazione dei Presidenti dei Collegi provinciali, il Presidente Orlandi ha anche trattato questioni specifiche di categoria ed è stato dedicato spazio alle istanze, alle richieste ed alle necessità evidenziate dai vari rappresentanti che hanno avuto modo di segnalare le problematiche presenti nei loro ambiti territoriali.

A tal riguardo sono giunte puntuali risposte a riprova del fatto che i vertici nazionali seguono da presso anche quelle dinamiche che si svolgono in realtà periferiche ma alle quali si guarda con estremo interesse ed attenzione. Alla prima fase dell'incontro ha fatto seguito l'intervento del Ministro Gianni Alemanno e del Presidente dell'AGEA, Avv. **Antonio Buonfiglio**; ad entrambi, se è concessa una espressione colorita, il Presidente Orlandi ha "presentato il conto" di numerose lamentele su comportamenti del Ministero delle Politiche Agricole a danno degli Agrotecnici, a partire dal DPR n. 290/2001, in materia di fitofarmaci che ha escluso la categoria.

Ma il Ministro non è stato da meno, prima ammettendo apertamente e sinceramente che le rimostranze erano fondate (*fatto questo che ha positivamente impressionato l'uditorio*) e subito indicando i rimedi che intende nell'immediato assumere "Non avrete più bisogno di impugnare i nostri decreti al TAR - ha detto il Ministro - l'avete



fatto già molte volte, sempre vincendo, e questo deve bastare"; in tal modo il Ministro Alemanno evidenziando ancora una volta l'ormai nota disponibilità al dialogo, ha voluto manifestare tutto l'interesse per la risoluzione delle problematiche che interessano la categoria.

In particolare, dopo aver manifestato il proprio apprezzamento per l'ordine degli Agrotecnici e per la sua dinamicità, ha voluto rassicurare circa l'impegno rivolto alla ricerca della migliore soluzione onde mettere in condizione gli Agrotecnici di espletare al meglio la propria attività ed i rimedi che ha annunciato sono stati apprezzati dai rappresentanti della categoria presenti all'incontro (*oltre cento, tutti Presidenti e Consiglieri di Collegi provinciali, oltre ai Consiglieri nazionali*). Anche l'intervento del Presidente dell'AGEA è stato puntuale e preciso, riprendendo alcune questioni di grande interesse per i tecnici agricoli, e rile-

vando il ruolo che gli Agrotecnici svolgono in ambito professionale, anche all'interno del CUP-Comitato Unitario dei Professionisti, che vede Orlandi ricoprire l'incarico di Vicepresidente. E' stato, infine, ancora il Ministro Alemanno ad ascoltare con attenzione alcune proposte avanzate dai presenti, in particolare relative ai problemi dell'istruzione agraria, rispetto alla quale il Ministro ha garantito il proprio intervento (*ha auspicato un documento del Collegio Nazionale al riguardo*), in quanto egli ritiene che gli Istituti Agrari siano elementi di fondamentale valore per il mantenimento della presenza di giovani imprenditori agricoli. Tutto sarà fatto in tempi rapidi, ha assicurato il Ministro, che ha ritenuto doveroso offrire le giuste soluzioni a problemi che, seppur espressi da una categoria, appartengono all'intera comunità.

Mirko Tassone

L'incontro stempera nelle battute finali, l'intervento del Ministro ha gettato le basi per un diverso e migliore rapporto fra gli Agrotecnici ed il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.



« I PRESIDENTI LOMBARDI INCONTRANO L'ON. VIETTI »

LA CONSULTA DELLA LOMBARDIA INCONTRA IL SOTTOSEGRETARIO ALLA GIUSTIZIA (da sinistra verso destra). Il Presidente Nazionale Agr. Roberto Orlandi, il Coordinatore della Cassa di Previdenza Agr. Alessandro Maraschi, l'On. Michele Vietti, il Presidente della Consulta Agr. Sergio Bonomelli, il Presidente di Pavia Agr. Matteo De Ponti, il Consigliere nazionale Ezio Casali, il Presidente di Milano Agr. Vito Tangorra, il Presidente di Brescia Agr. Daniele Biazzi.



Lil 12 maggio scorso, presso L'Hotel Principe di Savoia si è tenuta la riunione dei Presidenti lombardi degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati per rilanciare la Consulta Regionale. Per l'occasione sono convenuti tutti i Presidenti locali ovvero **Vito Tangorra** (Milano e Lodi), **Antonio Chizzoni** (Mantova), **Sergio Bonomelli** (Brescia- Bergamo-Como-Lecco-Sondrio), **Matteo De Ponti** (Pavia-Varese), **Daniele Biazzi** (Cremona) nonché il precedente rappresentante **Ezio Casali** che ha ufficialmente passato le "consegne". E' intervenuto anche il Presidente nazionale **Roberto Orlandi** che ha discusso iniziative e modalità di intervento per aumentare la visibilità ed opportunità di lavoro presso vari Enti locali, con particolare riferimento alla Regione, che recentemente ha istituito la Consulta regionale delle professioni. Al termine della riunione è stato eletto presidente della Consulta regionale, l'Agr. Sergio Bonomelli.

Conclusa la riunione, i rappresentanti lombardi degli Agrotecnici con il Presidente nazionale Roberto Orlandi e il coordinatore della Cassa di Previdenza Agrotecnici presso l'ENPAIA Alessandro Maraschi, hanno partecipato ad un importante incontro organizzato dall'On. **Michele Vietti**, Sottosegretario al Ministero di Giustizia, con delega in materia di libere professioni.

Da molti anni si parla di riforma delle professioni ma, nonostante i numerosi

disegni di legge presentati in Parlamento, la riforma rimane ad oggi inattuata. Negli ultimi mesi l'attenzione è stata posta dapprima sul testo varato dalla Commissione Vietti e successivamente sul testo unificato dei diversi progetti di legge, elaborato dalla Commissione Giustizia del Senato. Ma la modifica dell'articolo 117 della Costituzione, che attribuisce alle Regioni ed allo Stato potestà legislativa concorrente in tema di professioni e le sollecitazioni che giungono dall'Europa, rendono, ormai, improcrastinabile la riforma. È quanto mai necessario, al fine di evitare la creazione di ordinamenti professionali differenziati per Regioni, che il legislatore nazionale provveda a fissare i principi fondamentali di riferimento cui le stesse dovranno attenersi. Così come è necessario che si concili il sistema ordinistico italiano con i principi di concorrenza e libera circolazione che conno-

tano l'ordinamento comunitario. Alla riunione hanno partecipato i massimi rappresentanti dei vari Ordini e Collegi di molte professioni, tra gli altri il presidente dell'ADEPP Avv. **Maurizio De Tilla**, Presidente della Cassa di Previdenza degli Avvocati, ed il Dott. **Adelio Bertolazzi**, Presidente della Cassa di previdenza dei Dottori Commercialisti.

In una splendida sala dell'Hotel Principe di Savoia, l'On. Michele Vietti ha ricordato l'iter che ha portato alla stesura della bozza di riforma della legge sulle libere professioni (scritta con il concorso del Vicepresidente del C.U.P. e Presidente nazionale degli Agrotecnici ed Agrotecnici laureati Roberto Orlandi) per armonizzarla con la normativa europea, affermando la necessità di approvarla come D.dl. o come maxi emendamento "prima o subito dopo il voto europeo". Contestualmente ha sottolineato la necessità che ogni categoria professionale sia dotata di un proprio Tariffario con indicati i compensi minimi.

A questo proposito, sia il Presidente nazionale Orlandi, al tavolo con l'On. Vietti, che il Coordinatore della Cassa di previdenza Alessandro Maraschi, hanno sottolineato la necessità di ottenere -come promesso anche durante il congresso di Stresa- a favore dei 16.000 professionisti Agrotecnici, l'approvazione del tariffario. "I minimi sono un riferimento fondamentale di orientamento per l'utenza -ha spiegato il Presidente Orlandi- e servono in caso di contenzioso".

Alle parole, si spera, seguiranno i fatti: gli Agrotecnici ci contano!

LA CONSULTA DEGLI AGROTECNICI DELLA LOMBARDIA RIUNITA. Nella foto (da sinistra verso destra) il Presidente Nazionale Agr. Roberto Orlandi, il Consigliere Nazionale Agr. Ezio Casali, il Presidente del Collegio di Brescia Agr. Sergio Bonomelli (eletto alla Presidenza della Consulta).



“TRIENNALISTI” ALLA RIBALTA »

PRIMA USCITA PUBBLICA DEL “CUP3”, L'ORGANIZZAZIONE DEI LAUREATI DI PRIMO LIVELLO, CHE RIVENDICANO ASCOLTO ED ATTENZIONE DAL MONDO POLITICO E DAGLI ALBI PROFESSIONALI TRADIZIONALI

Quali prospettive per i professionisti triennali alla luce della Riforma universitaria (legge n. 509/1999) che ha permesso l'iscrizione dei laureati di primo livello negli ordini professionali e in vari Collegi? Su questo tema principale si è snodato il convegno intitolato “L'Europa e le professioni, il DPR 328 tra riforma e controriforma”, organizzato il 22 aprile scorso, presso la Sala del Cenacolo della Camera dei Deputati, dal CUP3 (Coordinamento Universitari e Professionisti triennali), associazione nata nel 2003 e presieduta dall'Ingegnere Ir. **Antonio PICARDI** (“Ir”; troverete ancora nel testo questa bizzarra abbreviazione. Essa indica un laureato iscritto nella “Sezione B” di un Albo “Junior” ed è comune a tutti coloro i quali si sono iscritti in un Albo professionale che si è dato questo sistema organizzativo). Il CUP3 difende i diritti dei professionisti triennali e, tra i suoi punti fondanti, ha la valorizzazione e salvaguardia del decreto 328 del 2001, punto di arrivo dell'evoluzione legislativa che ha creato le nuove lauree triennali.

Insieme all'Ing. Ir. Picardi, che ha relazionato sulle posizioni del CUP3, lanciando i temi su cui confrontarsi, lo staff organizzativo della manifestazione era formato dall'Ing. Ir. **Andrea SONETTI**, dall'Ing. Ir. **Elena ZUNINO** e dall'Agr. Dott. **Marco DE ROSA**, a lui il compito di illustrare le principali tematiche del convegno tenutosi alla Camera dei Deputati.

Agr. Dott. De Rosa, ci spieghi i motivi alla base del convegno.

“Il DPR 328/2001 ha creato la nuova figura del professionista in possesso di titolo di studio universitario triennale. In tale normativa ci sono alcuni principi fortemente innovativi a forte tutela degli interessi dei nuovi professionisti. Purtroppo stiamo assistendo

ad operazioni tendenti a stravolgere questi principi, al fine di conservare antichi privilegi”.

Entriamo nel dettaglio dei punti dibattuti.

“E' stata confermata, nel corso del convegno, la fondamentale importanza della Riforma universitaria, che ha adeguato gli standard italiani a quelli europei, più flessibili e certamente più rispondenti al mercato del lavoro, e si ritiene che essa costituisca davvero un'opportunità da cogliere per il sistema Italia. La Riforma, com'è stato più volte notato nel consesso di Roma, tende ad un collegamento diretto tra formazione universitaria e mondo produttivo: conseguenza di ciò è stata la successiva modifica del sistema ordinistico italiano, introdotta dal DPR 328/2001. Quest'atto legislativo ha permesso l'iscrizione dei nuovi laureati all'interno degli Albi professionali in una nuova sezione (B) creata appositamente per i professionisti di primo livello. La difesa delle peculiarità di questa riforma, attualmente unico documento ufficiale di riferimento per i laureati triennali, è uno degli scopi del CUP3”.

Parliamo dei punti più critici venuti fuori dalle analisi di addetti ai lavori e politici.

“Senza dubbio, tra i punti maggiormente critici, sono stati menzionati l'assenza, ad oggi, del regolamento cui il DPR 328 rimandava per individuare le procedure elettorali ed il funzionamento degli organi in sede disciplinare. Il che, in parole più semplici, significa la mancanza di rappresentanza dei triennalisti negli organi professionali, con il rischio che, se l'inerzia del governo (che continua da più di due anni) si protrarrà, tutti i

nostri sforzi di far valere i diritti dei professionisti verranno meno.

Altro fatto, menzionato dal Presidente Picardi per i rischi che porterebbe alla categoria, è il sistema di elezione dei rappresentanti negli Ordini con sistemi atipici e poco democratici quali le ‘liste bloccate’: siamo del tutto contrari, perché questo porterebbe al rischio di eletti non corrispondenti alla maggioranza effettiva dei consensi degli iscritti della Sezione B degli Albi professionali”

Cos'è scaturito per quanto riguarda competenze e titoli di studio?

“Su un punto c'è da essere chiari: la libera possibilità, per i professionisti, di iscriversi ad Ordini e Collegi, deve corrispondere ad un preciso bagaglio di competenze dei triennalisti, che non cambia se si iscrivono ad un Ordine o ad un altro. Al massimo si può ipotizzare che una piccola percentuale di competenze cambino in virtù dell'esame di Stato che si sostiene e, quindi, dell'Ordine cui ci si iscrive. Flessibilità della nuova impostazione ordinistica, quindi, non significa snaturare la competenza dei triennalisti ma dargli più possibilità di far valere le loro professionalità sul mercato del lavoro”.

Una curiosità; Lei è iscritto contemporaneamente all'Albo degli Agrotecnici ed Agrotecnici laureati ed alla sezione B dei Dottori agronomi e forestali; quali differenze nota?

“Come Agrotecnico laureato posso concorrere all'elezione in qualunque carica, ad esempio un domani potrei diventare anche Presidente (cosa che invece è impedita a tutti quelli che sono iscritti alla “sezione B” di un

SALA DEL CENACOLO DELLA CAMERA DEI DEPUTATI. Al tavolo della presidenza (da destra verso sinistra): Roberto Orlandi, Vicepresidente CUP e Presidente degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati; Pierluigi Mantini, Deputato e responsabile delle professioni per la Margherita; Nino Lo Presti, Deputato e Responsabile delle professioni per AN; Antonio Picardi, Presidente del CUP3.



Ordine, dove il Presidente deve essere per forza della "sezione A"); potendo scegliere tra il titolo di Forestale junior ed Agrotecnico Dott., preferisco usare quest'ultimo in quanto mi sembra professionalmente maggiormente spendibile, sono comunque soddisfatto dei servizi che mi vengono forniti dall'Ordine provinciale dei Dottori agronomi a cui contemporaneamente sono iscritto".

Il dibattito che si è sviluppato nel corso dell'evento ha fatto emergere l'orientamento del CUP3 di fare diventare queste tematiche oggetto di confronto e discussione anche all'interno degli Ordini e Collegi Provinciali, dei Consigli Nazionali ed anche del Comitato Unitario delle Professioni (il CUP nazionale), per aumentare le sensibilità di tutti gli addetti ai lavori ed informare sulle iniziative che il coordinamento intende proporre.

Il fatto più importante da segnalare è l'eco che, a pochi giorni dal convegno sul DPR 328, c'è stata nel panorama politico e professionale. La Sen. **Maria Grazia SILIQUINI** (Sottosegretario al Ministero dell'Università), pur assente durante il dibattito alla Sala del Cenacolo della Camera, ha poi consentito l'incontro tra il CUP3 e la Commissione per la revisione degli esami di Stato e del tirocinio; inoltre, nei giorni successivi la Sen. Siliquini ha smentito le voci riguardanti l'adozione delle liste bloccate nell'elezione dei rappresentanti.

Al Convegno del CUP3 si sono registrate numerose e significative presenze, in primo luogo del Ministro delle Politiche Comunitarie, On. **Rocco BUTTIGLIONE**; dell'On. **Nino LO**

PRESTI, responsabile delle professioni di AN; dell'On. **Pierluigi MANTINI**, responsabile delle professioni di LA MARGHERITA; del Sen. **Luciano MODICA** (DS), ex-Presidente della Conferenza dei Rettori delle Università italiane.

Il Ministro Buttiglione ha parlato dell'importanza di arrivare a soluzioni equilibrate mantenendo, su ogni altra cosa, la priorità dell'unità dei professionisti negli Ordini, mentre l'On. Lo Presti ha confermato l'interesse del Governo per dirimere i problemi di merito, come sta ora facendo con il D. Lgs. "La Loggia" relativamente alla legislazione concorrente tra Stato e regioni, aprendo la strada ad una pianificazione ed organizzazione dei nuovi Ordini.

Gli esponenti dell'Ulivo, l'On. Mantini ed il Sen. Modica, hanno ricordato che dopo la Riforma universitaria dovevamo esserci un riscontro pratico nella riorganizzazione degli Albi professionali, rimasta incompleta, in particolare, per la mancata approvazione del regolamento elettorale previsto nel DPR 328/2001. Su questi temi i due politici hanno presentato due interrogazioni alla Camera ed al Senato.

Ma oltre alla politica si è registrata l'attenzione anche del mondo delle professioni; il CUP nazionale era rappresentato da **Roberto ORLANDI**, che ne è il Vicepresidente e Portavoce (è inoltre Presidente del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati); nel suo intervento ha voluto ribadire la massima attenzione e disponibilità del CUP ad ascoltare i problemi dei giovani triennialisti ed insieme risolverli. Da Presidente del suo Ordine, ha ricordato come gli Agrotecnici e gli

Agrotecnici laureati abbiano aperto le porte dell'Albo ai triennialisti, riservando loro ogni attenzione, fino all'organizzazione di corsi preparatori agli esami di Stato abilitanti, che sono del tutto gratuiti (anche nella residenzialità); ha poi anche ricordato come il DPR 328/2001 abbia introdotto elementi di concorrenza fra le professioni, che già hanno dispiegato positivi effetti.

Ma Orlandi non era l'unico Presidente ad essere presente, insieme a lui c'era **Sergio POLESE**, Presidente dell'Ordine nazionale degli Ingegneri (ed anche Segretario Nazionale del CUP), **Mariano MAGNABOSCO**, Presidente nazionale dei Periti industriali e dei Periti industriali laureati (categoria che ha riservato sempre molta attenzione ai problemi dei triennialisti), **Pierangelo SARDI**, Presidente dell'Ordine nazionale degli Psicologi, **Dina PORAZZINI**, Presidente dell'Ordine nazionale dei Dottori agronomi.

L'intervento dell'Ing. Polese era fra quelli più attesi, visto che la maggior parte di triennialisti sono ingegneri junior, egli ha voluto precisare che le iniziative giudiziarie intraprese dall'Ordine nazionale degli Ingegneri per la totale abrogazione del DPR 328/2001 non avevano l'intento di danneggiare i giovani triennialisti (che però, a giudicare dai commenti in sala, avevano tutt'altra opinione).

Una affermazione sulla quale è lecito avere delle riserve, ma che costituisce certo una importante apertura ed una base di positivo confronto.

Gaetano Alaimo - Marcello Salighini

DPR 328/2001: CHI VINCE E CHI PERDE NELLA GARA DEI NUMERI

Il DPR n. 328/2001 contiene, al suo interno un fondamentale -ed ancora non perfettamente compreso- meccanismo di concorrenza fra gli Ordini. Fino a ieri chi si laureava in una determinata Facoltà aveva, davanti a sé, una scelta professionale obbligata, un solo Albo al quale iscriversi (*nel caso, ovvio, che intendesse svolgere l'attività libero-professionale*).

Ad esempio chi si laureava in Scienze agrarie poteva solo fare l'esame di abilitazione all'Albo dei Dottori agronomi, se avesse voluto iscriversi a quello degli Architetti, ad esempio per fare il "paesaggista", si sarebbe visto negare quella possibilità e avrebbe dovuto prima prendere anche la laurea in architettura.

Un simile sistema, se da un lato è quanto di più lineare possibile, dall'altro non ha al suo interno meccanismi virtuosi che lo inducano a migliorarsi. Se un Albo, qualunque Albo, avesse delle patologie di funzionamento e queste producessero negativi effetti, ai nuovi iscritti non è consegnato alcuno strumento per il cambiamento, neppure solo per sollecitarlo, ed ottenere una maggiore funzionalità.

Il DPR n. 328/2001 rovescia clamorosamente questo assunto, ed impone un nuovo principio, trasferendo il "potere di scelta" (*entro certi limiti*) in capo ai nuovi laureati di primo livello (*i cd. "triennialisti"*); oggi infatti un nuovo laureato post-riforma può normalmente scegliere fra più Albi professionali, al quale od ai quali iscriversi.

Facciamo un esempio: oggi un laureato nella "Classe 20 – Scienze e tecnologie agrarie e forestali" (*la vecchia "Scienze Agrarie"*) può scegliere indifferentemente l'iscrizione in tre diversi e distinti Albi professionali:

- quello dei Dottori agronomi, più tradizionalmente vicino;
- quello dei Periti agrari;
- quello degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati;

su cosa baserà, dunque, il giovane laureato questa scelta?

Indubbiamente sul prestigio sociale che può conseguire iscrivendosi in un determinato Albo, ma anche in relazione alle competenze professionali che acquisirà, alla qualità e quantità di servizi che l'Albo gli può dare, all'aiuto nello svolgimento della libera professione, al tipo di previdenza privata a cui può accedere.

Insomma, per restare solo all'esempio fatto (*ma ve ne sono altri*), il "triennialista", ove abbia conoscenza perfetta di ciò che può ottenere, sceglierà di iscriversi nell'Albo più consono ai propri desideri ed ai propri bisogni. La prima sessione degli esami di Stato a cui hanno partecipato i "triennialisti", o titoli equipollenti, è stata la sessione 2002, ed i risultati sono stati i seguenti:

ALBO	CANDIDATI TRIENNALISTI
• Agrotecnici ed Agrotecnici laureati	112
• Dottori agronomi e forestali	30 (circa)
• Periti agrari	10 (circa)

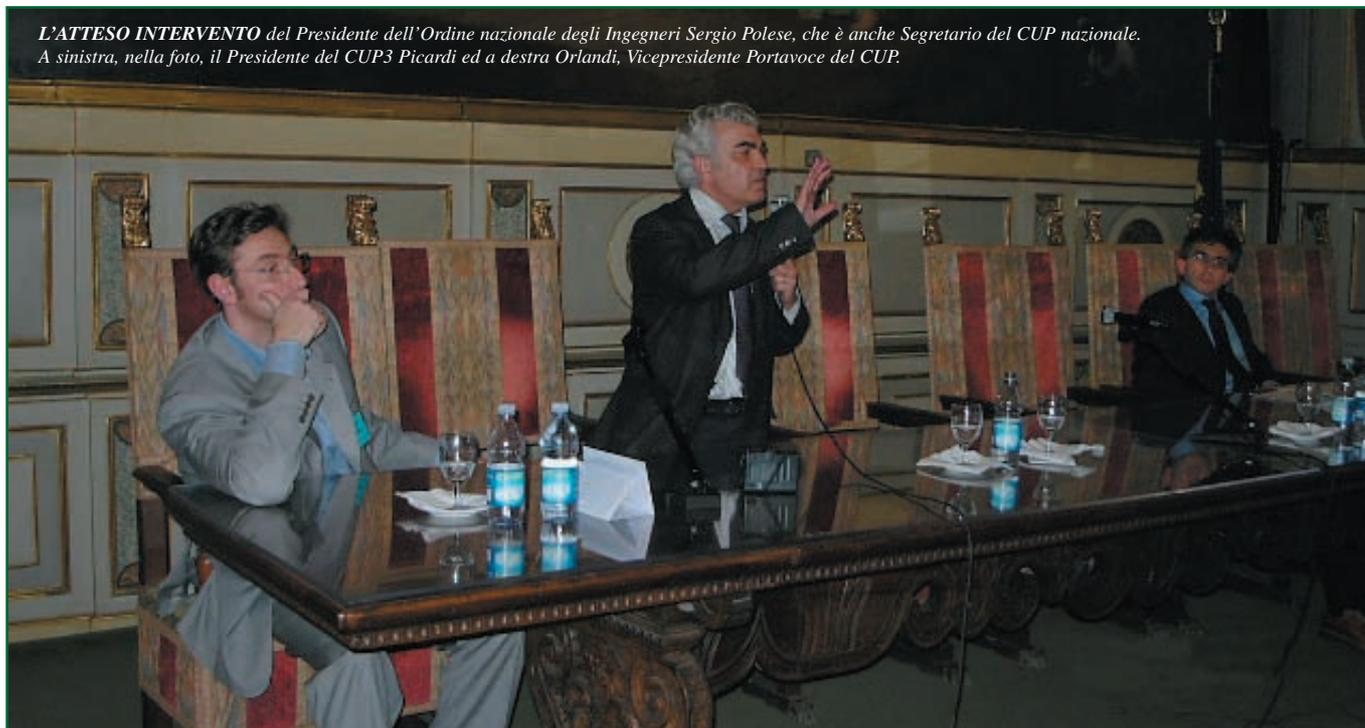
dove si vede chiaramente che i giovani laureati hanno compiuto una scelta precisa, riconoscendo che l'Albo professionale degli Agrotecnici è quello che al momento offre loro maggiore attenzione e le maggiori possibilità.

Questo fatto è positivo per tutti, in quanto obbliga gli altri due Albi "concorrenti" a migliorare la loro offerta ed il loro livello di attenzione verso i giovani laureati, adeguandolo allo standard già praticato a livello nazionale dal Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

A questo ultimo riguardo deve essere segnalato che, nel corso delle ultime elezioni per il rinnovo di diversi Collegi provinciali degli Agrotecnici, diversi triennialisti neo-iscritti sono stati eletti nei Consigli, e sono questi i primi casi in assoluto che li vedono entrare negli organi direttivi di un Albo.

Il prossimo passo sarà quello di vedere un triennialista salire alla carica di Presidente di un Collegio locale.

L'ATTESO INTERVENTO del Presidente dell'Ordine nazionale degli Ingegneri Sergio Polese, che è anche Segretario del CUP nazionale. A sinistra, nella foto, il Presidente del CUP3 Picardi ed a destra Orlandi, Vicepresidente Portavoce del CUP.



« A BARI GLI AGROTECNICI CI SONO... ECCOME! »

Gli Agrotecnici hanno dovuto ancora una volta, affermare la propria autonomia quale ente rappresentativo di una categoria autonoma e professionalmente riconosciuta.

Questa volta siamo in quel di Bari e protagonisti della vicenda sono il Collegio provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati ed una pubblica amministrazione.

Si è dovuto infatti intervenire per far valere i diritti della categoria anche nei confronti della Provincia di Bari, il cui Ufficio tecnico, nel mese di marzo 2004, in merito ad un "progetto di riassetto della costiera mediante la creazione di una zona marina protetta" riguardante le Oasi di ripopolamento di S.Vito e Torre Gavettone, ha emanato avviso pubblico mirante a conferire incarichi professionali di progettazione esecutiva, direzione dei lavori e contabilità e coordinamento della sicurezza in fase di esecuzione.

Del bando venivano informate le categorie interessate tramite nota raccomandata inviata dunque agli Ordini provinciali degli Agronomi, degli Ingegneri, dei Geologi ed ai Collegi provinciali dei Geometri, dei Periti Industriali e dei Periti Agrari. Presso il Collegio provinciale di questi ultimi veniva erroneamente inviata anche la nota indirizzata al Collegio degli Agrotecnici della provincia di Bari.

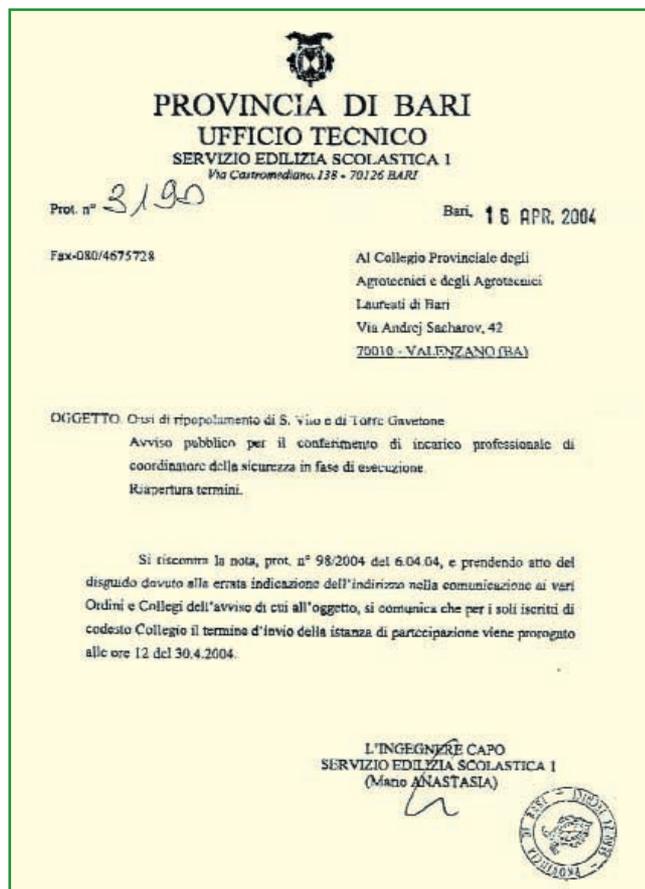
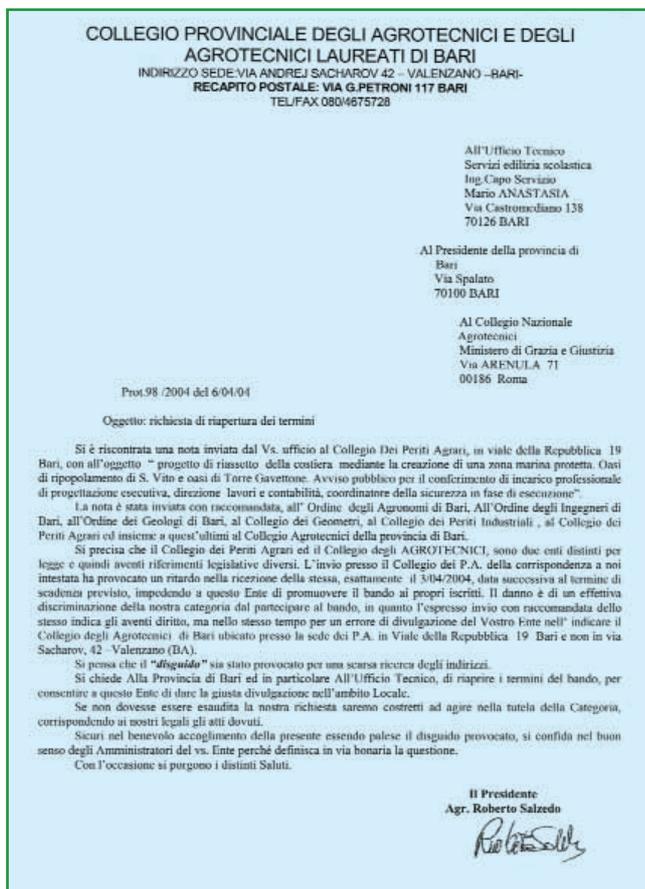
La errata spedizione presso il Collegio dei Periti agrari della corrispondenza intestata al Collegio degli Agrotecnici ha provocato un ritardo, nella ricezione della stessa, ben oltre la data del termine di scadenza previsto; tale disguido ha impedito la divulgazione del bando presso gli iscritti.

Il danno che si profilava, oltre all'ingiusta esclusione, comprometteva la categoria, giacché il coordinamento della sicurezza nei cantieri temporanei o mobili è, con decreto legislativo n. 494

del 14/8/96 (art.10 comma c), assegnato alle seguenti figure professionali: Geometra, Perito industriale, Perito agrario o **Agrotecnico**.

Il presidente del Collegio degli Agrotecnici di Bari, **Roberto Salzedo**, preso atto della situazione, dopo aver convocato e informato i componenti del Direttivo del Collegio provinciale, con nota del 6 aprile 2004 ha inviato istanza alla Provincia di Bari, richiedendo la riapertura dei termini del bando. In riscontro alla suddetta istanza l'Ufficio tecnico della Provincia di Bari, nella persona del suo Capo Servizio, Dr. **Mario Anastasia**, interpretando correttamente la questione, ha riaperto i termini del bando esclusivamente per la categoria degli Agrotecnici.

L'attento e tempestivo interessamento del Presidente Salzedo e la fattiva collaborazione del Direttivo del Collegio di Bari, ha permesso un positivo esito della vicenda.



A sinistra, l'istanza degli Agrotecnici di Bari, a destra la nota di risposta della Provincia di Bari che accoglie e formalizza la proroga dei termini di scadenza del Bando.

IL DRAMMA DEL PICCOLO MAURIZIO: SE SI ADDORMENTA MUORE

Diciotto mesi d'età, diciotto mesi in ospedale, perché quando chiude gli occhi potrebbe non riaprirli mai più, scivolando dal sonno alla morte, con tragica dolcezza. Condannato a non dormire per restare in vita. Si chiama **Maurizio** ed è un bellissimo bimbo paffuto e vivace. E' nato il 9 settembre 2002, secondogenito di **Ciro Mennella e Maria Fortunato**, muratore lui, casalinga lei, 33 e 28 anni. Una malattia molto rara, la sindrome di Ondine (*Ondine era una ninfa che privò del sonno il suo infedele amante, n.d.r.*) è quella che affligge Maurizio Mennella, di Torre del Greco (NA) e che lo costringe al vincolo del respiratore ogni qualvolta si addormenta, diversamente la continua apnea lo soffocherebbe. Il suo cervello, infatti, non riesce a regolare il ritmo respiratorio. In termini medici: sindrome idiomatica congenita da ipoventilazione centrale. Il dramma di questo bambino è condiviso da circa 200 persone nel mondo di cui ben 20 proprio in Italia. **Ciro e Maria** in ogni caso non si arrendono. Quando Maurizio, a due mesi, ebbe una forte crisi che minacciò di portarselo via, dall'ospedale di Caserta si decise di trasferirlo al Gaslini di Genova, molto più attrezzato per casi simili. I parenti anticiparono un po' di soldi, tanti quanto bastavano per seguire il figlioletto ed assisterlo per una ventina di giorni nel reparto di terapia intensiva. Al ritorno a casa, **Ciro** però non aveva più il suo lavoro, era stato sostituito durante l'assenza. Il coraggio dei genitori di Maurizio è alquanto ammirevole, si sono trovati a combattere contro una malattia assurda e crudele che affligge il loro figlioletto. Un coraggio, una storia, che hanno incontrato la solidarietà del mondo privato così come di quello pubblico. *"Una storia che non ha lasciato indifferenti neppure noi Agrotecnici"* -riferisce l'Agr. **Francesco Vassallo**, membro del Consiglio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, residente in provincia di Salerno-. *"In occasione di una recente riunione del Consiglio Nazionale, su proposta del Presidente del Collegio Nazionale degli Agrotecnici, **Roberto Orlandi**, abbiamo devoluto i nostri gettoni di presenza a favore del piccolo Maurizio. Il 16 aprile 2004, presso l'Aula consigliare del Comune di Torre del Greco, alla presenza del Sindaco **Valerio Ciavolino**, ho avuto l'onore di consegnare personalmente l'importo del nostro contributo (950 euro) nelle mani del padre che ringraziando, commosso, ha elogiato la nostra iniziativa di solidarietà. Un piccolo aiuto, il nostro, che unito a quello di altri servirà a sostenere le spese per le complesse e costanti cure mediche ed assistenziali"*. Un gesto, quello degli Agrotecnici, che contribuisce alla speranza. La speranza, oggi, per Maurizio è una stanza quattro per quattro dove egli possa addormentarsi tranquillamente, protetto dai macchinari che gli garantiscono il respiro, un respiro che tutti ci auguriamo non si fermi mai.

Marcella Gravina

Nella foto (da sinistra): Valerio Ciavolino (Sindaco di Torre del Greco); l'Agr. Francesco Vassallo (Consigliere del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati); la Sig.ra ed il Sig. Mennella con in braccio il piccolo Maurizio; il Dott. De Donato.



CATANZARO - Rinnovo degli organi collegiali

Il 16 aprile 2004, presso la sede del Collegio interprovinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Catanzaro, Crotone e Vibo Valentia, si sono svolte le elezioni per il rinnovo degli organi di gestione. L'elezione che giunge a distanza di quattro anni dall'ultima convocazione si è svolta in un clima di grande partecipazione da parte dei tecnici che hanno partecipato in maniera massiccia al rinnovo dei diversi organi. L'alta affluenza rappresenta il segno tangibile di una gestione che in questi anni è riuscita a rendere il Collegio qualcosa in più di un semplice organo di rappresentanza. Il vivo interesse e l'entusiasmo dei partecipanti rappresentano un buon viatico per le molteplici attività intraprese nelle province di riferimento, e non solo. Le nuove opportunità e le costanti attività di formazione offerte ai propri componenti rendono il Collegio una realtà particolarmente dinamica nel panorama professionale calabrese; del resto la vivacità che contraddistingue l'operato degli rappresenta un importante fonte di crescita per i tecnici che hanno, così, la possibilità di rapportarsi con il mondo agricolo in maniera adeguata riuscendo al contempo a sfruttare anche sotto il profilo occupazionale i vantaggi derivanti dall'appartenenza ad una struttura particolarmente organizzata.

Non v'è dubbio che per i prossimi anni il Collegio cercherà di migliorare ulteriormente l'offerta ed il ventaglio delle opportunità a coloro i quali avranno in animo di esercitare la profes-

sione di Agrotecnico e dell'Agrotecnico laureato.

Per quel che concerne i risultati elettorali sono stati eletti **Gregorio GIULIANO, Giuseppe GULLO, Luigi FACENTE, Antonio FRUCI, Alfredo FERRARO, Maria RIZZO e Fabio COLISTRA**, che costituiranno il consiglio per i prossimi quattro anni. Francesco COLACCINO, **Domenico FIUMARA e Massimo MAZZEO** svolgeranno, invece, la funzione di Revisori dei conti.

A riprova della fiducia che gli Agrotecnici hanno inteso riporre nell'operato dei propri rappresentanti Gregorio Giuliano è stato riconfermato Presidente, carica che ricopre dal lontano 1992. Funzione dirigenziale anche per Giuseppe Gullo cui sarà demandato il ruolo di Segretario, che svolge da oltre dieci anni. Un sodalizio, quello tra Giuliano e Gullo, che operando in sinergia è riuscito a creare uno stretto rapporto di fiducia con gli associati. Con la riconferma dei vertici si è inteso dare continuità all'azione di promozione svolta in questi anni, che ha portato ad importanti risultati per tutta la categoria. Le nuove strategie che si inseriscono nel solco delle attività già avviate rappresentano sicuramente un elemento fondamentale per l'ulteriore crescita di una corporazione che in una realtà agricola particolarmente significativa, per le sorti economiche dell'intera regione, può rappresentare un autentico valore aggiunto da spendere nelle varie fasi della filiera per la promozione e lo sviluppo delle diverse attività rurali.

BELLUNO - Elezioni del nuovo Consiglio Provinciale degli Agrotecnici

In data 3 aprile 2004 si sono svolte le elezioni per il rinnovo dei componenti il Consiglio del Collegio provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati della provincia di Belluno. Le elezioni hanno dato il seguente esito:

Agr. Stefano SANSON - Presidente
Agr. Daniele SLONGO - Segretario
Agr. Dorianò CANAL - Consigliere
Agr. Renato DA RONCH - Consigliere
Agr. Alberto GESIOT - Consigliere
Agr. Omero MONDIN - Consigliere
Agr. Michela ZABOT - Consigliere

Collegio dei Revisori dei Conti

Agr. Andrea SOVILLA - Presidente
Agr. Alberto CECCATO - Revisore
Agr. Francesco ZUCCOLOTTO - Revisore

COSENZA - Si rinnova il direttivo del Collegio locale

In data 24 aprile 2004 si sono svolte le elezioni per il rinnovo dei componenti il Consiglio del Collegio provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati della provincia di Belluno. Le elezioni hanno dato il seguente esito:

Agr. Aurelio ARNONE - Presidente
Agr. Giovanni CIPOLLA - Segretario
Agr. Ari ALGIERI - Consigliere
Agr. Maurizio CAUTERUCCIO - Consigliere
Agr. Giuseppe GALLO - Consigliere
Agr. Ignazio IACONE - Consigliere
Agr. Gennarino MAGNONE - Consigliere

Collegio dei Revisori dei Conti

Agr. Romeo FORTUNATO - Presidente
Agr. Giuseppe LAMENZA - Revisore
Agr. Cesare Francesco SAVAZZI - Revisore

Si rende inoltre noto il recapito della sede provvisoria del Collegio degli Agrotecnici di Cosenza: Via G. Leopardi, 22 - 87010 SCALO SAN MARCO ARGENTINO (CS)
Tel/fax 0984 -51.88.45

IL CONSIGLIO DI LECCE - BRINDISI SI RINNOVA PER LA PRIMA VOLTA UN LAUREATO TRIENNALISTA ENTRA IN CONSIGLIO

In data 18 aprile 2004, si sono svolte le elezioni per il rinnovo del Consiglio provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Lecce e Brindisi.

Le elezioni hanno dato il seguente esito:

Agr. Elisabetta DOLCE - Presidente
Agr. Franco D'ANDRIA - Segretario
Agr. Francesco DE PAOLIS - Consigliere
Agr. Antonio GIACCARI - Consigliere
Agr. Giovanni SANASI - Consigliere
Agr. Cosimo TORNESELLO - Consigliere
Agr. Raffaele TRESCA - Consigliere

Collegio dei Revisori dei Conti

Agr. Giuseppe GIANNACHI - Presidente
Agr. Simone PETRELLI - Revisore
Agr. Giuseppe SANASI - Revisore



Relativamente alla composizione di questo nuovo Consiglio ci preme sottolineare che l'Agr. Dott. **Franco D'Andria**, eletto alla carica di Segretario del nuovo Direttivo è un laureato di primo livello, uno dei primi in possesso della laurea triennale ad entrare nel Direttivo di un Collegio locale. Può sembrare un particolare di poca importanza ma non così, infatti, l'Albo degli Agrotecnici e degli

FRANCO D'ANDRIA. Segretario del Collegio degli Agrotecnici di Lecce e Brindisi.

Agrotecnici laureati, grazie al DPR 328/2001, può accogliere indifferentemente diplomati e laureati senza alcuna suddivisione ordinistica fra "Sezione A" e "Sezione B" riservando così a tutti gli iscritti gli stesse opportunità, anche per quanto concerne l'accesso alle cariche elettive. Cosa che non è così per altri Albi ed Ordini ove ad esempio la carica di presidente è accessibile solo a coloro in possesso della laurea specialistica e quindi, iscritti nelle "Sezioni A". L'Albo degli Agrotecnici, invece, che non si è dato tale suddivisione interna accoglie sia diplomati che laureati in una unica sezione e questo comporta un più libero accesso ai ruoli direttivi, in sostanza fornisce maggiori opportunità di crescita e di prestigio, sia in ambito locale che nazionale. "L'inserimento dei "laureati" nell'Albo degli Agrotecnici -riferisce lo stesso neo-Segretario D'Andria- reso possibile dal DPR 328/2001, offre agli Agrotecnici una storica occasione per ampliare le proprie competenze, dobbiamo pertanto contrastare con forza le strategie di alcuni Albi "concorrenti" che si stanno battendo per sottrarre al nostro la facoltà di poter accogliere i laureati."



ELISABETTA DOLCE. Presidente degli Agrotecnici di Lecce e Brindisi

PALERMO - Il neo-Consiglio post-commissariale

Dopo sei mesi di amministrazione commissariale il Collegio provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Palermo torna alla "normalità", con un nuovo Consiglio in carica. Il 30 aprile 2004, il Commissario straordinario a suo tempo nominato dal Collegio Nazionale, **Giuseppe Gullo** ha infatti indetto l'Assemblea degli iscritti aventi diritto al voto, per procedere alle elezioni del nuovo Direttivo; le operazioni di voto presiedute dallo stesso Commissario straordinario, hanno dato il seguente esito.

Agr. Domenico COLLESANO - Presidente
Agr. Salvatore INZIRILLO - Segretario
Agr. Antonio BONOMO - Consigliere
Agr. Rosario FICILE - Consigliere
Agr. Vincenzo GRIMALDI - Consigliere
Agr. Mario TERRASI - Consigliere
Agr. Giuseppe TIMOTINI - Consigliere

Collegio dei Revisori dei Conti

Agr. Leonardo SGRO' - Presidente
Agr. Giuseppe CENTINEO - Revisore
Agr. Giuseppe PALAZZOLO - Revisore

Si informano gli iscritti al suddetto Collegio che il nuovo recapito postale dell'Ufficio Agrotecnici di Palermo è il seguente: c/o Agr. Domenico Collesano - Via Tenente Ernesto Forte, 25 - 90013 CASTELBUONO (PA)



I componenti del nuovo Consiglio provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Palermo.

UDINE - Gli Agrotecnici del Friuli-Venezia-Giulia all'assemblea di Confedertecnica

Ha avuto luogo recentemente a Udine la *Convention dei delegati per l'assemblea costituente di Confedertecnica del Friuli-Venezia-Giulia*, che raggruppa i sindacati nazionali delle libere professioni tecniche e che, il 24 febbraio scorso, alla presenza del governatore regionale, **Riccardo Illy** e dell'Assessore regionale al lavoro, formazione, università e ricerca, con delega alle professioni **Roberto Cosolini**, ha sottoscritto il protocollo per l'istituzione del Tavolo di Concertazione Regionale con le parti sociali. Alla Convention hanno partecipato ed aderito una sessantina di liberi professionisti, in rappresentanza di tutte le categorie tecniche operanti nel Friuli-Venezia-Giulia. Il tema proposto per l'occasione era proprio quello relativo al ruolo delle libere professioni tecniche al tavolo di concertazione regionale con le parti sociali. I lavori sono stati aperti dall'Ing. **Walter Vidoni**, delegato regionale di Confedertecnica, il quale ha sottolineato l'importanza del riconoscimento avuto dalla Regione e del conseguente impegno richiesto, ma anche della grande opportunità per valorizzare al meglio tutte le specificità e le potenzialità delle libere professioni tecniche, per il rilancio e lo sviluppo dell'economia regionale. Poi, ha preso la parola il Geom. **Luigi Guasti**, vicepresidente nazionale di Confedertecnica, il quale ha rimarcato il nuovo ruolo delle regioni quali principali interlocutori per le professioni intellettuali, in particolare di quelle tecniche, nel processo di sviluppo socio-economico. Di seguito è intervenuto l'Ing. **Marcello Conti**, il quale ha rimarcato la necessità di internazionalizzazione delle libere profes-

sioni e di avere certezze organizzative e programmatiche, per far sì che crescendo le professioni cresca anche l'occupazione. **Giuseppe Iogna**, presidente nazionale della Cassa di previdenza dei Periti industriali, ha invece rivendicato una maggiore autonomia degli enti previdenziali ed un invito a restare uniti nella nuova attività sindacale locale. E' stato poi invitato al tavolo dei relatori il Dott. Agr. **Ugo del Fabro**, quale designato ad intervenire al primo tavolo di concertazione, anche su mandato del sindacato *Consilp-Confprofessioni*, che ha sottoscritto un protocollo di coordinamento con Confedertecnica; tavolo che era stato convocato dall'assessore Cosolini sul tema: "Politica regionale del mercato del lavoro, dell'occupazione e della formazione delle risorse umane" e che ha avuto luogo a Trieste, proprio il giorno precedente alla Convention. Le conclusioni le ha tratte l'assessore Cosolini, il quale ha manifestato il suo sincero apprezzamento per il modo con cui Confedertecnica si è proposta sia al tavolo della concertazione che nella Convention. La Convention si è chiusa con la lettura del protocollo di adesione a Confedertecnica del FVG, che è stato sottoscritto da tutti i convenuti, documento che ne sancisce il varo definitivo a livello regionale.

All'incontro ha partecipato anche una delegazione degli Agrotecnici, composta dagli Agr.ci. **Luca Snaidero** e **Pietro Mantovani**, rispettivamente Presidente e Segretario del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati del Friuli-Venezia-Giulia.

MODENA - Assemblea annuale degli iscritti al Collegio provinciale

Si è svolta in data 24 Aprile 2004 in una cornice agreste, come vuole la tradizione del Collegio, presso l'agriturismo Oca Bigia, nelle immediate vicinanze della città, l'annuale assemblea degli iscritti all'Albo professionale degli Agrotecnici di Modena. L'incontro si è svolto con un saluto iniziale ai partecipanti e la presentazione del nuovo consiglio in carica da novembre. Tra le novità più significative, la nomina dell'Agr. **Alessandra Quartieri** proveniente dalla carica di Segretario, in qualità di Presidente e l'elezione dell'Agr. Dott. **Simone Finelli**, giurista-economista alla carica di Segretario. Procedendo secondo l'ordine del giorno si è provveduto ad illustrare e ad approvare il bilancio consuntivo 2003 e preventivo 2004 a cui ha fatto seguito un intervento molto atteso di un amico del Collegio, l'Agr. Dott. **Alessandro Maraschi** di Milano che, in qualità di Coordinatore del Comitato di gestione previdenziale degli Agrotecnici, ha risposto ai numerosi

quesiti in materia previdenziale e sulla gestione separata Agrotecnici presso l'ENPAIA. E' poi seguito un breve intervento formativo di carattere economico a cura del Dott. Simone Finelli che ha dato conto delle problematiche dell'internazionalizzazione delle imprese e dell'apertura dei mercati globali e ha così introdotto "Le opportunità di Agribusiness in Bulgaria e nell'area balcanica" sviluppate dal Dott. **Stefano Cappi** agronomo-economista intervenuto quale relatore sull'argomento riscuotendo l'apprezzamento unanime dei presenti per la competenza manifestata. Trattasi di un argomento molto attuale e richiesto da parte di alcuni iscritti al Collegio a cui la nuova compagine consigliare ha saputo dare immediato ascolto. Per finire l'Agr. **Valentino Biagioni** ha illustrato le opportunità offerte dal settore catastale per la nostra categoria. Al termine della intensa mattinata il consueto pranzo offerto agli iscritti.

ESAME DI MATURITÀ PER "AGROTECNICO" RESE NOTE LE MATERIE D'ESAME PER LA SECONDA PROVA SCRITTA

Sul Supplemento Ordinario n. 65 della Gazzetta Ufficiale - Serie generale n. 87 del 14 aprile 2004 è stato pubblicato il Decreto ministeriale del 17 gennaio 2004, che individua le materie oggetto della II prova scritta per l'esame di maturità. Le materie sono le seguenti:

- Economia agraria (per Agrotecnico nuovo ordinamento)
- Economia politica, economia e statistica agraria (per Agrotecnico precedente ordinamento).

IL COLLE DI PERSOLINO VESTITO A FESTA

Quest'anno in occasione della consueta festa annuale dell'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente di Faenza (RA) situato sul Colle di Persolino, il 22 maggio 2004 si parlerà di: "Qualità dei prodotti ortofrutticoli, dalla campagna alla tavola". Tra i relatori, il Dr. **Ugo Palara**, Direttore del Cisa (azienda sperimentale regionale "Mario Neri di Imola"). A seguire, una degustazione dei prestigiosi vini prodotti nella cantina didattica della scuola.

Come oramai consuetudine si terminerà in serata con una visita al roseto di rose antiche, musica tradizionale: ocarina e fisarmonica con il Maestro **Michele Carnevali**, luci e letture classiche e moderne.

Nella corso della seconda giornata di festa, domenica 23 maggio, alle ore 9,45, dopo i saluti del Presidente della Scuola di pratica agricola "F.C. Caldesi", Comm. **Oscar Liverani**, della Prof.ssa **Raffaella Galassi** (Presidente) e del Sindaco di Faenza, Ing. **Claudio Casadio**, seguiranno le relazioni della Dott.ssa **Marisa Fontana** (C.R.P.V. - filiera vitivinicola di

Tebano) sul tema: "Vitigni minori: problemi e prospettive di integrazione nella filiera produttiva locale"; il convegno proseguirà col **Prof. Giovanni Vestrucci** (società Set Studio di Forlì) e la sua relazione: "Valorizzazione dei prodotti tipici e nuovi turismi".

Alle ore 12 circa, è programmato un momento forte, e cioè l'inaugurazione della saletta di degustazione e della fontanella del vino, presso la Cantina didattica dell'Azienda agricola dell'Istituto.

Nel pomeriggio di domenica la festa prosegue con stand gastronomici, musica e l'angolo dei bambini, oltre a una degustazione guidata dei vini dell'Istituto; alle ore 17 per la prima volta sul colle di Persolino l'orchestra della Scuola Media "Strocchi" di Faenza si esibirà in concerto.

In serata, a conclusione della tradizionale manifestazione, visita al roseto e musica col Maestro Carnevali.

COSTITUITO IL CUP PIEMONTE

Il 27 aprile 2004 presso la Regione Piemonte e alla presenza del Presidente del Consiglio regionale Avv. **Roberto COTA**, si è ufficialmente costituito il Comitato Unitario Professionisti del Piemonte.

L'assemblea neo-costituita, nella quale gli Agrotecnici sono rappresentati dall'Agr. **Mario Bonino** (Presidente della Consulta Regionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati) ha eletto il seguente direttivo:

Presidente - Dott. **Giuseppe GEDA** (Presidente dell'Ordine regionale dei Chimici);

Segretario - P.i. **Amos GIARDINO** (Vice Presidente Vicario della Consulta permanente degli Ordini e dei Collegi della provincia di Torino);

Tesoriere - Rag. **Paolo GARIO** (Presidente della Consulta Libere Professioni della provincia di Biella);

Vice Presidente Vicario - Avv. **Davide MONZANI** (Presidente CUP Novara);

Vice Presidente - Arch. **Pier Leandro Maria MILANESE** (Presidente CUP Alessandria);

Vice Presidente - Rag. **Biagio FERRARI** (Segretario CUP di Novara);

Vice Presidente - Avv. **Claudio MASSA** (Presidente del CUP di Cuneo);

Consigliere - Avv. **Antonio ROSSOMANDO** (Presidente della Consulta permanente degli Ordini e dei Collegi della provincia di Torino);

Consigliere - Ing. **Lorenzo BARBERA** (Rappresentante del CUP Biella).



L'AGR. MARIO BONINO. Presidente della Consulta regionale degli Agrotecnici del Piemonte, nonché componente della neo-costituita Assemblea del CUP Piemonte.

ERRATA CORRIGE

In riferimento all'articolo "Genova e La Spezia: fioccano le iniziative del Collegio" pubblicato a pag. 46 del n. 1/2004 de "L'AGROTECNICO OGGI", all'interno della rubrica "Vita dei Collegi" si rende opportuno segnalare che l'informazione data: "...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...", non è esatta. "E' il Collegio degli Agrotecnici di Genova e La Spezia -rettifica infatti il Presidente del Collegio interessato, Agr. **Stefano Bartolucci-** che si è offerto di collaborare insieme al locale Ordine degli Agronomi, all'aggiornamento del Regolamento sul Verde Urbano, attualmente in vigore presso il Comune di Genova". Pertanto l'iniziativa è partita dal Collegio e non dal Comune, come da noi erroneamente interpretato.

Si ringrazia il Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Genova e La Spezia, per la segnalazione che ci ha permesso di procedere ad opportuna rettifica.



Sede legale in C.so Enotria 2 12051Alba (CN)
Sede operativa presso l'I.I.S. "Umberto I" Alba, sezione associata di Fossano
I.P.S.A.A. "Paolo Barbero", F.ne Cussanio 13 12045 FOSSANO.
Tel. 0172 693718, fax 0172 657056 - E-mail: agroform-piemonte@libero.it
P. IVA 02941400042

LE PROPOSTE DI AGROFORM PIEMONTE

Agroform-Piemonte, il Centro di formazione professionale per l'alta formazione degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, accreditato alla Regione Piemonte, nella propria attività formativa di supporto alle imprese ha individuato alcune tipologie corsali, di seguito elencate. Le quote di iscrizione comprendono tutti i materiali didattici ed i supporti per la **f.a.d.** (formazione a distanza) realizzata tramite CD e internet. I restanti costi sono coperti dal finanziamento pubblico secondo la seguente ripartizione:

- Fondi regionali: 11%
- Fondi statali: 44%
- Fondo Sociale Europeo: 43%.

Le quote di iscrizione saranno incassate a seguito dell'approvazione della domanda di finanziamento da parte della Provincia di Cuneo, condizione vincolante per la realizzazione delle attività formative.

Al termine del corso, AGROFORM-PIEMONTE rilascerà ai partecipanti che avranno maturato le frequenze ed i risultati attesi a un **Attestato di frequenza** riconosciuto dalla Provincia di Cuneo e dalla Regione Piemonte.

Al sito: http://digilander.libero.it/agroform_piemonte/index.htm è possibile scaricare sia il programma 2004 che il modello di pre-iscrizione ai corsi. Potete inviare il modello via fax o per e-mail all'indirizzo sopra riportato.

Titolo	Durata in ore	
1. TECNICHE INNOVATIVE DI GESTIONE ECONOMICA E CONTABILE DELL'AZIENDA AGRARIA Propedeutico alla preparazione degli Esami di Stato Abilitanti alla professione. Sono previste due simulazioni di esame. Quota di partecipazione: Euro 35,00	32 aula + 32 fad	
2. LA MULTIFUNZIONALITÀ NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE Il corso è rivolto alle aziende del settore agricolo e agro-alimentare che intendono sviluppare e offrire servizi nell'ambito del progetto "Fattorie didattico-pedagogiche" promosso dalla Regione Piemonte. Quota di iscrizione: Euro 35,00	40 aula + 32 fad	
3. CORSO BASE DI AMMINISTRAZIONE, CONTABILITÀ E BILANCIO Rivolto a piccole e medie imprese che intendono aggiornare il proprio personale in merito agli aspetti amministrativi e contabili. Quota di partecipazione: Euro 35,00	40 aula + 32 fad	
4. H.A.C.C.P. - SICUREZZA ED IGIENE ALIMENTARE Corso rivolto ad imprese del comparto agro-alimentare e della somministrazione (comunità, pubblici esercizi, ecc.), finalizzato all'adempimento delle disposizioni previste dai D. Lgs. 155 e 156 in materia di igiene e salubrità degli alimenti. Sono previste verifiche in itinere e finali. Quota di partecipazione: Euro 30,00	30 aula + 24 fad	
5. RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE Corso conforme ai requisiti del D.Lgs. 626/94 e dei successive modifiche, con particolare riferimento al D.Lgs. 195/2003, finalizzato alla qualificazione della figura del R.S.P.P. Requisito di partecipazione: possesso di Diploma. Quota di partecipazione: Euro 30,00	40 aula	
6. PREPOSTO O ADDETTO AL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE Corso conforme ai requisiti del D.Lgs. 626/94 e dei successive modifiche, con particolare riferimento al D.Lgs. 195/2003, finalizzato alla qualificazione della figura del Preposto. Requisito di partecipazione: possesso di Diploma. Quota di partecipazione: Euro 30,00	40 aula	
7. RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA Corso conforme ai requisiti del D.Lgs. 626/94 e dei successive modifiche, con particolare riferimento al D.Lgs. 195/2003, finalizzato alla qualificazione della figura del R.L.S. Quota di partecipazione: Euro 30,00	32 aula	
8. ADDETTO ANTINCENDIO Corso di preparazione all'esame di "Addetto antincendio" presso i Vigili del fuoco, comprensivo di prove pratiche per l'utilizzo dei dispositivi antincendio. Il corso è rivolto alle imprese classificate a rischio di incendio alto: aziende chimiche, del legno, ma anche comunità, case di riposo, ecc., le quali devono essere dotate per legge di una squadra antincendio interna. Quota di partecipazione: Euro 30,00	20 aula	
9. OFFICE AUTOMATION BASE Corso di introduzione all'uso di Word, Excel, posta elettronica e navigazione internet. Sono previste verifiche in itinere e finali. Quota di partecipazione: Euro 40,00	32 aula + 32 fad	
10. OFFICE AUTOMATION AVANZATO Corso di perfezionamento nell'impiego dei programmi del corso base, con introduzione ad Access. Sono previste verifiche in itinere e finali. Quota di partecipazione: Euro 40,00	32 aula + 32 fad	
11. LINGUA INGLESE BASE Corso di introduzione alla lingua inglese, con verifiche in itinere e finali. Quota di partecipazione: Euro 40,00	40 aula + 24 fad	
12. LINGUA INGLESE AVANZATO Corso di approfondimento della lingua inglese, con verifiche in itinere e finali. Quota di partecipazione: Euro 40,00	40 aula + 24 fad	
13. LINGUA FRANCESE BASE Corso di introduzione alla lingua francese, con verifiche in itinere e finali. Quota di partecipazione: Euro 40,00	40 aula + 24 fad	
14. LINGUA FRANCESE AVANZATO Corso di approfondimento della lingua francese, con verifiche in itinere e finali. Quota di partecipazione: Euro 40,00	40 aula + 24 fad	
15. LA CERTIFICAZIONE QUALITÀ Corso finalizzato ad approfondire i requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2000 ("vision 2000"), rivolto ad aziende di produzione e servizi che intendono dotarsi o migliorare il proprio Sistema di Gestione per la Qualità. Sono previste verifiche in itinere e finali.	40 aula + 32 fad	

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 libero professionista, esperto in coltivazioni ortofrutticole e nella manutenzione di parchi e giardini cerca lavoro presso aziende od enti, preferibilmente in Toscana ed Emilia. Tel. 333/32.086.22.

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

VENDO pianoforte a muro in ottimo stato, euro 1.500 (trattabili). Per informazioni, tel. 0974/83.24.15.

VENDO asinello tipo sardo, maschio, molto docile, di un anno. Euro 400,00. Tel. 348/28.20.694. (Zona Torino).

VENDO suini grassi e suinetti svezzati allevati allo stato brado in zona Torino montagna. Tel. 348/28.20.694.

VENDO mietitrebbia Laverda M 152 in buono stato e perfettamente funzionante, con doppia testata (mais - frumento) e accessori vari; gommata nuova. Tel. 0442/22.825.

AZIENDA agricola-agrituristica biologica cerca socio o coppia per espansione attività zona montana di Torino. Solo se seriamente motivati. Tel. 348/28.20.694.

CERCO terreni in affitto e/o gestione in Italia ed anche all'estero. Tel. 335/56.65.346 - e mail: robertocoraggia@virgilio.it

VENDO macchina semovente raccogli pomodoro-cipolle con possibilità di cernita elettronica, marca Guaresi, ottime condizioni; aratro monovomere voltaorecchio 80-100 CV; multifresa per bietole e soia. Tel. 339/24.30.272.

CERCASI azienda agricola da gestire, affittare o acquistare, anche oltre i 1.000 metri di altitudine, per coltivazione di piccoli frutti ed attività agrituristica. Tel. 338/68.21.990.

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

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



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.

A TERAMO SI FA IL PUNTO SULLA SICUREZZA NEL LAVORO

A 10 anni dall'emanazione della legge 626/94, il Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Teramo (con il prezioso contributo dell'ISPESL, dell'ENPAIA, dell'INAIL e del Ministero del Lavoro) organizza un Convegno di grande spessore in materia di "ambiente, salute e sicurezza nel lavoro". L'incontro, che si terrà il giorno 25 giugno 2004 presso la Camera di Commercio di Teramo, avrà l'obiettivo di fare il punto della situazione sullo stato attuale della normativa e della sua applicazione, anche in vista dell'approvazione, entro fine anno, del Testo Unico di legge attualmente al vaglio del Ministero del Lavoro. L'incontro è aperto a tutti i professionisti interessati. Per ulteriori informazioni:

Collegio Provinciale degli Agrotecnici e
degli Agrotecnici laureati di Teramo

Tel. 0861/210.546

E mail: teramo@agrotecnci.it

La vostra via verso il successo...

SOP (Solfato di Potassio)
dal maggiore produttore
mondiale

Sopoma s.r.l. Società Potassio e Magnesio

Via Giberti, 7 - 37122 VERONA

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

Member of **SOPIB** 



k+s