

# L'A

## L'AGROTECNICO OGGI

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

Marzo/Aprile  
2004  
N. 3/4 ANNO XXI

Una copia  
Euro 2,58

ISSN  
1722-5779

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

### Il pianeta verde del business

#### • Macfrut

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

#### • Trans World

Salone del trasporto agroalimentare;

#### • Agro Bio Frut

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

#### • Frutta in Fiera

Salone della filiera dell'ortofrutta.



# MACFRUT 2004

Cesena • 6/9 maggio



TRANS • WORLD

International Conventions  
& Exhibitions



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

# «SPECIALE VINO»

### IN QUESTO NUMERO:

« 2004: L'ANNO DEL RISO »

« ENERGIE RINNOVABILI  
IN AGRICOLTURA »

« AGROTECNICI: SOTTOSCRITTA  
LA POLIZZA PROFESSIONALE »

# LA CONVENZIONE

## Banca Nazionale del Lavoro - Agrotecnici

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

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

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

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

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

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

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

### CONTO CORRENTE

#### Tasso Creditore

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

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

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

#### Tasso debitore

Prime rate bnl + 0.50 franco CMS se preautorizzato

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

#### Valute su versamenti

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

#### valuta stesso giorno

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

#### 2 giorni lavorativi

#### Carnet di assegni: gratuiti

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

#### Servizio Cassetta di Sicurezza: canone ridotto del 50%

#### Carta "TopCash": gratuita per il primo anno

#### Carta "revolving": gratuita

#### TopCard Classic\*:

carta base: **gratuita il primo anno**

carta aggiuntiva: **gratuita il primo anno**

#### Prestiti personali\* (cod. tip. 00702):

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

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

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

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

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

### Commissioni e Diritti per il servizio titoli

Deposito di Titoli a custodia ed amministrazione

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

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

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

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

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

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

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

### Mutui

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

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

### Prodotti previdenziali

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

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

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

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



Banca Nazionale del Lavoro

Per ulteriori informazioni rivolgersi ad uno sportello BNL.

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

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

# MADRID, 11 MARZO 2004



*“La morte  
di un solo uomo  
è una perdita  
per l'umanità.  
Quando accadono fatti  
come gli attentati  
in Spagna,  
non chiederti per chi  
suona la campana,  
perché la campana  
suona per te.”*



# 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:  
 Marcello Di Nicola, Simone Finelli, Alessandro Maraschi, Giuseppe Russo, Fabrizio Salce, Federica Sighinolfi, Giuseppe Strano.

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

 Associato all'Unione  
 Stampa Periodica Italiana

Direttore responsabile  
 MENTORE BERTAZZONI

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

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

PER LA PUBBLICITÀ SU QUESTA RIVISTA:

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

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

Questa rivista è stata chiusa in  
 tipografia il 16 Marzo 2004

## « Sommario »

### ATTUALITÀ

- 5 2004: è l'anno del riso
- 7 Valfrutta e Cefa insieme per la Tanzania

### AMBIENTE

- 9 Energie rinnovabili in agricoltura

### ZOOTECNIA

- 12 "Blue Tongue"  
è crisi nera in Sicilia

### ALIMENTAZIONE

- 15 La salute vien mangiando:  
guida all'alimentazione razionale

### PROFESSIONE AGROTECNICO

- 40 Il Comitato **dei tecnici agricoli** di Siracusa
- 41 **Contributi** previdenziali
- 44 Focus sulle misure per l'**insediamento** dei giovani in agricoltura
- 45 Vita dei **Collegi**

### LO SPECIALE

- 20 **Vinitaly** suggestivo palcoscenico dell'enologia
- 22 **Vinum** et salus
- 23 Un tuffo nel...  
"paradiso" del vino
- 26 **Vino cotto**, delizioso "elisir... di lunga vita"
- 28 **Osteria dell'Acquabella**: non solo vino

### LE RUBRICHE

- 14 **Ricerca & Sperimentazione**
- 30 Le **Aziende** informano
- 31 **Storia** e Agricoltura
- 34 Dalle **Regioni**
- 36 **Fiere** e Convegni
- 47 Il **Mercatino**

### L'AFORISMA DEL MESE

"PER FARE LE COSE  
 IMPORTANTI  
 NON SERVE ALZARSI  
 PRESTO, MA COGLIERE  
 L'ORA."

(PROVERBIO SARDO)

## « 2004: È L'ANNO DEL RISO »

**N**egli ultimi tempi nella coltivazione del riso sono stati fatti passi da gigante sia a livello qualitativo che quantitativo. Il riso è un cereale da sempre utilizzato per sfamare le popolazioni tanto è vero che oltre la metà della popolazione mondiale si nutre prevalentemente di riso, un alimento considerato da sempre fondamentale nella dieta alimentare umana perchè racchiude un insieme di elementi indispensabili per un buon funzionamento dell'organismo umano e lo protegge inoltre da alcune specifiche patologie.

L'Italia leader in Europa nella produzione di riso, di eccellente qualità, ha intensificato le ricerche riuscendo a realizzare varietà distinte in relazione all'utilizzo culinario.

Spesso si dice che il "riso è salute", è uno dei tanti detti popolari che la tradizione ci tramanda e che hanno sempre un minimo di fondamento. Gli effetti benefici del riso sono infatti assai noti, se ne parla sovente e anche di recente se ne è parlato a Vercelli nel corso di un incontro medico scientifico dal titolo: "Il ruolo del riso nella moderna alimentazione".

La medicina, in collaborazione con i dietisti, cerca di stimolare il consumo di riso poiché sono stati dimostrati gli

effetti benefici di questo alimento sull'organismo umano. Dagli studi effettuati è emerso infatti che i peptidi bioattivi presenti nel riso svolgono una notevole azione antiipertensiva e proteggono inoltre l'organismo dall'insorgere di gravi patologie quali: tumore della prostata, calcolosi renale, malattie vascolari. Il riso agisce inoltre come riduttore del colesterolo LDL e ciò sembra sia dovuto a un composto presente nella crusca di riso, il "gamma orizanolo". Inoltre sembra accertato che il riso dell'Imperatore, o riso nero, coltivato in Italia con il nome di Venere risulti essere dotato di proprietà antiossidanti, mentre il riso rosso sia in grado di inibire l'attività dell'enzima responsabile dell'aumento del tasso di colesterolo. Ciò avviene per mezzo di un fer-

mento (o lievito) denominato "Monascus purpureus".

In considerazione delle doti benefiche racchiuse in questo cereale e visti anche gli ultimi successi produttivi ottenuti, il prodotto riso sta conquistando sempre maggiori quote di mercato, inoltre la coltura di questo cereale risulta essere molto più redditizia di altre colture cerealicole.

E se nel mondo occidentale il consumo di riso rimane inferiore a quello della tradizionale pasta, non dimentichiamo l'importanza che questo alimento assume nella difficile lotta contro la fame nel mondo. Spesso questo prodotto, anche sotto forma di aiuto alimentare, rappresenta l'unica fonte di sostentamento alimentare per intere popolazioni.





La FAO ha deciso di proclamare il 2004 "Anno Internazionale del Riso". È la prima volta che una decisione dell'organismo dell'ONU riguarda un cereale.

Del resto il riso è un alimento base della stragrande maggioranza della popolazione mondiale e la sua coltivazione è di vitale importanza, non solo per la lotta contro la fame, ma per il mantenimento di un delicato equilibrio ambientale sul quale si reggono la civile coesistenza di insediamenti urbani e produttivi in ampie zone fertili e la sopravvivenza stessa dell'agricoltura. La promozione del consumo interno del riso, come prodotto ricco, sicuro e di qualità, deve accompagnarsi ad un utile impiego delle nostre eccedenze produttive come aiuti alimentari a quei Paesi stremati dalla fame e dalla carestia.

*Mentore Bertazzoni*

*L'ON. GIACOMO DE GHISLANZONI CARDOLI*

## ON. DE GHISLANZONI PRESIEDE IL COMITATO ITALIANO PER L'ANNO DEL RISO

Sarà presieduto dall'On. **Giacomo de Ghislanzoni Cardoli** (Presidente della XIII Commissione agricoltura della Camera dei Deputati) il Comitato italiano di coordinamento delle attività nazionali promosso dalla FAO per la celebrazione dell'Anno internazionale del Riso, proclamato dalla 57a Assemblea generale delle Nazioni Unite, con la risoluzione del 16 dicembre 2002.

L'Organizzazione mondiale dell'agricoltura delle Nazioni Unite, incaricata di implementare le attività celebrative in collaborazione con i governi ed altri partner internazionali anche tramite la costituzione di comitati nazionali di coordinamento, ha individuato nell'On. De Ghislanzoni Cardoli, politico di estrazione agricola da anni impegnato in prima linea nelle battaglie a difesa della risicoltura, il referente istituzionale per la definizione delle iniziative focali da assumere sul territorio italiano nel corso del 2004 per la promozione della coltura e cultura del riso.

Il Comitato, sotto l'egida della FAO si avvarrà della collaborazione delle regioni, dell'Ente nazionale risi, di fondazioni e camere di commercio, per l'organizzazione di una ricca serie di eventi e di attività promozionali, di informazione e sensibilizzazione presso le istituzioni scolastiche e il grande pubblico, in varie città d'Italia. La prima manifestazione, ovvero la cerimonia di apertura dell'Anno internazionale del Riso, si è tenuta a Roma, presso la sede della FAO, il 12 e 13 febbraio 2004. Si terranno quindi nel mese di luglio tre giornate di studi nelle principali province risicole piemontesi, in collaborazione con l'Università di Torino, le amministrazioni provinciali e le organizzazioni professionali agricole. A seguire, a settembre, una conferenza internazionale presso l'Università di Torino in occasione del suo 50° anniversario e, a ottobre, la partecipazione della FAO al Salone del Gusto di Torino (Slow Food). Chiuderà le celebrazioni un importante convegno a Pavia nel mese di novembre.



## INSIEME PER LA TANZANIA »

INIZIATIVA DI SOLIDARIETÀ DEL MONDO COOPERATIVO.  
SEDICI MESI DI LAVORO, INSIEME AL CEFA, PER PORTARE  
L'ACQUA NEL CUORE DELLA TANZANIA

**A**ccogliendo con entusiasmo una richiesta del volontariato internazionale, il colosso cooperativo Conserve Italia, leader europeo dell'ortofrutta trasformata, ha dato vita, attraverso il proprio marchio storico Valfrutta, al progetto di solidarietà "Acqua, il Succo della Vita".

Con la sua storia pluridecennale di grande impegno e sensibilità per un mondo più giusto e solidale, dove l'agricoltura gioca un ruolo determinante per una crescita equilibrata di un modello economico primordiale, Valfrutta è il partner ideale per sostenere la realizzazione di un acquedotto in un'ampia area a diffusa presenza umana, nel cuore della Tanzania.

Insieme al Cefa, una delle organizzazioni di volontariato attive da decenni nelle aree più povere del Globo, Valfrutta avvia una significativa iniziativa di solidarietà che, attraverso la fornitura idrica, migliorerà le condizioni di vita della popolazione locale, assicurando anche una risorsa primaria per la produzione agricola locale, basata su

mais, miglio, ananas, mango, pesche e pere.

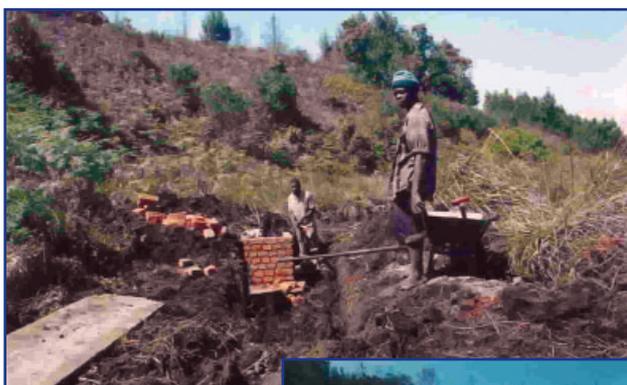
Il comprensorio che beneficerà del progetto "Acqua, il Succo della Vita" fa capo al villaggio di Bomalang'ombe, nella regione di Iringa, nel sud-ovest della Tanzania. Si tratta di una zona rurale, a 2.000 metri d'altezza, lontana dalle principali vie di comunicazione, dove la popolazione vive con i proventi di una agricoltura di sussistenza. L'area è abbastanza ricca di corsi d'acqua, ma la peculiarità degli insediamenti, posti alla sommità delle colline, rende difficile ed oneroso l'approvvigionamento idrico, con conseguenti, gravi, problemi di ordine igienico-alimentare. Il progetto prevede la captazione, il pompaggio e la decantazione dell'acqua in un grande serbatoio in muratura, posto su una collina, ad una quota ottimale per la successiva distribuzione, tramite rete completamente interrata, ad una cinquantina di fontane, distribuite su un area di circa quaranta chilometri quadrati. I benefici di una fornitura regolare di acqua potabi-

le sono innumerevoli e coinvolgono diversi ambiti, come il sociale, l'economico e l'igienico-sanitario.

Affinché le coltivazioni agricole abbiano una prospettiva di crescita e, quindi, anche la vita, sugli altipiani africani, abbia un valore, l'acqua è l'elemento determinante ed il bene supremo: da qui la decisione di Valfrutta di affiancarsi al Cefa nella realizzazione dell'acquedotto di Bomalang'ombe in Tanzania.

"Questa scelta – sottolinea il presidente **Maurizio Gardini** – si inserisce perfettamente nella tradizione di Conserve Italia, che, applicando i valori di mutualità alla base della cooperazione, è da sempre attento alle esigenze di sviluppo dei paesi del Terzo Mondo. Un'attenzione che si traduce in importanti iniziative di solidarietà sociale, ma anche in concrete opere di sostegno economico alle popolazioni più bisognose".

*Marcella Gravina*



**BOMALANG'OMBE - IRINGA (TANZANIA).**  
Alcune immagini che documentano l'avvio dei lavori per la costruzione dell'acquedotto locale.

## CEFA: PER SAPERNE DI PIÙ

Il CEFA (Comitato Europeo per la Formazione e l'Agricoltura) è un'organizzazione non governativa di volontariato internazionale, che si ispira ai principi della solidarietà tra le varie regioni del mondo, in nome della giustizia, dei diritti umani e della pace.

È stato fondato a Bologna nel 1972, su iniziativa della cooperazione agricola, per realizzare progetti finalizzati a debellare la fame e promuovere una società più giusta ed umana.

Il Cefa assegna priorità al raggiungimento dell'autosufficienza alimentare e alla risposta ai bisogni primari delle popolazioni: cibo, acqua, sanità, istruzione, organizzazione sociale.

Da oltre 30 anni l'attività di cooperazione internazionale svolta dal Cefa per i paesi in via di sviluppo riguarda prevalentemente l'ambito rurale, con particolare riferimento ai settori agricolo, agro-industriale e della formazione professionale.

Non ha fini di lucro e si avvale del contributo di privati cittadini, imprese ed istituzioni.

Attualmente il Cefa opera in 10 Paesi (Albania, Argentina, Marocco, Bosnia Erzegovina, Guatemala, Eritrea, Etiopia, Kenya, Somalia, Tanzania), con 23 progetti e 35 volontari impegnati sul posto.

Realizza inoltre progetti di sostegno a distanza in alcuni paesi (Albania, Guatemala, Somalia e Tanzania) per fornire un aiuto diretto e concreto a piccole comunità attraverso l'opera di volontari sul posto e con l'obiettivo di avviare, a breve termine, l'autosviluppo e l'autosufficienza economica delle popolazioni locali.

In Italia svolge attività di sensibilizzazione e di educazione ai problemi dello sviluppo con attività didattiche e di approfondimento culturale sul territorio.

Il Cefa ha avviato una convenzione con l'Università di Bologna per progettare e realizzare programmi di sviluppo nel campo della cooperazione internazionale. Eccezion fatta per le azioni di emergenza, il Cefa esclude dal proprio campo d'azione programmi che abbiano caratteristiche esclusivamente assistenziali, cioè che non prevedano in tempi ragionevolmente brevi la formazione di persone del luogo capaci di gestire il programma.

Desiderio principale del Cefa è che ogni persona, in ogni parte del mondo, diventi protagonista dello sviluppo, per essere soggetto attivo di democrazia e di pace.



CEFA - Via Lame, 118 - 40122 Bologna  
Tel. 051/520285 Fax 051/520712  
www.cefa.bo.it - e-mail: cefa.bo@tin.it  
c/c postale 22590400

## VALFRUTTA, LA NATURA DI PRIMA MANO

Marchio storico del Gruppo Conserve Italia, leader europeo nell'ortofrutta trasformata con un fatturato di oltre 808 milioni di euro, Valfrutta garantisce la massima qualità e naturalità: due peculiarità ottenute grazie alla grande professionalità ed esperienza dei 15.000 produttori associati, all'elevato pregio della materia prima ed all'utilizzo delle tecnologie più moderne e innovative, in grado di salvaguardare l'alto livello qualitativo dei prodotti, scrupolosamente controllati lungo l'intera filiera, dal campo fino al punto vendita.

Oltre a garantire da sempre naturalità e tracciabilità, rispondendo così alle nuove esigenze dei consumatori, l'offerta Valfrutta è estremamente ampia ed articolata e comprende nettari, succhi di frutta, passate, polpe e pelati di pomodoro, piselli, fagioli, mais dolce, fagiolini, pesche, pere, ananas, macedonia e confetture.

La distintività della gamma si evidenzia ad esempio con prodotti come i fagioli borlotti freschi, la polpa grancubetto, i pomodorini, i succhi tra cui "frutta yo". L'ultima novità è rappresentata dai cereali in vasetto di vetro che si aggiungono ai mix di vegetali. Oltre all'ampiezza di prodotti, Valfrutta offre anche una vasta scelta di pack, in grado di accontentare le esigenze più disparate dei consumatori (dalle famiglie ai single): vasetti monoporzione per i vegetali, confezioni da litro e mezzo per i succhi di frutta formato famiglia, scatole tamburello ad apertura facilitata per la polpa di pomodoro ed altro ancora.

Nell'esercizio 2002/03 Valfrutta è entrata nelle case di 13 milioni di famiglie italiane con ben 360 milioni di confezioni ed ha visto aumentare di quasi l'11% il fatturato, superando così i 137 milioni di euro.

Oltre che nel nostro paese, i prodotti Valfrutta sono presenti sugli scaffali di tutta Europa, con particolare diffusione in Germania, Gran Bretagna, paesi nordici e dell'Est (Polonia, Cechia, Slovacchia e Slovenia).

Le famiglie con figli sono il target principale a cui si rivolgono i prodotti Valfrutta, caratterizzati da un ottimo rapporto qualità/prezzo.



MAURIZIO GARDINI. Presidente del Gruppo Conserve Italia

## IN AGRICOLTURA »

### L'AZIENDA AGRICOLA RAPPRESENTA IL SISTEMA IDEALE PER ADOTTARE ENERGIE ALTERNATIVE E PER INSERIRE SISTEMI VOLTI AL RISPARMIO ENERGETICO E ALLA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

**P**er sostituire progressivamente le fonti tradizionali di energia con fonti rinnovabili ed introdurre ulteriori forme di risparmio energetico, le azioni e le modalità sono e devono essere diverse a seconda della realtà e della scala in cui agiscono.

Il settore agricolo presenta peculiarità specifiche, di cui bisogna tenere conto quando si pensa a qualunque intervento finalizzato ad instaurare una "cultura energetico-ambientale".

Appare fondamentale comprendere innanzitutto che il consumo di energia rappresenta sempre e comunque un "costo" per l'agricoltore, per l'ambiente e per la società, pertanto da un lato è importante cercare di risparmiare ed ottimizzarne l'uso, dall'altro bisogna valutare la possibilità di utilizzare fonti alternative di approvvigionamento quando le condizioni ambientali favorevoli le rendono tecnicamente ed economicamente competitive.

Un interessante progetto di risparmio energetico e di impiego di energie rinnovabili nel settore agricolo è quello promosso dall'Osservatorio agroambientale della Provincia di Forlì-Cesena e recentemente presentato nel corso di un convegno tenutosi a Forlì, nell'ambito della giornata sull'agricoltura sostenibile.

Nel corso dell'incontro sono stati individuati i punti di forza alle opportunità offerte dalle fonti rinnovabili.

Tra i punti di forza troviamo sicuramente i seguenti:

- disponibilità di ampie superfici in rapporto alla disponibilità diffusa delle fonti rinnovabili;
- ridotte esigenze energetiche combinabili con le basse produzioni generalmente ottenibili dalle fonti rinnovabili;
- coerenza tra la disponibilità di alcune fonti e le caratteristiche di molte utenze agricole;

- le stesse produzioni agricole e forestali forniscono prodotti e sottoprodotti da cui si può ottenere energia; D'altro canto esistono anche dei problemi specifici:

- i problemi di relativa rigidità di certe operazioni aziendali;
- le tecnologie poco specifiche per il settore agricolo;
- i costi degli interventi relativamente alti e poco competitivi nei confronti delle energie tradizionali.

Molto spazio esiste invece nell'azienda agricola per interventi finalizzati al risparmio energetico ed alla razionalizzazione dei consumi. Tali interventi si trasformano sempre in benefici economici, oltre che ambientali, in quanto incidono direttamente sulla riduzione dei costi di produzione.

L'azienda agricola rappresenta in ogni caso il sistema ideale per adottare energie rinnovabili alternative, per inserire sistemi volti al risparmio energetico ed alla salvaguardia dell'ambiente.

#### FONTI ENERGETICHE RINNOVABILI APPLICABILI AL SETTORE AGRICOLO

**Energia solare termica:** l'enorme energia fornita dal sole si può utilizzare impiantando i pannelli solari che riescono a condensare il calore e ad accumularlo in modo da scaldare l'acqua per uso domestico e per l'impiego inerente alla lavorazione dei prodotti agricoli. Negli ultimi anni il costo dei pannelli solari è notevolmente diminuito, il che porta oggi ad una maggiore competitività di questa tecnologia, anche perché consente risparmio energetico di elettricità, gas o altri combustibili.

**Energia solare fotovoltaica:** in alternativa al solare termico si stanno diffondendo i sistemi costituiti da pan-

nelli fotovoltaici che riescono a produrre direttamente l'energia elettrica utilizzando l'energia solare. L'ultima generazione di questi pannelli ha una resa più elevata ed un costo unitario più basso rispetto al passato, seppure più elevato rispetto ai pannelli solari. I pannelli fotovoltaici possono far funzionare strumenti o lampade, purché questi appartengano alla categoria a basso assorbimento di energia: è il caso degli elettrodomestici ecologici di ultima generazione e delle lampade fluorescenti. Con i pannelli fotovoltaici si possono alimentare anche i frigoriferi per la conservazione del latte o di altri prodotti agricoli, gli essiccatori di piccole dimensioni e le altre apparecchiature del laboratorio di trasformazione.

**Energia eolica:** tale sistema è molto interessante dal punto di vista teorico e applicativo attraverso impianti di notevoli dimensioni, tuttavia sono nati moderni impianti di piccola taglia (*denominati wind-farm*) che sono stati

*IMPIANTO per la produzione di energia eolica.*



**PANNELLI FOTOVOLTAICI.** Producono energia elettrica utilizzando direttamente l'energia solare

progettati per rispondere a esigenze particolari, come quelle di fattorie isolate e situate in luoghi particolarmente ventosi.

**Energia idraulica:** tra le energie alternative quella che sfrutta meglio il movimento e la pressione dell'acqua rappresenta il sistema con il maggior numero di soluzioni alla base delle quali c'è una turbina che ruota e produce energia elettrica. L'energia prodotta può essere utilizzata direttamente, accumulata oppure trasformata in energia termica.

**Biomasse:** tra le energie più promettenti per il futuro ci sono quelle che utilizzano le biomasse in quanto proprio nell'azienda agricola vengono prodotte le quantità più significative di massa organica. I sottoprodotti dell'agricoltura provengono infatti dallo svolgimento delle colture arboree e forestali (*scarti di potatura*), delle colture erbacee (*paglia, stocchi, coltetti, ecc.*), dalle deiezioni degli allevamenti e dalla trasformazione di taluni prodotti agricoli (*sansa, bucce, vinacce, pannello, ecc.*). Normalmente questi sottoprodotti si utilizzano per fini agronomici e zootecnici (*produzione di compost letame, alimenti per il bestiame*). Un primo tipo di impiego, soprattutto per il materiale legnoso, è quello della combustione per riscaldamento. I sottoprodotti legnosi del frutteto, dopo le operazioni di cippatura e compostaggio, possono essere trasformati, mediante una semplice operazione di bricchettatura, in prodotti compressi ad alto potere calorico, cioè in "cubetti" o "palline" che bruciano e scaldano benissimo.



## ALCUNI SISTEMI DI RISPARMIO ENERGETICO

### Coibentazione ed isolamento termico

Al momento della ristrutturazione dei fabbricati dell'azienda agricola, sarebbe opportuno utilizzare soluzioni finalizzate a diminuire i consumi di energia che nel medio e lungo periodo consentano di ammortizzare l'investimento e ridurre le bollette. Si tratta sostanzialmente di utilizzare materiale e tecniche che consentono di isolare l'edificio rispetto all'ambiente esterno, in modo da mantenerci all'interno una elevata capacità termica. Negli edifici uno dei punti di maggiore dispersione di calore è dato dalle finestre, possiamo installare i doppi vetri, soprattutto nelle zone a clima freddo. Non sempre è indispensabile il doppio infisso, perché in alcuni casi il telaio preesistente può accogliere direttamente il secondo vetro, ottenendo risultati simili a quelli derivanti dal secondo infisso.

L'adozione dei doppi vetri da sola può consentire il risparmio di una quota veramente rilevante di energia. L'altra importante struttura che scambia il calore con l'esterno è data dal soffitto, se situato a contatto con il tetto. L'isolamento del soffitto richiede materiali termicamente coibentanti ma al tempo stesso traspiranti. Il poliuretano espanso, benché comodissimo ed efficiente nella sua funzione "sigilla" il soffitto impedendo qualunque scambio d'aria con l'esterno. L'adozione di pannelli in legno o rivestimenti in sughero permette ugualmente un'azione piuttosto efficace, affinata dalla possibilità di traspirazione da parte del fabbricato.

Legno, sughero, ma anche l'economico (ed ecologico) cartongesso ci permettono di isolare anche quelle pareti esposte a nord che risultano particolarmente fredde durante l'inverno. L'impiego di coibentanti acquistati già

sotto forma di pannelli preconfezionati consente poi un montaggio facile e rapido.

### La "casa solare"

Nei paesi del nord Europa, notoriamente alle prese con temperature decisamente rigide, è assai radicata l'abitudine di costruire serre in vetro a ridosso solitamente della parete esposta a sud, per ottenere la cosiddetta "casa solare". Si tratta di una vera e propria serra vetrata, nella quale si possono ricoverare le piante tropicali d'appartamento, oltre che produrre comodamente gli ortaggi in inverno. A differenza di quanto si verifica di solito, tuttavia, una delle due pareti lunghe è costituita dalla muratura dell'edificio, cosicché la serra accumula il calore attraverso le sue pareti vetrate, cedendone però una parte alla parete del fabbricato a cui è appoggiata. E' quasi superfluo specificare che l'abitazione ne trae un beneficio termico notevole, soprattutto in quei periodi di pieno inverno durante i quali, in alcune aree geografiche, si susseguono numerose le giornate soleggiate. In queste giornate, per aumentare la capacità di accumulo di energia calorica da una parte della serra, possiamo collocarvi alcuni capienti contenitori d'acqua, addossandoli alla sua parete esterna (*rivolta a sud*). L'acqua infatti si riscalda durante i giorni di sole, cedendo poi gradualmente nel pomeriggio il calore all'ambiente della serra che a sua volta per tutta la notte lo trasmette all'edificio.

Marcella Gravina

Fonte:

Workshop "Energie rinnovabili in agricoltura" - Forlì, 25 febbraio 2004  
(Osservatorio Agroambientale, Provincia di Forlì-Cesena, Comune di Forlì, Comune di Cesena).



**COMPOST E BIOMASSE** rappresentano una promettente opportunità per il reperimento di fonti energetiche alternative.



## RAZIONALIZZARE I CONSUMI: UNA PRIORITÀ AMBIENTALE

Le forti preoccupazioni che suscitano alcune evidenze scientifiche a riguardo dell'ambiente sono riportate ormai quotidianamente dai mass media.

L'effetto serra, causato dalle eccessive emissioni di CO<sub>2</sub> nell'atmosfera sta provocando sensibili cambiamenti climatici, con un consistente incremento

della temperatura dell'aria ed estremizzazione degli eventi piovosi: si assiste infatti ad un alternarsi di lunghi periodi d'aridità ad altri con precipitazioni d'intensità spesso disastrosa.

L'Unione Europea auspica la sostituzione entro il 2010 del 15% della domanda di energia primaria con energia da fonti rinnovabili per abbattere di 350 milioni di tonnellate le emissioni di CO<sub>2</sub> nell'atmosfera. Il contributo dell'Italia al raggiungimento di tale obiettivo è, al momento, inferiore al necessario.

Purtroppo, il consumo energetico nell'Unione Europea è in continuo aumento, mentre l'efficienza energetica migliora solo lentamente, ed occorre almeno raddoppiare il volume attuale di energia da fonti rinnovabili (solare, eolico, ecc.) per raggiungere gli obiettivi fissati entro il 2010.

Parallelamente all'incremento dei consumi energetici, e quindi, dell'emissione di gas serra in atmosfera, si assiste ad un sempre maggior impiego di risorse idriche negli usi civili, industriali ed ancor più in quelli agricoli. In Europa l'agricoltura assorbe il 27% del totale dell'acqua consumata, mentre in Italia tale valore raggiunge il 60%, per effetto della maggiori necessità di ricorso all'irrigazione come pratica capace di incrementare le rese e stabilizzare la produttività tra le annate. Gli enormi quantitativi d'acqua impiegati in Italia per l'irrigazione risultano sempre più insufficienti a soddisfare le necessità agricole, questo sia per l'andamento climatico siccitoso degli ultimi anni sia per l'inquinamento delle acque, che ne impedisce o limita l'impiego. La scarsità di risorse idriche disponibili sta provocando, specie nel meridione, una forte competizione tra i settori di utilizzazione e l'agricoltura quale maggior consumatrice è chiamata ad un uso sempre più oculato e parsimonioso dell'acqua, raggiungibile migliorando l'efficienza delle irrigazioni.

Risparmio energetico e risparmio idrico sono, quindi, due priorità ambientali alle quali anche l'agricoltura deve tendere. I due temi sono molto legati tra loro: ad un risparmio idrico corrisponde sempre un minor consumo d'energia, poiché l'acqua distribuita sulle colture è stata soggetta ad almeno un pompaggio energeticamente oneroso.

## LA NUOVA RIVISTA DI DIRITTO AGRARIO

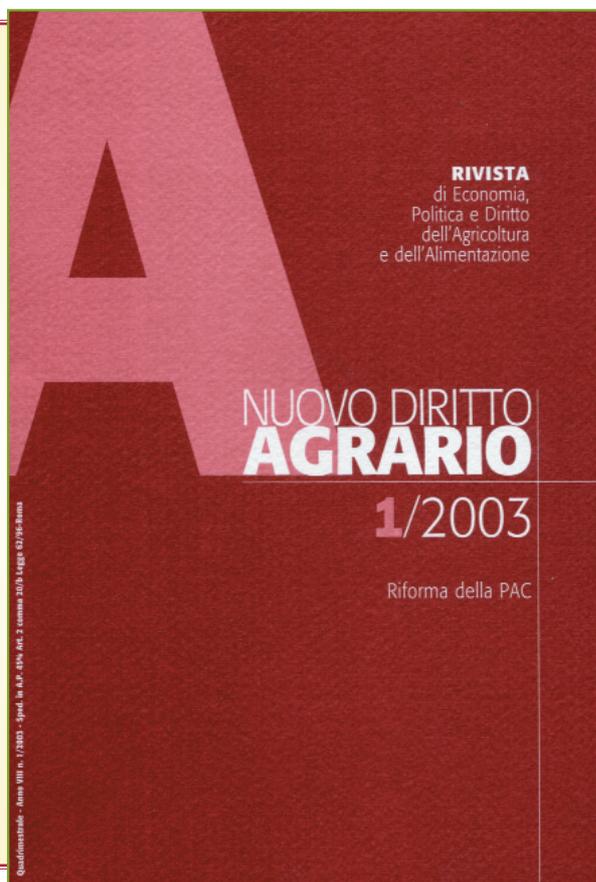
La rivista "Nuovo Diritto Agrario" della Confederazione Italiana Agricoltori, nata nel 1974, si rinnova sia nella sua veste tipografica che nei contenuti. Oggi, infatti, essa si propone come strumento di analisi economica, giuridica ed istituzionale del sistema agricolo ed alimentare a livello nazionale ed internazionale. Il nuovo prodotto editoriale si rivolge prevalentemente agli operatori del settore, attori politici e sociali, economisti, studiosi, ecc. L'area di attenzione è il cosiddetto settore agricolo allargato: agricoltura, servizi, industria e distribuzione, sviluppo rurale, ambiente alimentazione. Gli autori dei testi sono accademici, ricercatori, esperti del settore, rappresentanti delle istituzioni.

Ogni numero della rivista è, in buona parte, dedicato ad un tema di attualità, scelto fra quelli di particolare rilevanza per il settore e per l'opinione pubblica. La direzione della rivista è affidata a Paolo Surace, responsabile dell'Osservatorio economico della CIA (Confederazione Italiana Agricoltori).

Per informazioni e/o abbonamenti:

Editrice Monteverde

E mail: [nuovodirittoagrario@cia.it](mailto:nuovodirittoagrario@cia.it) - tel. 06/32.68.73.02



# « “BLU TONGUE” : È CRISI NERA IN SICILIA »

IL CONSORZIO PROVINCIALE DEGLI ALLEVATORI DI SIRACUSA LANCIA L'ALLARME: "IL SETTORE ZOOTECNICO È FORTEMENTE PENALIZZATO, SERVONO INTERVENTI IMMEDIATI"



ON. CARLO GIULIANO (secondo da destra) insieme ad alcuni giornalisti ed al Presidente degli Agrotecnici di Siracusa Giuseppe Russo. La foto è stata scattata recentemente nel corso di una manifestazione tenutasi a Siracusa e dedicata ai prodotti tipici della Val di Noto.

**S**ono 350 le aziende zootecniche della zona montana degli Iblei, tra i Comuni di Palazzolo, Noro e Rosolini che rischiano il collasso a causa dell'emergenza sanitaria "blue tongue", che blocca la movimentazione degli animali. Il danno che la mancata movimentazione del bestiame, imposta dal Ministero della Sanità, arreca agli allevatori è di enorme portata. L'enorme divario che corre tra il danno biologico che la malattia può cagionare ai bovini e quello economico (*di gran lunga più grave*) che si ripercuote sugli allevatori ci induce ad approfondire il tema.

Abbiamo a tal proposito sentito il parere dell'On. **Carlo Giuliano**, Presidente onorario del Consorzio provinciale allevatori di Siracusa.

**D - On. Giuliano, innanzitutto potrebbe chiarirci i termini della malattia?**

**R** - Sulla malattia dirò che risultava più adeguata la dizione usata fin quasi alla fine del secolo scorso, "Febbre catarrale degli ovini" rispetto al termine: "Blue Tongue", recentemente adottato e che ha finito per estendersi, in maniera indifferenziata, su ovini e bovini. La malattia, infatti, può condurre a morte gli ovini, mentre nei bovini si presenta in forma asintomatica, non fa

registrare casi di mortalità; non danneggia le carni ed il latte; non si propaga per contagio. Peraltro la malattia non si estende all'uomo, tanto che, come abbiamo recentemente appreso dalla conferenza mondiale di Taormina sulla Blue Tongue, in tre quarti della terra non si vaccina contro la Blue Tongue. Per maggiore chiarezza, in questa intervista, ci riferiremo solo al settore bovino.

**D - Quali i danni in termini sia biologici che economici?**

**R** - Quanto ai danni, mentre si è osservato come quelli biologici prodotti ai bovini dalla malattia sono irrilevanti, quelli economici sono assai più gravi: essi nascono dalla cosiddetta mancata movimentazione per il divieto posto dal Ministero della Sanità di spostare dalle aziende i bovini per i quali la vaccinazione non ha toccato la soglia dell'80%.

Il danno da mancata movimentazione diventa ancor più grave allorché cade in un momento in cui, contemporaneamente, si abbassa il prezzo del latte e cresce del 20% quello dei mangimi. Dalla mancata movimentazione deriva

anche l'alterazione del ciclo produttivo: il ritardato allontanamento dall'azienda delle vacche di fine carriera. Perdurando queste condizioni il settore si avvierà al collasso.

**D - Cosa si può fare per affrontare e risolvere lo stato di crisi?**

**R** - Sui rimedi va detto che quello prospettato dal Ministero della Salute è la vaccinazione per la salvaguardia degli animali indenni e delle zone non contaminate.

Fu previsto, per l'anno in corso, un altro piano di vaccinazione che con inizio dal 01.12.2003 si concludesse il 30.04.2004. Un protocollo d'intesa detta precise norme di salvaguardia, escludendo i soggetti che si trovassero al 1° stadio di gravidanza o fossero colpiti da parassitosi, o che, comunque risultassero stressati.

Decorso un mese dalla vaccinazione operata sull'80% degli animali della Provincia i soggetti vaccinati avrebbero potuto essere movimentati.

L'attuale ritardo, di tre mesi, rispetto alla data fissata per l'inizio della vaccinazione non consentirà certamente di vaccinare l'80% degli animali di ogni



provincia entro la data del 30.04.2004. Neppure è ipotizzabile prolungare l'operazione ai mesi successivi, a causa delle condizioni climatiche.

**D - E gli allevatori come la pensano, cosa propongono?**

**R** - Sia detto con estrema chiarezza, gli allevatori sono per il pieno rispetto delle leggi e non chiedono di non vaccinare.

Chiedono maggiore chiarezza e garanzia, nel tempo in cui sono in corso ricerche per realizzare nuovi tipi di vaccino, mentre risuonano ancora nelle loro orecchie i dati della recente conferenza mondiale sulla Blue Tongue, in relazione ai quali i tre quarti del pianeta terra non vaccina contro la Blue Tongue, e che l'Italia sembra essere l'unico Paese ove la vaccinazione a tappeto è estesa ai bovini.

Gli allevatori si sono espressi anche attraverso la voce del Consiglio Provinciale dell'Agricoltura il quale ha proposto le seguenti misure:

- in attesa che un Comitato Tecnico Scientifico si pronunzi su tutte le questioni relative alla sicurezza dei vaccini, la soluzione è quella di vaccinare i soli capi in uscita dall'azienda verso le Regioni del Centro-Nord. Del resto sulla base di tale criterio recentemente, sono partiti, dalle Regioni Meridionali i bovini da esporre alla Fiera Agricola di Verona;
- il Consiglio Provinciale dell'Agricoltura ritiene inoltre opportuno valutare l'effettiva possibilità di usare il vaccino polivalente e di permettere la movimentazione di tutto il bestiame proveniente dalle aziende sottoposte a vaccinazione.

**D - In conclusione, cosa desidera ribadire?**

**R** - Ove permanesse l'attuale stato di cose per quella sorta di destino "cinico e baro" in Sicilia continuerebbero ad entrare bovini da tutte le parti del mondo, mentre dall'Isola non potrebbero uscire neanche le vacche di fine carriera, quelle che al Nord Italia si convertono in carne in scatola.

E' interesse primario dello Stato che una siffatta, deprecabile, vicenda si definisca in tempi il più possibile ravvicinati.

*Nostro Servizio*

## FIERA DI FORLÌ

Via Punta di Ferro - 47100 FORLÌ

Tel. 0543.793511 - Fax 0543.724488

www.fieravicola.com e-mail: info@fieravicola.com



L'UNICA FIERA IN EUROPA  
SPECIALIZZATA IN AVICOLTURA

# FIERAVICOLA

43<sup>a</sup> Mostra Internazionale  
delle Attività Avicunicole

6-9 ottobre 2004

Forlì

**Attrezzature, prodotti,  
tecnologie, servizi e marketing  
per l'allevamento e  
la trasformazione delle carni  
dei settori avicolo e cunicolo.**

con il contributo della FONDAZIONE CASSA DEI RISPARMI DI FORLÌ

## **BENVENUTO PORTALE CRPV**

Facilitare l'incontro e lo scambio fra la nutrita rete di competenze interne al CRPV e la molteplicità di soggetti interessati agli argomenti di natura tecnico-agricola, fra i quali Associazioni di produttori, Amministrazioni pubbliche, Istituti universitari, operatori del settore è l'obiettivo principe del nuovo Portale CRPV ([www.crpv.it](http://www.crpv.it)), strumento interattivo particolarmente completo e aggiornato.

Pensato per potere condividere con gli utenti il notevole patrimonio di esperienze, studi e ricerche del CRPV, il nuovo portale ha in dotazione alcuni utili servizi, come il motore di ricerca interno al portale, con la duplice opzione di ricerca guidata e ricerca avanzata, la "foto/sintesi", resoconto immediato dei risultati emersi al termine di incontri, visite, convegni e seminari o la possibilità, tramite una lista di distribuzione, di informare in modo personalizzato quanti si sono registrati circa l'insieme di attività, iniziative, pubblicazioni, di peculiare interesse per il singolo utente.

Da evidenziare inoltre la presenza dei tre portali, realizzati approfondendo argomenti di ampio interesse quali la tracciabilità, l'archivio fitofarmaci e quello varietale.

Un flusso di altre informazioni ben organizzate e costantemente aggiornate è altresì disponibile perlustrando i "link", che spaziano dalla vitivinicoltura alla sperimentazione vegetale in Emilia-Romagna, ai disciplinari di produzione integrata, ai principali siti di istituzioni ed enti che si occupano di agricoltura e ricerca.

Nel complesso, lo sforzo organizzativo che si è reso necessario per giungere alla creazione del nuovo portale è ampiamente ricompensato dalle espressioni di apprezzamento che giungono da più parti e dai continui accessi registrati e, in un'era connotata dall'importanza di comunicare sapientemente con i nuovi strumenti messi a disposizione, questo è di per sé motivo di soddisfazione.

## **NOVITÀ NEL POLO DI TEBANO (RA) INAUGURATI LABORATORI PER GLI STUDENTI DI ENOLOGIA**

Il 19 dicembre 2003 è stata una giornata significativa per il Polo di Tebano, nelle colline faentine, entro la cui sfera ricadono soggetti di indubbia rilevanza nel settore vitivinicolo quali il CATEV (centro assistenza tecnologica produzioni vegetali), il CAV (consorzio attività vivaistiche), il CRPV (centro ricerche produzioni vegetali), l'Università e l'Azienda Sperimentale Terre Naldi.

Alla presenza di un vasto e qualificato pubblico, tra cui il Sindaco e alcuni assessori comunali di Faenza, esponenti di spicco del mondo accademico e operatori economici, è stata inaugurata la nuova struttura che ospiterà i laboratori di microbiologia e di analisi chimiche del CATEV e fitosanitarie del CAV, oltre a spazi di servizio come saletta riunioni e biblioteca. Tutte queste strutture, oltre alla cantina sperimentale e al laboratorio di analisi sensoriale, saranno a supporto degli studenti del corso di laurea in enologia. L'inaugurazione dei locali ha peraltro coinciso con l'inaugurazione del nuovo anno accademico.

Realizzati attraverso il finanziamento del Comune di Faenza, i lavori fanno parte di un progetto più ampio di riconversione di edifici, con la futura realizzazione di nuovi uffici, ristorante e supporti logistici, che contribuiranno ad arricchire ulteriormente l'offerta, già avanzata sotto il profilo scientifico, del Polo di Tebano.

In altre parole, esistono le condizioni, e se ne è avuta conferma proprio in questa circostanza, per un'ulteriore spinta alla creazione di un "sistema" del vino di qualità prodotto, studiato e analizzato in questo territorio, attraverso l'apporto incrociato di esperti di settori diversi, che riversano sul Polo le proprie competenze, offrendo così servizi all'avanguardia per innovazione e completezza di informazioni.

La convergenza di numerosi operatori economici, l'interesse degli amministratori locali e la fattiva collaborazione dell'Università con il Polo di Tebano contribuiscono non solo a valorizzare il settore vitivinicolo, ma rappresentano anche un segnale incontrovertibile della riconosciuta capacità del Polo di trasformare i risultati della ricerca, ottenuti nell'ambito di progetti coordinati dal CRPV, e le competenze tecnologiche acquisite dai vari organismi, in vantaggi competitivi per il sistema produttivo, oggi più che mai vivace e recettivo.

# VIEN MANGIANDO: GUIDA ALL'ALIMENTAZIONE RAZIONALE »

IL CIBO E' LA NOSTRA ENERGIA MA PER UNA SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE E' IMPORTANTE CONOSCERE I FABBISOGNI DEL NOSTRO ORGANISMO SIA IN TERMINI DI APPORTI ENERGETICI CHE NUTRITIVI

**Q**uando si parla di "alimentazione corretta" bisogna tenere innanzi tutto presente che gli alimenti hanno per l'uomo due funzioni fondamentali:

1. apportare energia;
2. apportare nutrienti.

Se l'alimentazione è corretta, lo deve essere sia dal punto di vista energetico, sia dal punto di vista di apporto di nutrienti. Per capire meglio questo, occorre fare un passo indietro, e vedere cosa sono i nutrienti, o principi nutritivi, come essi sono connessi all'apporto di energia, e qual'è il loro significato per l'organismo umano.

## I PRINCIPI NUTRITIVI E L'ENERGIA

I nutrienti vengono divisi, da un punto di vista energetico, in due grandi categorie: o nutrienti calorici (proteine, lipidi o grassi, carboidrati o zuccheri); o nutrienti acalorici (acqua, vitamine, minerali e altri componenti a valenza nutrizionale, quali gli antiossidanti).

Questa distinzione si basa sul fatto che l'organismo umano è in grado di utilizzare i nutrienti calorici al fine di ricavare energia, mentre quelli acalorici non sono fonte energetica. Essi sono però ugualmente molto importanti in quanto sono dei bioregolatori di tutte le funzioni del nostro organismo. L'uomo ha bisogno di energia per poter compiere tutte le funzioni connesse alla vita, non solo quindi per compiere un lavoro muscolare come qualsiasi tipo di movimento (dispendio energetico da attività fisica), ma anche per tutte quelle attività senza cui la sopravvivenza non sarebbe possibile, quali ad esempio il battito cardiaco, l'attività cerebrale, le attività metaboliche (dispendio energetico "basale"). Noi spendiamo energia anche per la termogenesi, ossia per

mantenere costante la nostra temperatura corporea.

Poiché spendiamo energia di continuo, abbiamo ovviamente bisogno di rifornirci di energia. Questa energia la ricaviamo dai nutrienti calorici presenti negli alimenti.

### Come calcolare le calorie

In nutrizione, l'energia si misura in calorie (o meglio kilocalorie, Kcal) o in joule (o meglio kilojoule, Kj): sebbene entrambe queste unità di misura rappresentino quantità di energia, esse esprimono quantità diverse. È importante sapere che 1 Kcal non è uguale ad 1 Kj, bensì  $1 \text{ Kcal} = 4.186 \text{ Kj}$  (e di conseguenza  $1 \text{ Kj} = 0.2388 \text{ Kcal}$ )

Quando diciamo che un alimento contiene un certo numero di calorie, vogliamo indicare quanta energia l'organismo umano può ricavare dal consumo di questo alimento.

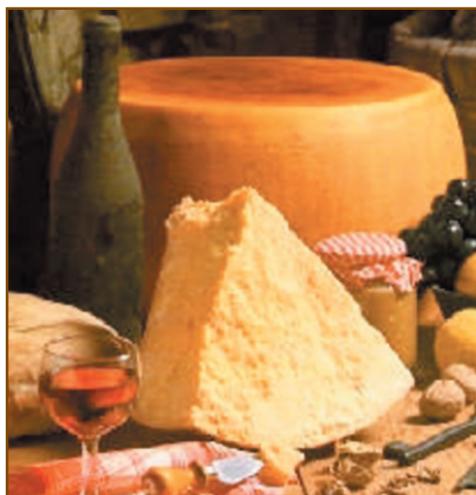
Il contenuto dei diversi cibi in calorie è estremamente variabile, ossia i diversi cibi hanno una diversa "densità calorica": abbiamo alimenti a bassa densità calorica, quali ad esempio la lattuga

(solo 19 Kcal per 100 g di peso) ed altri ad elevata densità calorica, quali la cioccolata che, per gli stessi 100 g di peso, apporta circa 550 Kcal. Questa diversità è dovuta al diverso contenuto di nutrienti calorici ed acalorici degli alimenti. Tra l'altro, i nutrienti calorici non apportano tutti le stesse Kcal: 1 g di proteine o di carboidrati "contengono", infatti, 4 Kcal, 1 g di lipidi più del doppio (9 Kcal/g). Quindi è importante non solo la quantità di ciò che si mangia, ma anche la qualità! Per fare un esempio, se mangiamo un cioccolatino da 10 g introduciamo più Kcal che non se mangiassimo 100 g di insalata!

### Calorie e peso corporeo

La quantità di energia che noi introduciamo con gli alimenti deve essere corretta, perché essa va ad influenzare il nostro peso corporeo. Ognuno di noi spende, ogni giorno, una certa quantità di energia; questa quantità varia da persona a persona, e dipende non solo dalla quantità di attività fisica svolta, ma anche da caratteristiche intrinseche dell'organismo quali il sesso, l'età, la superficie corporea. Supponiamo di considerare una persona il cui dispendio energetico giornaliero sia di 2000 Kcal. La quantità di energia che questa persona introduce giornalmente potrà essere, a seconda delle sue scelte alimentari, uguale, maggiore o minore di 2000 Kcal. Cosa succederà in queste tre diverse ipotesi?

Se l'introduzione di energia sarà uguale a 2000 Kcal, ossia uguale alla spesa energetica, il bilancio energetico sarà neutro, tutto funzionerà nel migliore dei modi ed il peso corporeo rimarrà costante. Se l'introduzione di energia sarà superiore a 2000 Kcal, supponiamo 2500 Kcal, 2000 Kcal verranno consumate, ma rimarrà un surplus di



500 Kcal (bilancio energetico positivo). Poiché “nulla si crea e nulla si distrugge”, e il nostro organismo è un “risparmiatore”, non sprecherà questo surplus energetico, ma lo immagazzinerà per eventuali necessità future.

La maggiore possibilità di immagazzinamento di energia per il nostro organismo è formare molecole chiamate trigliceridi, che si depositano nelle cellule del tessuto adiposo, formando il cosiddetto grasso corporeo.

Quindi ad un surplus di energia introdotta con gli alimenti corrisponderà un aumento di grasso (e di peso) corporeo. Al contrario, se l'introduzione energetica sarà inferiore del dispendio di energia, l'organismo si troverà in uno stato di deficit (bilancio energetico negativo): se il fabbisogno di energia è 2000 Kcal, e l'introduzione di 1500 Kcal, il disavanzo di 500 Kcal deve essere forzatamente coperto. Per fare questo, l'organismo utilizza le riserve energetiche, e se il deficit perdura, ciò comporterà la mobilitazione dei grassi depositati, e quindi una diminuzione del peso corporeo.

È importante che ognuno mantenga il proprio peso corporeo nell'ambito del “peso corporeo ideale” che è “il peso corporeo per cui è massima l'aspettativa di vita”. Infatti sia il soprappeso (e l'obesità) che il sottopeso sono fattori di rischio numerose patologie. Se ci manteniamo normopeso, la nostra possibilità di ammalarsi è più bassa.

Per mantenere il nostro peso corporeo nell'ambito dell'ideale, occorre che l'introduzione di energia non sia né eccessiva, né deficitaria.

Tra le principali complicanze dell'obesità, ossia le malattie che tendono a svilupparsi più spesso quando il peso corporeo è in eccesso, ci sono patologie importanti quali il diabete, l'aterosclerosi, le malattie cardiovascolari, alcuni tipi di tumore. Quindi una dieta equilibrata dal punto di vista energetico è un'alimentazione che apporta una quantità di energia pari a quella che viene spesa. Questo tuttavia non è sufficiente perché l'alimentazione possa definirsi equilibrata.

Basta pensare che, se il fabbisogno energetico è di 2000 Kcal, questa quantità di energia può essere ricavata sia da una alimentazione composta da cibi di vario tipo, in quantità opportune, ma anche, ad esempio, mangiando nel corso di una giornata circa 400 g di

cioccolata, e null'altro. È evidente che queste due diete, pur apportando le stesse Kcal, non hanno lo stesso significato.

L'alimentazione, per essere realmente equilibrata, non deve esserlo solo per quello che riguarda l'energia, ma anche per il suo contenuto in nutrienti. Questo è il problema di molte diete ipocaloriche fantasiosamente inventate: sebbene effettivamente esse apportino meno Kcal, e quindi possono condurre ad una diminuzione del peso corporeo, non essendo bilanciate nel contenuto di principi nutritivi possono comportare un depauperamento degli stessi a livello dell'organismo, e quindi ad alterazioni del nostro stato di salute.

### IL SIGNIFICATO DEI PRINCIPI NUTRITIVI

Tutti i nutrienti, calorici ed acalorici, hanno nel nostro organismo funzioni ben precise. Tra i nutrienti calorici, lipidi e proteine hanno scopo strutturale, ossia sono costituenti del nostro organismo.

#### Proteine

L'uomo mangia le proteine contenute negli alimenti, le digerisce, suddividendole nei loro componenti, gli aminoacidi, che poi assorbe. Con questi aminoacidi, costruisce le proteine che costituiscono il suo organismo. Questo è un processo che avviene in continuazione, e non solo quando l'organismo deve crescere, perché le proteine del nostro corpo “invecchiano” e devono essere sostituite con proteine nuove. Alcune proteine del nostro organismo si usurano e vanno sostituite in tempi brevissimi: alcune di esse (enzimi) hanno una vita di pochi minuti! Se non mangiamo abbastanza proteine, non avremo a disposizione gli aminoacidi per provvedere alla sintesi delle nuove proteine che servono al nostro organismo. Questo è vero, in particolare, per alcuni aminoacidi, che si definiscono “aminoacidi essenziali”, che noi non possiamo sintetizzarci da soli: questi aminoacidi devono essere per forza introdotti con gli alimenti.

Gli alimenti che contengono buone quantità di tutti gli aminoacidi, ed in particolare tutti gli aminoacidi essenziali, si definiscono alimenti contenenti proteine “nobili”, o proteine ad alto valore biologico. Questi alimenti sono

la carne, il pesce, le uova, il latte ed i suoi derivati.

Anche la corretta associazione di alcuni alimenti contenenti proteine a medio o basso valore biologico può determinare la nascita di una preparazione alimentare con proteine ad alto valore biologico: un esempio tipico è la “pasta e fagioli”, dove la contemporanea assunzione di proteine da cereali (a basso valore biologico) e proteine da legumi (a medio valore biologico) permette l'introduzione di tutti gli aminoacidi essenziali.

#### Lipidi

I lipidi, come le proteine, hanno un ruolo strutturale, oltre ad essere importanti fonti di energia. Essi sono i costituenti delle membrane che rivestono tutte le nostre cellule. Occorre però distinguere tra i diversi tipi di lipidi, o meglio di acidi grassi (che sono i costituenti dei lipidi).

Questi possono essere divisi in grassi saturi, monoinsaturi e poliinsaturi, a seconda delle loro caratteristiche chimiche. Queste differenze comportano una valenza nutrizionale molto diversa.

- I grassi saturi (contenuti prevalentemente negli alimenti di origine animale) devono essere introdotti in scarsa quantità, in quanto una dieta ad elevato contenuto di grassi saturi aumenterà il nostro rischio di insorgenza di aterosclerosi e conseguentemente di malattie cardiovascolari.
- Lipidi mono e poliinsaturi (presenti principalmente negli olii vegetali e nel pesce) hanno invece un effetto protettivo.

Tra i diversi acidi grassi poliinsaturi ce ne sono due particolarmente importanti, l'acido linoleico e l'acido alfa-linolenico. Essi sono chiamati anche acidi grassi essenziali, perché dal momento che noi non siamo in grado di fabbricarceli da soli (a differenza degli altri acidi grassi) è “essenziale” introdurli con l'alimentazione.

I due acidi grassi essenziali danno origine ad altri acidi grassi poliinsaturi, definiti acidi grassi omega 6 (quelli che derivano dall'acido linoleico) ed omega 3 (quelli che derivano dall'acido alfa-linolenico). Gli acidi grassi omega 6 ed omega 3 sono costituenti delle membrane di tutte le nostre cellule, ed è fondamentale che essi siano presenti in giusta quantità nel nostro organismo. Da alcuni di essi prendono origine

molecole chiamate prostaglandine, trombossani e leucotrieni, che sono una specie di ormoni a vita molto breve, connessi a molte funzioni fondamentali per l'organismo.

Omega 6 e, in particolare, omega 3, ci aiutano a mantenere a livelli accettabili il nostro colesterolo, e quindi a proteggerci dalle malattie cardiovascolari. Per questo motivo i nutrizionisti raccomandano di mangiare pesce almeno due volte alla settimana.

### Carboidrati

La funzione dei carboidrati è soprattutto energetica. Anche per quello che riguarda questi nutrienti, al fine di una corretta alimentazione occorre però fare delle distinzioni.

Abbiamo infatti dei carboidrati "semplici" e dei carboidrati "complessi".

• I principali carboidrati semplici della nostra dieta sono il saccarosio (lo zucchero che consumiamo normalmente) ed il fruttosio (lo zucchero della frutta).  
o Il principale carboidrato complesso è l'amido, contenuto nei cereali (quindi pane, pasta, prodotti da forno, ma anche patate e legumi).

Sia i carboidrati semplici che quelli complessi che noi assumiamo con gli alimenti verranno digeriti nel nostro stomaco e assorbiti dal nostro intesti-

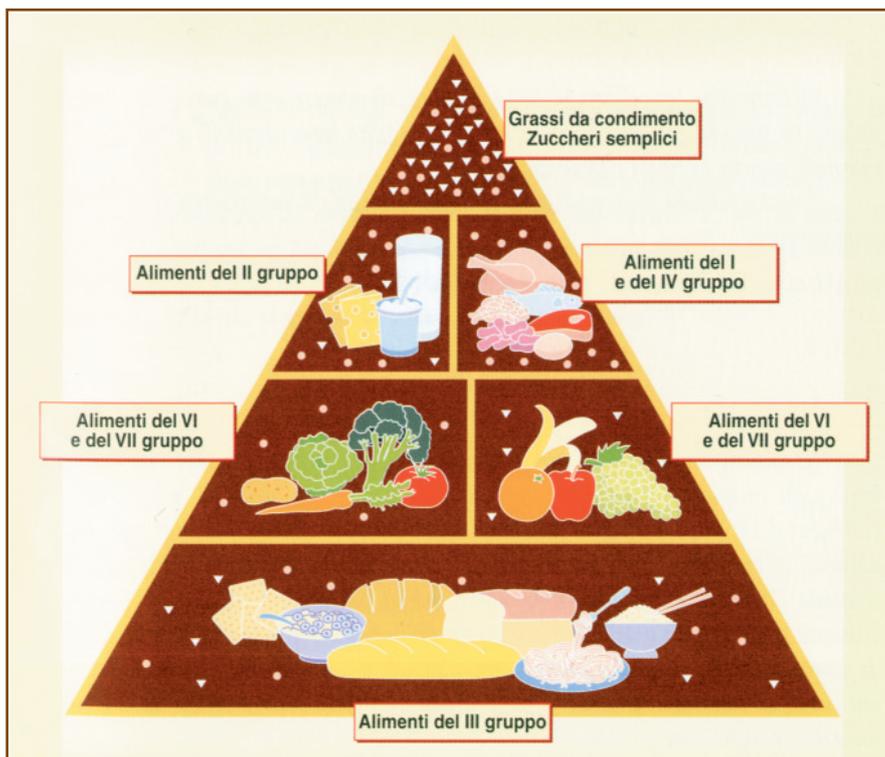
no. La quantità di carboidrati ingerita determinerà il livello di glucosio presente nel sangue, cioè la glicemia.

Quando mangiamo carboidrati semplici, che, come dice il nome, sono molecole molto piccole, digestione ed assorbimento saranno rapidi, tutto verrà immesso nel circolo ematico velocemente, e la nostra glicemia si innalzerà bruscamente fino a livelli elevati. Al contrario, quando mangiamo amidi la digestione e l'assorbimento saranno più lunghi e gradualmente, pertanto la nostra glicemia aumenterà lentamente ed in misura minore. Bruschi innalzamenti della glicemia non sono positivi, quindi la razione quotidiana di carboidrati dovrebbe essere composta principalmente da alimenti contenenti amidi. Il momento più corretto per mangiare alimenti "dolci", che contengono grosse quantità di saccarosio, è la mattina, a colazione, perché dopo il digiuno della notte la nostra glicemia è ai valori più bassi della giornata, per cui è corretto innalzarla prontamente. Al contrario, il momento più scorretto in cui mangiare dolci è dopo un pasto: la nostra glicemia, infatti, si sta già innalzando grazie agli alimenti consumati precedentemente, per cui non c'è alcun bisogno di determinare un ulteriore ed elevato picco.

### DETERMINAZIONE DELLE GIUSTE QUANTITÀ DI NUTRIENTI

Per comporre una dieta equilibrata, per quello che riguarda i macronutrienti, esistono precise indicazioni circa la quantità corretta di ognuno di essi che deve essere assunta.

- Per le proteine, è necessario assumerne una quantità pari a 0.8 – 1 g per ogni Kg del nostro peso corporeo ideale. Questa quantità dovrà essere un po' più elevata nell'età della crescita e in particolari soggetti, quali coloro che compiono un'intensa attività sportiva. In termini di calorie, la quantità corretta di proteine fornirà circa il 12-15% delle Kcal totali giornaliere.
- Per i lipidi non si parla di necessità, ma di limite massimo di assunzione: le calorie fornite da lipidi dovranno essere al massimo il 30% (o meglio il 27%) delle calorie totali introdotte. Pertanto, in una dieta da 2000 Kcal, le calorie da lipidi dovranno essere al massimo 600 (o, meglio, al massimo 540): poiché un grammo di lipidi corrisponde a 9 Kcal, 600 Kcal corrisponderanno a circa 66 g di lipidi (e 540 Kcal a 60 g). Questa è la quantità massima di grassi che andrebbe inserita in una dieta da 2000 Kcal; ricordiamo che un cucchiaino di olio fornisce circa 10 g di lipidi, quindi facciamo attenzione quando lo aggiungiamo ai nostri piatti! Della quota di lipidi da introdurre giornalmente, la maggior parte (circa 2/3) dovrebbe essere formata da lipidi insaturi, prevalentemente di origine vegetale (oli) e non più di 1/3 da lipidi saturi, prevalentemente di origine animale.
- Tolle le calorie da proteine e da lipidi, il resto delle Kcal della dieta andrà coperto dai carboidrati, che rappresentano quindi la maggiore fonte energetica, poiché ad essi si deve almeno il 55% delle Kcal introdotte. Però, solo il 10-12% dovrà derivare da zuccheri semplici.



**FIGURA 1.** Gli alimenti che forniscono carboidrati complessi si trovano alla base della piramide, perché questo tipo di carboidrati è alla base di un'alimentazione corretta. Va aggiunto che una parte di questi alimenti andrebbero consumati come alimenti integrali, per poter aumentare il contenuto di fibra alimentare della nostra dieta.

TABELLA 1. I gruppi degli alimenti

Gruppo	Alimenti del gruppo	Principi nutritivi caratteristici
Gruppo I	Carne, pesce, uova	Proteine ad elevato valore biologico Ferro Vitamine del gruppo B (tiamina, niacina, riboflavina, cobalamina) Lipidi (in parte saturi)
Gruppo II	Latte e derivati (yogurt, latticini, formaggi)	Calcio e Fosforo Proteine ad elevato valore biologico Vitamine del gruppo B (riboflavina) Lipidi (in prevalenza saturi)
Gruppo III	Cereali (pane, pasta, prodotti da forno) e tuberi (patate)	Carboidrati complessi (amido) Proteine a basso valore biologico Vitamine del gruppo B Fibra alimentare (prodotti integrali)
Gruppo IV	Legumi	Proteine a medio valore biologico Carboidrati complessi (amido) Vitamine del gruppo B (tiamina) Calcio e Ferro Fibra alimentare
Gruppo V	Grassi da condimento (olio di oliva e di semi, margarine, burro, strutto, lardo)	Lipidi (saturi per i grassi animali, insaturi per i grassi vegetali) Acidi grassi essenziali (olii) Vitamine liposolubili (A, D, E)
Gruppo VI	Frutta e ortaggi (carote, zucca, peperoni, spinaci, biette, broccoli, cicoria, indivia, lattuga, radicchio, albicocche, pesche, kaki, melone)	Provitamina A (caroteni) Altre Vitamine Minerali Fibra alimentare Acqua Carboidrati semplici (fruttosio nella frutta)
Gruppo VII	Frutta e ortaggi (pomodori, cavolfiori, broccoli, cavoli, patate novelle, agrumi, frutti di bosco, kiwi)	Vitamina C Altre Vitamine Minerali Fibra alimentare Acqua Carboidrati semplici (fruttosio nella frutta)

Acqua vitamine e minerali.

Se quanto detto sopra chiarisce un po' la necessità ed il corretto apporto di nutrienti calorici, occorre non dimenticare che esistono anche i nutrienti acalorici: acqua, vitamine e minerali. Essi non apportano calorie, quindi non si potrà parlare di una loro introduzione percentuale rispetto alle Kcalorie introdotte, ma poiché ogni vitamina ed ogni minerale ha una particolare funzione ben specifica occorrerà comunque, per avere un'alimentazione veramente corretta, sapere quanto è necessario introdurre di ognuno di essi.

- Per soddisfare il fabbisogno di acqua, che è il componente principale del corpo umano ed il solvente di tutte le reazioni che avvengono nel nostro organismo, occorre berne almeno 1.5 -2 litri al giorno (e poche persone lo fanno).
- Per sapere qual è la corretta introduzione della maggior parte delle vitamine e minerali esiste un "Livello di Assunzione Raccomandato" (LARN)

che garantisce il corretto apporto di ognuno di questi nutrienti per l'intera popolazione italiana.

#### DIETA MEDITERRANEA: UN MODELLO SEMPRE VALIDO

##### I gruppi alimentari, la piramide alimentare e la dieta mediterranea.

Per facilitare la verifica della correttezza della propria alimentazione, ed eventualmente correre ai ripari, gli alimenti sono stati divisi in sette gruppi. Questa suddivisione si basa sulle principali caratteristiche dei diversi alimenti, dovute al tipo di nutrienti che li compongono.

In Tab. 1 sono riportati i sette gruppi di alimenti, ed i loro principi nutritivi.

Divisi gli alimenti nei sette gruppi, è stato possibile costruire con essi una piramide (Fig. 1, pubblicata nella pagina precedente). Gli alimenti che formano la base della piramide sono quelli che devono essere consumati con maggiore frequenza. Man mano che gli

alimenti sono situati verso l'apice della piramide stessa si dovrà invece diminuire la frequenza di consumo.

La piramide alimentare rappresenta un modo semplice ed intuitivo per impostare in maniera corretta la propria alimentazione.

La piramide alimentare non è una invenzione italiana ma, anche se può sembrare strano, americana. La dieta degli americani però si discosta molto dalla piramide che, invece, se la guardiamo bene, ricorda molto quella che viene definita "dieta mediterranea". Nei paesi mediterranei, infatti, si fa giustamente un largo consumo di prodotti a base di cereali e di frutta e verdura, che sono prodotti tipici di queste zone. Dieta mediterranea dunque equivale a dieta corretta. Purtroppo noi italiani ce lo siamo un po' dimenticati: abbiamo aumentato il consumo di grassi da condimento, abbiamo diminuito quello di pane e della pasta.

Questo è in parte dovuto alla credenza che pane e pasta ingrassano: questo in realtà non è vero, in quanto la proporzione tra calorie presenti in questi alimenti ed il loro potere saziante li rende estremamente vantaggiosi, ovviamente per giuste quantità.

Quello che spesso fa salire alle stelle il contenuto calorico è, per la pasta, il condimento che si usa per condirla, e per il pane il "companionato". Un piatto di pasta al pomodoro, con poco olio aggiunto a crudo, rappresenta un piatto di basso contenuto calorico, ma sicuramente saziante e di soddisfazione.

Discostandoci dalla dieta mediterranea, in Italia abbiamo diminuito il consumo di frutta e verdura fresca. Recenti indagini hanno mostrato che un'alta percentuale di persone non consuma frutta durante l'intera giornata e le tre porzioni di frutta sono una realtà per meno del 10% della popolazione!

E' importante, invece, consumare questi alimenti, non solo per il loro contenuto in vitamine, minerali e fibra, ma anche per il contenuto in antiossidanti.

FONTE: "Manuale per una sana e corretta alimentazione"  
Consorzio Almaverde Bio Italia  
Cesena (FC)  
[www.almaverdebio.it](http://www.almaverdebio.it)

# L'A

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

## L'AGROTECNICO OGGI

Marzo/Aprile 2004 • N. 3/4 ANNO XXI



FOTO "FATTORIA PARADISO"

# «SPECIALE VINO»

## IL PRESTIGIOSO SALONE INTERNAZIONALE DEI VINI E DEI DISTILLATI, È L'APPUNTAMENTO PER CONOSCERE, DEGUSTARE ED APPREZZARE I VINI E I DISTILLATI D'ECCELLENZA PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO

**B**usiness e glamour sono le parole chiave della 38ma edizione di Vinitaly, di proprietà e organizzato da Veronafiere, in programma dal 1 al 5 aprile 2004 ([www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)).

Il Salone Internazionale del Vino e dei Distillati, che da quasi quarant'anni si svolge a Verona, si presenta al gran completo, con oltre 3.800 espositori, dei quali 300 esteri da 26 Paesi. Occupato l'intero quartiere fieristico, su un'area espositiva di oltre 65.000 metri quadrati netti che presenta molte novità.

Per l'edizione 2004, oltre ai padiglioni completamente climatizzati, vi saranno i collegamenti coperti tra i padiglioni e nuove aree a parcheggio e per lo smistamento delle merci a disposizione degli espositori.

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

"*Taste and Dream*" è il nome della iniziativa che presenta grandi "verticali" di vini italiani scelti col criterio dell'eccellenza in una degustazione esclusiva, su invito delle aziende, per un massimo di venticinque persone e in un ambiente

particolarmente curato, che vede come protagonisti nell'ambito del 38mo Vinitaly Braida di Rochetta Tanaro (Piemonte, Barbera), Speri di Pedemonte (Veneto, Amarone), Jacopo Biondi Santi (Toscana, Brunello), Lungarotti di Torgiano (Umbria, Rubesco), Duca di Salaparuta (Sicilia, Marsala).

"*Trendy oggi, Big domani*": in un padiglione allestito appositamente, Vinitaly, con la consulenza di Luca Maroni, presenta il top delle aziende nazionali emergenti. Una selezione metodologicamente rigorosa della più recente e migliore avanguardia dei nostri produttori. Un centinaio di nuovi protagonisti eccellenti provenienti da tutte le regioni italiane: le aziende capaci di stupire per qualità e convenienza economica della proposta. I grandi di domani in sostanza, raggruppati in un sistema omogeneo altamente competitivo, largamente rappresentativo delle più attraenti novità del nostro panorama viticolo ed enologico. Luca Maroni, presente con il suo stand all'interno del padiglione, presenterà e illustrerà le virtù dei vini e delle aziende selezionate nel corso di degustazioni e di seminari da lui condotti a buyer e a operatori nazionali e soprattutto internazionali.

Come lo scorso anno si riaccendono i riflettori su un evento di grandissimo richiamo, promosso da Veronafiere in collaborazione con la rivista *Civiltà del Bere*, che celebra i trent'anni dell'enoologia italiana ed i trent'anni della stessa pubblicazione. L'iniziativa, rivolta esclusivamente agli espositori professionali e intitolata "I migliori Anni dei nostri vini ovvero I migliori Vini dei nostri anni", è in programma venerdì 2 aprile, alle 10 e 30, al Palazzo della Gran Guardia, dove una commissione di esperti di chiara fama, non coinvolti nella produzione o nel commercio dei vini, per facilitare il lavoro degli esperti invitati a votare, ha immediatamente provveduto a segnalare in forma puramente indicativa i vini innovativi o classici di ogni quinquennio, ferma restando la facoltà per ciascuno dei votanti di

indicare, per uno o per ambedue i vini di ciascun lustro, anche quelli non citati dalla Commissione. I dodici vini vincitori, due per quinquennio, verranno presentati personalmente dai produttori durante uno straordinario wine-tasting di respiro internazionale.

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

A commentare piatti e vini, alcuni dei più autorevoli critici gastronomici d'Italia.

Nell'edizione 2004, vengono presentati, inoltre, i contenuti della collaborazione fra Masters of Wine e Vinitaly per l'anno prossimo. Vinitaly diviene così il partner di riferimento per il prestigioso istituto internazionale (11 mila candidati di 24 Paesi, che ogni anno partecipano ai corsi organizzati dal Wine&Spirits Education Trust), finalizzato alla realizzazione del corso "residential" per lo studio del mercato dei vini italiani.

La giornata inaugurale è caratterizzata dalla presenza delle catene della Grande Distribuzione Organizzata. I buyer e le aziende vitivinicole si incontrano nella Vip Lounge, l'area business riservata agli espositori nel Palaexpo. Venerdì 2 aprile, spazio all'approfondimento, nel corso del convegno "Il vino nella GDO europea: nuovi comportamenti d'acquisto e strategie di marca". Veronafiere ha predisposto, dopo il successo del 2003, una serie di iniziative, denominate Vinitaly for you, dedicate agli appassionati, ai consumatori ed agli operatori presenti a Verona in occasione di Vinitaly.

Nella sede prestigiosa della Gran Guardia (splendido palazzo seicentesco ubicato in Piazza Bra, nel cuore della città di Verona) verranno organizzate numerose iniziative di valorizzazione dei vini e dei prodotti di qualità.



## DELL'ENOLOGIA »

### I CONVEGNI DI VINITALY 2004

#### GIOVEDÌ 1 APRILE

Ore: 10.30-13.00 - **Centrocongressi Europa-Auditorium Verdi**

**Inaugurazione:** Cerimonia di inaugurazione di Vinitaly 2004 - Consegna Premio Cangrande ai Benemeriti della Vitivinicoltura  
*Veronafiere*

Ore: 14.30-18.00 - **1° p. Palaexpo - Sala Respighi**  
**Incontro:** Presentazione DVD sui vini di Toscana

Ore: 15.00-18.00 - **Centrocongressi Europa-Sala Salieri**

**Tavola Rotonda:** La riforma dell'OCM olio d'oliva  
*Le novità per il settore introdotte dalla nuova normativa comunitaria*

*Veronafiere con il Patrocinio del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali e la collaborazione della filiera dell'olio d'oliva italiana - SOL*

Ore: 15.00-18.00 - **Centrocongressi Arena-Sala Puccini**

**Convegno:** Esportare il territorio: la nuova sfida per i vini di qualità  
*Coldiretti e Città del Vino*

Ore: 16.00-17.30 - **Centrocongressi Europa-Sala Vivaldi**

**Incontro:** Consegna Premio Sol D'Oro  
*Veronafiere - SOL*

Ore: 16.00-18.00 - **1° p. Palaexpo - Sala Mozart**

**Conferenza Stampa:** Enotria incontra l'Enoteca d'Italia

*Regione Calabria*

Ore: 16.00-18.00 - **Centrocongressi Arena-Sala Bellini**

**Incontro:** Presentazione del Salone del Vino di Madrid  
*Emporio Ferial S.A. - Madrid*

#### VENERDÌ 2 APRILE

Ore: 09.00-13.00 - **Centrocongressi Europa-Auditorium Verdi**

**Assemblea:** AEI  
*Associazione Generale Enologi ed Enotecnici italiani - ENOLITECH*

Ore: 09.00-13.00 - **Centrocongressi Europa-Sala Salieri**

**Convegno:** Le tendenze del consumo negli Stati Uniti con particolare riferimento alla ristorazione  
*Veronafiere*

Ore: 09.30-13.00 - **1° p. Palaexpo - Sala Respighi**

**Assemblea:** Il futuro della vitivinicoltura nella repubblica di Moldova  
*Veronafiere*

Ore: 09.30-13.00 - **1° p. Palaexpo - Sala Mozart**

**Tavola Rotonda:** Qualità percepita e proprietà organolettiche dell'aceto balsamico  
*Assaggiatori Italiani Balsamico*

Ore: 10.00-13.00 - **Centrocongressi Arena-Sala Rossini**

**Convegno:** Come migliorare la distribuzione dei fitofarmaci in viticoltura

*Veronafiere in collaborazione con Informatore Agrario*

Ore: 10.00-13.00 - **Centrocongressi Europa-Sala Vivaldi**

**Convegno:** Il vino nella GDO europea: nuovi comportamenti d'acquisto e strategie di marca  
*Veronafiere*

Ore: 10.30-13.00 - **Centrocongressi Arena-Sala Bellini**

**Tavola Rotonda:** L'Armonizzazione dei comitati di assaggio operanti in Italia

*Organizzazione Esperti Assaggiatori O.E.A. in collaborazione con UNAPROL*

Ore: 11.00-13.00 - **Centrocongressi Arena-Sala Puccini**

**Incontro:** Nasce l'Università della Grappa  
*Università degli Studi di Udine, Istituto di San Michele all'Adige in collaborazione con Veronafiere*

Ore: 15.00-18.00 - **Centrocongressi Arena-Sala Puccini**

**Convegno:** Wine Soil and Wine Microbiology: un nuovo approccio nel settore vitivinicolo. Prime esperienze sul Montepulciano d'Abruzzo

*Università di Verona - Facoltà di Scienze biotecnologiche e Università di Teramo/Facoltà di Agraria in collaborazione con Veronafiere*

Ore: 15.00-18.00 - **Centrocongressi Arena-Sala Bellini**

**Convegno:** L'olio extravergine di oliva italiano. Valutazione e giudizi  
*Veronafiere - SOL*

Ore: 15.00-18.00 - **1° p. Palaexpo - Sala Respighi**

**Convegno:** Il futuro del vino biologico  
*Coop 8 Marzo in collaborazione con Vin & Organix Products e Confederazione Italiana Agricoltori di Verona*

Ore: 15.30-18.00 - **Centrocongressi Europa-Sala Salieri**

**Incontro:** Presentazione della guida "I vini premiati 2004"  
*Enoteca Italiana in collaborazione con De Agostini e Veronafiere. Con il contributo del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali*

#### SABATO 3 APRILE

Ore: 09.00-13.00 - **Centrocongressi Europa-Sala Salieri**

**Conferenza Stampa:** Regione Siciliana  
*Regione Siciliana*

Ore: 09.30-11.30 - **Centrocongressi Europa-Saletta A**

**Riunione:** Comitato Tecnico Scientifico

*Fondazione "Centro Nazionale Vini Passiti"*

Ore: 09.30-13.00 - **Centrocongressi Europa-Sala Vivaldi**

**Incontro:** Giornata di Primavera dell'Agente di Commercio  
*ENAAARC AS.CO*

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

**Convegno:** Prospettive di mercato per il vino italiano

*Veronafiere in collaborazione con Informatore Agrario*

Ore: 10.00-13.00 - **Centrocongressi Arena-Sala Bellini**

**Incontro:** L'Associazione GO WINE presenta i risultati della 3ª edizione del Concorso letterario: Bere il territorio

*Associazione GO Wine in collaborazione con Veronafiere*

Ore: 10.30-11.00 - **Centrocongressi Arena-Sala Bellini**

**Incontro:** Conferenza Stampa di presentazione delle iniziative di Master of Wine e Vinitaly  
*Veronafiere in collaborazione con Master of Wine*

Ore: 10.30-12.30 - **1° p Palaexpo-Sala Giotto**

**Convegno:** Masi

*Masi Agricola Spa*

Ore: 11.00-13.00 - **Centrocongressi Arena-Sala Puccini**

**Convegno:** Consegna Premio Internazionale di Viticoltura ed Enologia Giuseppe Morsiani

*Veronafiere in collaborazione con Accademia Italiana della Vite e del Vino, Associazione Giuseppe Morsiani*

Ore: 15.00-18.00 - **Centrocongressi Europa-Sala Vivaldi**

**Riunione:** O.I.V.

*Officie International de la Vigne et du Vin*

Ore: 16.00-17.00 - **Centrocongressi Arena-Sala Puccini**

**Conferenza Stampa:** Movimento Turismo del Vino  
*Movimento Turismo del Vino*

#### DOMENICA 4 APRILE

Ore: 09.00-13.00 - **Centrocongressi Europa-Sala Vivaldi**

**Convegno:** E.I.D.A.

*Federazione Italiana Dettaglianti Alimentari*

Ore: 10.30-13.00 - **Centrocongressi Arena-Sala Bellini**

**Assemblea:** II° Convegno O.E.A.

*Organizzazione Esperti Assaggiatori - SOL*

Ore: 11.00-13.00 - **1° p. Palaexpo - Sala Respighi**

**Incontro:** Presentazione del "Dizionario dei vitigni antichi italiani"

*Associazione Nazionale Città del Vino - Comitato Vinum Loci*

lunedì 5 aprile

Ore: 11.00-13.00 - **Centrocongressi Arena-Sala Puccini**

**Workshop:** ARDI-FIPE

*Federazione Italiana Pubblici Esercizi in collaborazione con Veronafiere*

Ore: 14.40-18.00 - **1° p. Palaexpo - Sala Mozart**

**Incontro:** Riunione Presidenti Jeunes Restaurateurs d'Europe

*S. Pellegrino*

**V**ino (rosso) fa buon sangue .... Bere vino fa bene alla salute, attenzione però a non esagerare! Due decenni di studi e ricerche scientifiche hanno confermato che alcune sostanze contenute nel vino svolgono un'attività anti-ossidante protettiva nei confronti del cuore e delle arterie. Il consumo costante di vino, nella misura di uno-due bicchieri al giorno, ha rivelato di consentire la riduzione dei livelli di colesterolo e trigliceridi presenti nel sangue, con relativa diminuzione di patologie coronariche e cardiache. E' il "resveratrolo", presente nelle bevande alcoliche a base di uva, in particolare nel vino rosso, la sostanza che ha questa influenza positiva sulla salute. Si tratta di un composto chimico appartenente alla grande famiglia dei flavonoidi (detti anche polifenoli) presenti negli ortaggi, nella frutta e nelle foglie del tè.

Recenti studi medici hanno stabilito che il consumo prolungato di vino determina sostanziali modificazioni strutturali a carico di componenti del sangue. Esperimenti di laboratorio hanno stabilito che i globuli rossi, le piastrine e altri fattori della coagulazione, provenienti dal sangue di soggetti considerati "forti bevitori abituali", hanno una grande resistenza nei confronti di stimoli ossidativi. Resistenza che si è rivelata maggiore rispetto alle cellule sanguigne dei bevitori moderati e degli astemi.

### Il vino e i nutrienti

Il vino è presente nella dieta alimentare quotidiana di intere popolazioni; in

particolare in alcuni paesi, come Italia e Francia, il suo consumo è strettamente legato a tradizioni eno-gastro-nomiche antiche di millenni.

Il consumo giornaliero di vino consigliato dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) stabilisce per la popolazione adulta: 40 g, ovvero 3 bicchieri di vino, per gli uomini e 30 g, cioè 2 bicchieri, per la donna, da ripartirsi tra i due pasti principali. Per quanto riguarda il contenuto nutritivo del vino bisogna dire che vitamine e proteine sono scarsamente presenti, mentre i sali minerali si trovano in discreta quantità in tutti i fermentati alcolici.

Il principio nutritivo principale del vino è rappresentato dai glucidi (zuccheri): fattore che determina il suo elevato apporto calorico, 1 grammo di vino apporta 7,1 calorie. A causa della vasodilatazione cutanea, che si verifica dopo aver bevuto, le calorie derivanti dalla trasformazione dell'alcol vengono rapidamente disperse dal corpo sotto forma di calore. Tuttavia il consumo eccessivo di alcol determina l'aumento dei depositi di grasso corporeo, con effetti ingrassanti: ecco perché nelle diete ipocaloriche o dimagranti viene proibito il consumo di vino.

I forti bevitori abituali, avendo una sensazione di sazietà determinata dalle calorie introdotte con l'ingestione di vino, tendono a non alimentarsi a sufficienza. Non ricavando dalle fonti alimentari adeguate le calorie necessarie all'attività quotidiana, questi soggetti hanno una riduzione del peso corporeo con un conseguente stato di malnutrizione, condizione simile a quella



degli alcolisti cronici. I disturbi più gravi si determinano a livello dell'apparato gastroenterico e digestivo (epatopatia cronica e acuta, pancreatite, gastrite, malassorbimento intestinale, cirrosi epatica).

### Dimmi quanto bevi e ti dirò chi sei

Si può definire "astemio" chi non beve o chi beve minime quantità di alcolici, non più di 5 volte in un anno, magari nelle occasioni in cui è d'obbligo un brindisi di rito.

Sono detti "bevitori moderati" quelli che bevono saltuariamente un bicchiere di vino a pasto, sono detti "bevitori discreti" coloro i quali bevono giornalmente secondo i parametri dettati dall'OMS. Appartengono alla categoria dei "grandi bevitori abituali" i soggetti che superano ogni giorno, o quasi, i 250/300 ml di alcolici, ovvero l'equivalente di oltre 3 bicchieri di vino più un superalcolico.



### QUANTE SONO LE CALORIE IN UN BICCHIERE?

Le calorie contenute nelle bevande alcoliche più comunemente bevute

BEVANDA	ALCOL%	DOSI (ml)	CALORIE
Vino rosso secco	11-12	150-200	90-130
Vino bianco secco	10-11	150-200	85-125
Amari	25	50	70
Grappa	42	40	95
Whisky	43	40	100
Cognac	42	40	90
Brandy	40	40	90
Liquori da dessert	36	40	125
Birra chiara	3,5-5	330	100-140

# « UN TUFFO NEL... “PARADISO” DEL VINO »

*Che la Fattoria Paradiso di Bertinoro (FC) rappresenti un punto di riferimento nel contesto enologico nazionale ed un felice approdo lungo i sentieri dell'enoturismo, è storia che i vini, sgorgati dai suoi splendidi vigneti, orgogliosamente raccontano mentre si offrono al gusto e al piacere del palato ricchi di classe, stoffa e tipicità.*

Alcuni collaboratori della “FATTORIA PARADISO” insieme alla titolare dell'azienda, Graziella Pezzi (seconda da sinistra)



**U**n concentrico andare di vigneti prodighi di vini aristocratici si arrende al poggio solare che affianca il borgo medievale. Il mare è a due passi.

Qui l'antica villa patrizia testimonia il nobile passato; già villa romana nel 1400 diede i natali al pittore rinascimentale Marco Palmezzano discepolo del Melozzo da Forlì e fino al 1950 fu casino di caccia dei Conti Lovatelli.

L'azienda è composta da 85 ha di terreno tradizionalmente vocato alla coltura della vite; di natura calcareo-tufacea e roccia gialla. Si trova in esposizione, microclima ed escursione termica ideali, l'allevamento è a cordone speronato ad alta densità 10.000-12.000 piante per ettaro con produzione di 1 kg di uva per ceppo.

Di proprietà della famiglia Pezzi già dalla seconda metà dell'800, negli anni '50 viene trasformata da Mario Pezzi che ne rivisita l'antica struttura, amplia la superficie vitata e crea una cantina dotata di tecnologia moderna e restaura i suggestivi sotterranei della villa dove, ora in grandi botti di rovere di Slavonia, tonneaux e barriques, maturano i rossi gran cru della Romagna.

Saggio imprenditore, poeta della vite, Mario Pezzi è da ritenersi l'autore principe del risveglio enologico della Regione per aver scritto le più belle pagine di storia della Romagna di vini. Nel 1955 scoprì quel vitigno autoctono unico ed esclusivo che chiamò “**Barbarossa**” e che, anche recenti test hanno ritenuto di “varietà esclusiva” non essendosi evidenziate somiglianze varietali con altri vitigni nazionali ed internazionali.

Un grandissimo vino il Barbarossa, grazie al quale Mario Pezzi ha vinto

l'Oscar del Vino, il Vignaiolo del Mondo ed il premio Dino Villani dell'Accademia Italiana della Cucina, un vino questo che Luigi Veronelli ha giudicato “bandiera” conferendogli i “3 Chapeaux” poiché spicca sugli altri, per la sua “elegantissima riconoscibilità” e col quale Bill Clinton ha brindato alla grande qualità del vino italiano al Niaf Gala di Washington.

Mario Pezzi, su consiglio di Aldo Spallicci, senatore e poeta dell'Emilia Romagna, salvò dall'estinzione il vitigno “**Pagadebit Gentile di Bertinoro**” e la “**Cagnina**” dal peduncolo rosso” che oggi si fregiano della D.O.C.

Intui felicemente le potenzialità del sangiovese grosso e ne ricavò lo storico “**Vigna delle Lepri**” la prima riserva in assoluto di Sangiovese in purezza, vino magnifico da Papi e Presidenti. Il Sangiovese Vigna delle Lepri e il Barbarossa sono anche molto apprezzati dalle guide anglosassoni, tra queste ricordiamo quelle di Hugh Johnson, Burton Anderson e Robert Parker (90 punti).

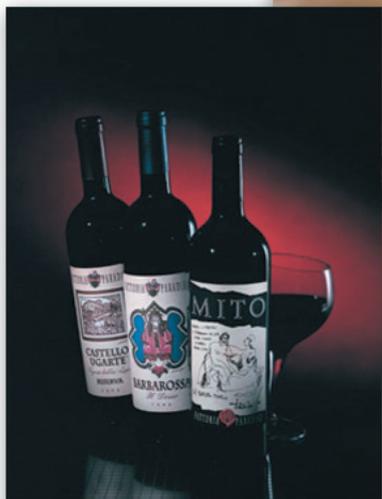
E che dire dell'Albana passito: quel “**Gradisca**” così caro a Fellini, che egli stesso volle chiamare col nome del personaggio di “Amarcord”; un vino da meditazione, che beneficia di antica filosofia di vinificazione e matura in piccoli carati di rovere. Gradisca è stato dichiarato “l'Eccellenza in assoluto” fra i Passiti di Albana nella classifi-

ca del noto mensile “Fuoricasa”, unitamente all'Albana Dolce D.O.C.G., “**Contessina Ugarte**” che ne rappresenta la valida alternativa, in tema di tipicità.

“**Jacopo**” (nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani) è l'elegante e strutturato Chardonnay affinato in barriques del massiccio centrale. Mario Pezzi, Cordon Bleu de France, lo ha dedicato al nipote Jacopo-Lupo che ebbe come padrini Luigi Veronelli e l'attrice Ave Ninchi i quali il giorno del suo battesimo, ripreso da Rai Due, ai piedi del monumento “Al Vignaiolo” di Bertinoro lo presentarono come il più piccolo vignaiolo del Mondo e lessero per lui il Giuramento di Fedeltà alla Vite ed al Vino.

In avvio al 3° millennio, a suggello dell'intensa, longeva operosità di questo produttore, nasce “**Mito**” un blend di uve Cabernet, Merlot e Syrah, frutto di una sorta di concelebrazione fra il patriarca di Fattoria Paradiso, la figlia Graziella, Jacopo-Lupo, l'attivo nipote che avendo una preparazione specifica già si occupa di vigneti e di cantina ed il premio nobel Dario Fo, che ne ha voluto disegnare l'etichetta.

Mito, in vetta alle più accreditate guide internazionali del settore, è stato sele-



zionato da Luca Maroni per la guida "I migliori vini d'Italia"; insignito dei "5 grappoli" nella "Duemilavini" dall'Associazione Italiana Sommeliers per l'annata 1997 nel 2002, annata 1999 nel 2003, annata 2000 nel 2004; definito "Vino capolavoro" nel "Wine Advocate", da parte del giornalista Robert Parker; giudicato "l'evento più straordinario dell'anno" dal Gambero Rosso e Slow Food. E' stato infine oggetto di grande attenzione e plauso a Montecarlo, nel corso di una degustazione ufficiale organizzata dai Sommeliers del Principato, per accedere alla carta dei vini dell'Hotel de Paris dello Chef Alain Ducasse, e di analoghe realtà monegasche d'élite e vanta l'ambito traguardo di Stoccolma, in occasione del gran gala della cena dei Nobel.

Tutti i blasonati vini della Fattoria Paradiso, che trovano assidua, premiante ospitalità nelle prestigiose guide internazionali, hanno ottenuto plausi e riconoscimenti mondiali per la personalità dei prodotti, per la raffinatezza delle etichette d'autore e del packaging.

Nel corso delle celebrazioni del IX° centenario dell'Alma Mater Studiorum di Bologna questi vini sono stati scelti in esclusiva per tutti i banchetti dell'intero anno dei festeggiamenti e offerti in dono dal Magnifico Rettore Prof. Fabio Roversi Monaco a S.A. R. Juan Carlos di Borbone e S.A.R. il Principe Carlo di Inghilterra. Sua Santità Giovanni Paolo II° li ha potuti gustare nei pranzi in Suo onore durante la visita in Romagna e recentemente anche il Presidente Carlo Azelio Ciampi li ha

particolarmente apprezzati al ricevimento nella Prefettura di Forlì.

Fattoria Paradiso quest'anno propone "**Frutto Proibito**" un'albana passito di nuova concezione con l'etichetta disegnata dal poeta Tonino Guerra (sceneggiatore dei film di Antonioni e Federico Fellini).

Jacopo Pezzi e l'enologo Roberto Cipresso lo hanno prodotto con uve Albana - vigna del Viale arricchite da muffa nobile sperimentando un metodo inedito ed innovativo che lo rende elegante e ricco di charme con superbi sentori di fiori di acacia, miele e marmellata di albicocca.

"La Sublimazione dell'Albana", è stato detto, un grande vino da meditazione, intrigante e stordente, adatto in abbinamento a formaggi piccanti o fegato grasso.

Ultimissima proposta è "**Bella Blu**", un originale rosso I.G.T dal gusto di frutti a bacca rossa e con note speziate. Prodotto da uve Sangiovese e Syrah, un vino rosso importante che si propone in particolare ai wine bar e locali dedicati all'entertainment giovanile.

"Bella Blu" si affianca a "**Lo Strabismo di Venere**" un concept-wine bianco I.G.T., creato da un blend di uve Albana e Sauvignon Blanc che come un piccolo neo sul candore della pelle o un leggero difetto dello sguardo rendono ancor più bella, unica e spesso sublime una fanciulla, per la sua differenza, la non omologazione, ci regala un vino di grande fascino, intrigante, morbido e sensuale, con note intense di frutti tropicali che trasmettono una calda ed elegante esoticità.

## Ma Fattoria Paradiso non è solo vino...

Alla cultura del vino che in casa Pezzi ha sempre vestito l'abito di solerte anfitrione, si devono infatti i Musei di Civiltà Contadina, del Vino e della Borrighia, di Auto e Moto d'Epoca, la quadreria, saloni per convegni, conferenze, banchetti, cerimonie e manifestazioni frequenti di varia espressione culturale, fra queste "Il Fattoria Paradiso International Award" premio per i giovani compositori di musica da camera, "Vinarie" e "L'Ospitalità a Tavola" che hanno gratificato l'azienda con il titolo di "Salotto culturale della Romagna" organizzando e creando un luogo d'incontro di artisti, letterati, politici, sportivi, poeti e scrittori. Personaggi che raggiungono Fattoria Paradiso da tutto il mondo per partecipare a convegni, mostre ed eventi culturali.

Da una sapiente ristrutturazione rispettosa di due antichi rustici (1400 e 1700) è sorto un'accogliente agriturismo con stanze ed appartamenti dotati di ogni comfort attornati da vigneti, boschetti e giardini, due piscine, ampio solarium, percorso vita, pista per mountain bike, campi da pallavolo e calcetto, ping-pong e giochi per bambini che offre agli ospiti, presso la Locanda Gradisca, il ristorante aziendale d'atmosfera, la golosa cucina del territorio presentata in maniera creativa ed i piatti di Pellegrino Artusi, abbinati ai nobili vini, spumanti e passiti dell'azienda, ma anche all'olio extravergine d'oliva, grappe monovitigno di Pagadebit e Barbarossa e salsa balsamica d'uva.

L'azienda è organizzata per ricevere ogni giorno gli enoturisti per visite guidate alle cantine di produzione ed invecchiamento, i musei aziendali per degustazioni e merende. Gli ospiti dell'agriturismo possono partecipare a corsi di cucina, di restauro del legno antico e a passeggiate alla ricerca di frutti ed delle erbe dimenticate.

Fattoria Paradiso è un'azienda con solide basi che esporta circa il 50% della sua produzione nell'area C.E.E. ma anche negli Stati Uniti, Canada, Giappone e si affaccia con successo sui

mercati dei Paesi dell'Est del Sud America e su quelli asiatici (Hong Kong, Cina e Singapore).

Il patriarca storico può considerarsi soddisfatto perché lascia una bellissima azienda con una storica tradizione in ottime mani, quelle della figlia Graziella e del nipote Jacopo che proseguono la sua opera apportando innovazioni organizzative ed investendo nelle nuove tecnologie e senza perdere di vista la tradizionale filosofia aziendale.

*Nostro Servizio*

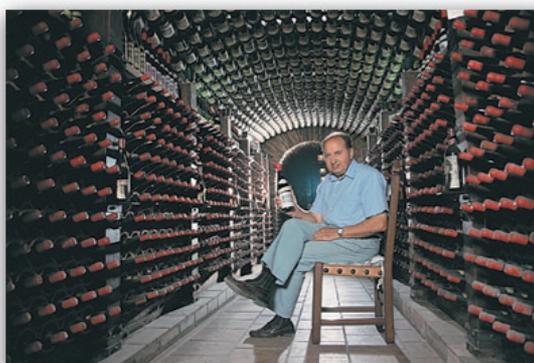
*Si ringrazia per la collaborazione la Fattoria Paradiso*

*Via Palmeggiana, 285*

*Bertinoro (FC)*

*Tel. 0543/44.50.44 – 0543/444.224*

*E-mail: [fattoriaparadiso@fattoriaparadiso.com](mailto:fattoriaparadiso@fattoriaparadiso.com)*



# « VINO COTTO, DELIZIOSO “ELISIR... DI LUNGA VITA” »

SI PARLA SPESSO DI VINO MA QUASI MAI DI “VINO COTTO”,  
EPPURE QUESTA BEVANDA PRESENTA INTERESSANTI  
PROPRIETÀ. NE SA QUALCOSA MARCELLO DI NICOLA,  
AGROTECNICO ED IMPRENDITORE, PRIMO PRODUTTORE  
ITALIANO DI VINO COTTO



L'Agr. MARCELLO DI NICOLA con due bottiglie del vino cotto di sua produzione.

re del tempo, però, oltre che per il suo amabile gusto, ha conquistato ulteriori proseliti (*specie fra i salutisti*) in quanto, grazie alle sue comprovate proprietà antiossidanti, è stato definito un ottimo alleato della salute.

Stiamo parlando del vino cotto, una particolare bevanda molto diffusa nel Centro e Sud Italia. Ma che cos'è esattamente e come si ottiene?

Il vino cotto, consumato normalmente come dessert, presenta gradazione alcolica variabile, a seconda della tecnica di produzione e del periodo di invecchiamento e si può distinguere in due tipi: uno secco ed uno dolce, quest'ultimo per la presenza di residuo zuccherino. Il colore varia dal rosso ambrato al rosso granato, odore intenso, caratteristico, retrogusto sapido.

Ma ecco come si ottiene. Il mosto appenda ottenuto dalla pigiatura di uve bianche e/o rosse viene versato in una grossa caldaia di alluminio o di acciaio inox o di rame. La caldaia è posta a bollire direttamente su un treppiedi o su un'altra attrezzatura idonea sotto cui viene alimentato il fuoco che deve essere vivo e lento per far sì che il mosto venga ad ebollizione e non trabocchi mai dal recipiente, procedendo all'eliminazione, via via, della schiuma che viene eventualmente a formarsi. Attraverso l'ebollizione continua, mai troppo accelerata, si dovrà arrivare a ridurre il mosto al 60%-30% di quello iniziale fino a quando non produce più schiuma. Con la bollitura, oltre alla perdita di acqua si hanno trasformazioni che modificano il sapore ed il profu-

mo, conferendo al prodotto un sapore ed un odore tipico e caratteristico.

- Il mosto concentrato ridotto del 60-70% del volume iniziale o fino a quando non produce più schiuma così ottenuto viene lasciato riposare e raffreddare in contenitori di vetro, creta od acciaio inox e successivamente mescolato molto lentamente ad un buon mosto di prima spremitura in proporzione variabile, dal raddoppio fino a 5-6 volte il volume del mosto concentrato suddetto. Il tutto viene poi versato in una botte, preventivamente trattata con zolfo, dove avviene una lenta fermentazione.

- Il mosto concentrato ridotto del 30-35% del volume iniziale così ottenuto viene lasciato riposare e raffreddare in contenitori di vetro, creta od acciaio inox e poi versato in una botte, preventivamente trattata con zolfo, dove avviene una lenta fermentazione.

Finita la fermentazione in ambedue i casi sopra descritti, si tappa la botte con sughero o altro materiale idoneo. Abbastanza diffuse sono le pratiche delle colmature e rimbocchi fatti unendo il vino cotto di nuova produzione a quello degli anni precedenti. L'invecchiamento, in botti di legno, deve andare da un minimo di un anno fino a 30-40 anni ed oltre.

Che il vino, soprattutto quello rosso, contenga alcune sostanze, tra le quali il tannino, con importanti funzioni antiossidanti, è cosa ormai a tutti nota. Ma forse non tutti sanno che il vino cotto ha un potere ancora più forte nei

**A** ll'epoca dei romani concludeva i banchetti dei patrizi e degli imperatori. Anche principi e papi ne apprezzavano il sapore dolce e liquoroso a tal punto da preferirlo alla marsala.

Nella tradizione contadina, invece, serviva a ridare vigore durante il lavoro più faticoso oppure per essere consumato nelle grandi occasioni. Col passa-



confronti dei radicali liberi, ossia delle molecole responsabili dell'invecchiamento del nostro organismo.

Secondo uno studio condotto dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo, il vino cotto, infatti, avrebbe un potere antiossidante ancor più forte di quello di un normale vino, grazie agli zuccheri che vengono caramellati durante la cottura del mosto.

La ricerca, realizzata dal gruppo del Prof. **Dino Mastrocola**, preside della Facoltà di Agraria è stata pubblicata su una autorevole rivista specializzata nordamericana.

Appare quindi evidente come il vino cotto rappresenti una matrice estremamente interessante dal punto di vista dello studio dell'attività antiossidante; infatti, a tale proprietà funzionale concorrono diverse componenti, una riconducibile al contenuto polifenolico del vino cotto e l'altra riconducibile agli MRP che si sviluppano durante la concentrazione per ebollizione a pressione atmosferica.

"Tale concentrazione -spiega l'Agr. **Marcello Di Nicola**- viene fatta a fuoco diretto in recipienti di acciaio inox mentre un tempo si utilizzavano recipienti di rame".

Questa pratica enologica vanta una antica tradizione e l'Agr. Di Nicola è un vero maestro in materia. L'azienda vinicola da lui condotta, infatti, vanta il primato di essere la prima azienda

autorizzata alla produzione ed alla commercializzazione di vino cotto.

"Sino a poco tempo fa -prosegue l'imprenditore- questa pratica enologica era legalmente vietata. Per mio interessamento dopo alcune delucidazioni in materia fornitemi dal Ministero delle Politiche Agricole tramite l'organo periferico dell'Ispettorato Repressioni Frodi di Pescara, su mia proposta la Regione Abruzzo ha chiesto ed ottenuto dal suddetto Ministero il riconoscimento del vino cotto tra i prodotti tradizionali, in base al decreto legislativo n. 155 del 26 maggio 1997.

Comunque è regola fondamentale



che il periodo di tempo che intercorre dalla produzione (che deve essere preventivamente autorizzata a tantum e che comprende la fermentazione e l'invecchiamento, in botti di legno), alla commercializzazione sia minimo di un anno, altrimenti il prodotto non può essere denominato "vino cotto".

L'ottenimento del riconoscimento pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 29 agosto 2003 mi ha consentito di aggiungere sull'etichetta la denominazione "vino cotto" al prodotto

della mia azienda che già commercializziamo da oltre un anno con il nome di "Cotto della Capracchia".

La DI NICOLA Az. Agr. DUNATILL, già dalla fine del 1800 è sita nell'agro di Roseto degli Abruzzi nella zona a nord dello stesso capoluogo, ad un Km. Dalla S.S. 16, sulle colline a ridosso del mare Adriatico. Nei primi del 1900 fu installato il frantoio, costruita una nuova cantina e furono impiantati altri vigneti, frutteti ed oliveti. Dal 1996 si pratica anche agricoltura biologica. Oltre al vino cotto l'azienda produce ottimi spumanti, vini, confetture, condimenti, salse, olio extra vergine di oliva, il nocetto, mostocotto o sapa, rafia ed altri prodotti aziendali ottenuti sia con metodo convenzionale che biologico. L'azienda effettua anche la vendita per corrispondenza, oltre alla vendita diretta presso lo spaccio aziendale.

Marcella Gravina

Si ringrazia per la collaborazione e la consulenza tecnica l'Agr. Marcello Di Nicola, titolare della "DI NICOLA Azienda agricola Dunatill"

Via Nazionale, 7 - 64026 ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)

Tel-fax: 085/89.92.180

E mail: dunatill@inwind.it



# « OSTERIA DELL'ACQUABELLA: NON SOLO VINO! »

NELLA CANTINA DELL'OSTERIA DELL'ACQUABELLA È POSSIBILE TROVARE TUTTI I VINI PIÙ PRESTIGIOSI DELL'ENOLOGIA ITALIANA. MA IN QUEST'ANGOLO METROPOLITANO DEL GUSTO, OLTRE AL VINO, C'È MOLTO DI PIÙ

**È** martedì mattina. Sto gustandomi un buon caffè caldo a casa mia, nel Roero, quando decido di prendere il telefono e di chiamare Franco Faloppi a Milano. “Passo a prenderti a Cologno Monzese nel tardo pomeriggio” gli dico, “un aperitivo e poi si va a cena in una nuova osteria in zona Porta Romana”.

L'amico Franco, genovese Doc, oltre a essere un grandissimo autore televisivo, ha firmato i più famosi spettacoli di

Canale 5, è un buon intenditore di vini e, soprattutto, un uomo che conosce il significato della dicitura: mangiare bene. Non può dunque che essere un ottimo collega nel valutare la cucina che ho deciso di assaggiare. Nonostante il grande freddo, quando arrivo a Cologno Franco è già fuori dagli studi televisivi ad aspettarmi, sale in auto e dopo i saluti di rito ci dirigiamo verso Via San Rocco. Da qualche mese, al numero undici, è stata inau-

gurata “l'Osteria dell'Acquabella”; un locale semplice ma molto accogliente dove si respira l'atmosfera del passato gustando i piatti tipici della cucina milanese. Sorvegliamo il nostro aperitivo in un bar della zona e all'ora di cena ci accomodiamo in sordina in una delle due sale dell'osteria. Durante il giorno, prima di prendere l'auto e di affrontare il viaggio, mi sono documentato sul locale scoprendo una storia veramente interessante. Mentre ci portano la carta e i tavoli vengono praticamente tutti occupati dai clienti, inizio dunque a raccontare al mio amico che già negli anni 50 a Milano esisteva la “Trattoria Acquabella” situata in piazzale Susa: oggi quasi centro ma allora pura periferia. Acquabella era infatti il nome di una roggia periferica, un fosso che scorreva nella zona sud est di Milano facendo il paio con la roggia Vettabia. Fu da quel piccolo corso d'acqua che i primi proprietari trassero lo spunto per battezzare il locale.

Agli inizi degli anni 50 appunto, la trattoria venne acquistata da Mario Artuso che diede subito al suo nuovo locale una dimensione diversa. Nuovo in quanto aperto soltanto dopo aver maturato una grande esperienza nel settore già come Patron del ristorante “La Lanterna” in via Lanzzone sempre a Milano.

Scegliamo di iniziare la nostra cena con il Risotto Giallo Saltato e rimaniamo colpiti dalla straordinaria carta dei vini: più di duecento etichette. Siamo sul leggero ma, per correttezza professionale, non cito la scelta.

LILIANA E MASSIMO ARTUSO nell'enoteca del locale





*OSTERIA DELL'ACQUABELLA: una delle due salette da pranzo*

Continuo invece a raccontare a Franco di quando Mario Artuso decise di rilevare la trattoria e attrezzarla come punto di ristoro per gli operai e gli impiegati delle numerose fabbriche e uffici presenti in zona, senza disdegnare l'attività di osteria con mescita e gioco delle carte. Il tutto con grande successo fino agli anni ottanta, periodo in cui il mitico "Mario" appese le forchette al chiodo.

Franco non comprende subito il perché del mio racconto ma non ha dubbi nel lasciarsi andare e ordinare la celebre Caseoula (Cazuouela) e io lo imito senza battere ciglio. In realtà, gli spiego, che sono proprio i figli di Mario, 25 anni dopo, ad avere pensato di fare rivivere la trattoria degli anni 50, lì dove siamo seduti noi: in Via San Rocco 11.

Liliana (Patron e Chef), Massimo (Chef) e Daniela (Sala), coadiuvate da Renzo Zucca (Barman di provata esperienza) stanno lavorando con l'intento di ripercorrere le gesta culinarie di papà Mario.

La cucina infatti riprende piatti famosi ma poco elaborati come pasta e fagioli, i risotti ai vari sapori, l'ossobuco che

viene anche servito nella versione "alla milanese" completo di risotto allo zafferano. Da non sottovalutare la trippa, la caseoula e altri piatti oramai dimenticati come la punta di vitello al forno, le polpette (fresche) tipiche della Milano di una volta e la costoletta alla milanese. Non mancano poi formaggi e salumi, torte fatte in casa e pasticceria tipica regionale a completare il ricco assortimento. La cantina è decisamente all'altezza della cucina con i nomi più prestigiosi del mondo enologico italiano: da Gaja a Antinori, da Colpetrone a Bologna, da Bellavista a Lageder e tanti altri.

"Erano anni che non mangiavo una caseoula così ben fatta" mi dice soddisfatto il mio amico e io, francamente, non posso che dargli ragione.

Ci lasciamo andare fino in fondo, d'altronde devo assaggiare per giudicare, e ci dividiamo una gustosissima pasta e fagioli.

Sì, il locale è piacevole, si mangia bene, si beve bene e si spende il giusto. Una serata la si può trascorrere spendendo dai 20 ai 30 Euro a persona vini esclusi e, con gli aumenti degli ultimi tempi, credo di poter dire che è un otti-

mo rapporto qualità prezzo.

Inoltre, sempre parlando di vini, l'Osteria dell'Acquabella propone tre livelli di prezzo: per asporto, per mescita al banco o al tavolo senza cena e durante la cena. E' anche possibile scegliere fra parecchi vini in degustazione a bicchiere.

Presto si potrà non solo cenare ma anche pranzare, ci spiega a fine cena la gentilissima Liliana, mentre alla domenica viene osservato il turno di riposo. Riaccompagno Franco, domani scriverà ancora tante parole che sentiremo dire da qualche volto famoso della Tv. Abbiamo trascorso una piacevolissima serata all'insegna della buona tavola e dell'amicizia in quella straordinaria Milano che ormai parla mille lingue ma che ha tanto bisogno di sentirsi ancora Milano.

*Fabrizio Salce*

*Osteria dell'Acquabella  
Via San Rocco 11  
Porta Romana - Milano*

## Fiocco verde in casa SIGGI

E' nata la Linea GREEN. Siggì, azienda vicentina affermata nel settore dell'abbigliamento tecnico professionale, festeggia il lancio della nuova linea di indumenti da lavoro. Si tratta di giacche, giubbini e pantaloni, tute e gilet, e poi ancora camici e grembiuli, T-shirt e polo studiati per vestire i lavoratori dei settori agricolo, zootecnico, florovivaistico, vitivinicolo, olivicolo ed ittico.

Non solo. La Linea Green comprende anche numerose proposte per i lavoratori della filiera lattiero-casearia, dell'industria olearia, dell'industria mangimistica, di macelli, macellerie e salumifici, ed infine per i tecnici di laboratori di analisi di prodotti agrari.

Frutto del know-how acquisito da Siggì in oltre 40 anni di attività, tutti i capi della Linea Green sono progettati con attenzione per assicurare una efficace protezione e al contempo una vestibilità alla moda. Inoltre, sono confezionati con tessuti di elevata qualità, in grado di garantire traspirabilità e lunga durata del capo, anche dopo frequenti lavaggi. Tra le proposte per gli allevatori e gli operatori di enti zootecnici, la giacca ed il gilet Husky sono sintesi di comfort e praticità, così come la tuta con cerniera a due cursori ed il gilet tecnico in cotone che presenta numerose tasche per inserire vari strumenti di lavoro.

Per gli agricoltori e gli addetti al giardinaggio, al florovivaismo e alla frutticoltura, Siggì propone invece il completo salopette con giubbotto in tessuto verde sanforizzato, a garanzia di irrestringibilità. Offre inoltre il grembiule tecnico tasche che si contraddistingue per comfort e praticità.



Ancora, per settore vitivinicolo, all'interno della Linea Green ci sono la divisa da potatore ed il camice da cantina, realizzati in tessuto 100% cotone ritorto, per una maggiore resistenza all'usura.

E le novità non finiscono qui. La neo-nata Linea di Siggì comprende infatti anche capi di abbigliamento professionale per i lavoratori della filiera lattiero-casearia, come la tuta da mungitore, disponibile anche nella versione estiva con maniche corte, ed il giaccone imbottito Winter, studiato per proteggere da freddo e da intemperie il personale addetto al trasporto del latte.

Per gli operai di caseifici, infine, ci sono il grembiule Capri, in tessuto 100% cotone ritorto molto resistente all'usura, ed i copricapo in popeline poliestere 65% cotone 35% proposti da Siggì in versione cuffia per "lei" e versione bustina per "lui".

## Accordo industriale tra Claas-Renault e Antonio Carraro Trattori

**Guy Povie**, Presidente e Direttore generale di CLAAS-RENAULT AGRICOLTURE e **Marcello Carraro**, Amministratore Delegato della ANTONIO CARRARO spa, azienda leader mondiale nel settore dei trattori per l'agricoltura specializzata, hanno firmato un accordo per la produzione in esclusiva dei mezzi della casa italiana per il mercato francese. Il contratto è l'evoluzione dell'accordo siglato un anno fa che consentiva alla Antonio Carraro di distribuire i propri prodotti grazie alla potente rete commerciale dei concessionari Renault. Ora, dopo aver avuto conoscenza diretta dei prodotti dell'industria padovana, Renault Agricolture, con l'avvallo della Claas, colosso tedesco che lo scorso febbraio è diventato il maggiore azionista del gruppo francese, ha deciso di commercializzarli con il proprio marchio e i propri colori. Con la livrea Orange, dunque la Antonio Carraro, fornirà alcuni dei trattori più prestigiosi alla Serie Ergit.

Con i trattori Antonio Carraro la rete commerciale dei concessionari Renault sarà in grado di proporre una gamma completa dei migliori prodotti presenti sul mercato internazionale consolidando la propria posizione di leader nel settore della distribuzione di merci per l'agricoltura sul territorio francese.

## Gestire la presenza di OGM sul campo

Nel mondo, 70 milioni di ettari sono coltivati con mais, soia, colza o cotone transgenici. La decisione può essere quella di non coltivare piante transgeniche e di produrre alimenti senza utilizzare OGM. Questa scelta è però possibile, a fronte della massiccia presenza nei prodotti importati e della contaminazione delle sementi, solo se si dispone di conoscenze e degli strumenti adeguati, soprattutto in una situazione in continua evoluzione. Gli elementi sono molti: è importante riconoscere le caratteristiche delle varietà esistenti e in arrivo in campo di OGM, come è utile valutare i risultati della ricerca scientifica in tema di sicurezza. Inoltre, in evoluzione rapida è anche il contesto normativo, con l'entrata in vigore del protocollo di Cartagena e le numerose iniziative regionali e locali. A livello nazionale, l'estate 2003 è stata molto importante in Italia e rivisitare quanto accaduto e i provvedimenti presi serve a prevedere quanto potrà succedere in futuro. Ma questo futuro si conosce meglio, dal punto di vista agricolo ed economico, esaminando i tratti salienti dell'esperienza dell'agricoltura biologica e della gestione della presenza accidentale. Questo studio però non basta: per portare queste conoscenze ad un livello utile, bisogna anche districarsi e saper lavorare con i risultati analitici e, a volta, anche direttamente con strumenti rapidi per trovare gli OGM nei campi, nelle sementi e nei prodotti. Spesso serve saper stimare la probabilità di contaminazione da un campo all'altro ed essere in grado di prendere le precauzioni adeguate. Operare validamente in un mondo che si confronta con le biotecnologie è un'opportunità importante per i tecnici agricoli che possono fornire un servizio più completo ed aggiornato ai propri clienti. Hylobates Consulting, sulla base dell'esperienza maturata negli USA, organizza un corso di una giornata, dal titolo "Gestire sul campo la presenza di OGM", caratterizzato da docenti altamente qualificati e da esperienze pratiche e simulazioni. Il corso si svolgerà a Roma il 28 maggio 2004; per ulteriori informazioni, consultate la pagina [www.hylobates.it/programmagestioneogm.pdf](http://www.hylobates.it/programmagestioneogm.pdf), scrivete a [hylobates@hylobates.it](mailto:hylobates@hylobates.it) oppure telefonate allo 06 30993518.

# « DALLE RADICI DEL CAPITALISMO ALLA NUOVA AGRICOLTURA »

**T**rattare un simile e così complesso argomento in poche pagine per le inevitabili considerazioni di carattere politico ed economico da riassumere è difficile. Il rischio a cui ci si espone è quello di peccare di superficialità o peggio di presunzione. Il punto di partenza da me scelto assieme alla Dott.ssa Federica Sighinolfi che ha fattivamente collaborato allo sviluppo e alla scrittura dell'argomento, vede l'usura quale prodomo del capitalismo agrario e industriale che noi stessi conosciamo e di cui siamo inevitabilmente parte. Abbiamo cercato di seguire un filo logico-evolutivo seppure tralasciando per ragioni di spazio molte cose, confidiamo di essere riusciti a cogliere i punti salienti del tema.

**L'usura.** Il prestito di denaro per ottenerne un interesse è l'idra; è il mostro medievale del XII e XIII secolo che ha più teste o meglio più sfaccettature. L'usura è un insieme di pratiche finanziarie proibite; è e rimane la riscossione di un interesse da parte di chi presta denaro in operazioni che non devono produrre interesse. La nuova economia monetaria che si andava ad affermare, sconvolgerà la cristallizzazione della storia ed eroderà prima dei poteri feudali, le coscienze degli uomini di quel tempo. Gli uomini medievali posti innanzi a un fenomeno nuovo ne cercavano la spiegazione nella Bibbia. L'autorità della Chiesa ne dava interpretazione superando l'immobilità storica attraverso le contraddizioni presenti nel sacro testo, permettendo così alla società dell'epoca di evolversi. Ma non è sempre stato così, o meglio, non è così per l'usura. Il nuovo peccato mortale è più grave della superbia, l'orgoglio feudale dei signori, e su di essa non ci sono dubbi. L'usura è allora l'idra che l'Ecclesiastico declama (31,5) "Chi ama l'oro non sarà esente da colpa, chi insegue il denaro per esso pecherà" e così il Vangelo di Matteo "nessuno (dirà il pubblicano esattore di imposte) può servire due padro-

ni.(...) non potete servire Dio e Mammona." Mammona simboleggia nella letteratura rabbinica la ricchezza iniqua, il Denaro. La condanna all'usura nei sacri testi era netta, aliena da dubbi, e cinque erano i testi che la segnavano di cui quattro nel vecchio Testamento. Codici, leggi, precetti, decreti condannano l'usura; la pratica religiosa si interessa dell'usuraio e della sua anima. Nelle somme o manuali dei confessori le penitenziali fanno da

sfondo ad una interiorizzazione del peccato dove la gravità viene misurata sulla base dell'intenzione del peccatore. Bisogna indagare l'intenzione se buona o cattiva. Il IV Concilio Lateranense nel 1215, impone al cristiano la confessione almeno una volta l'anno a Pasqua. La confessione è divenuta auricolare, privata, il confessore deve mondare dai peccati lievi e veniali espiabili, per quelli gravi e mortali come l'usura invece non c'è peni-

Miniatura di scuola francese del XII secolo: coltivazione della vite



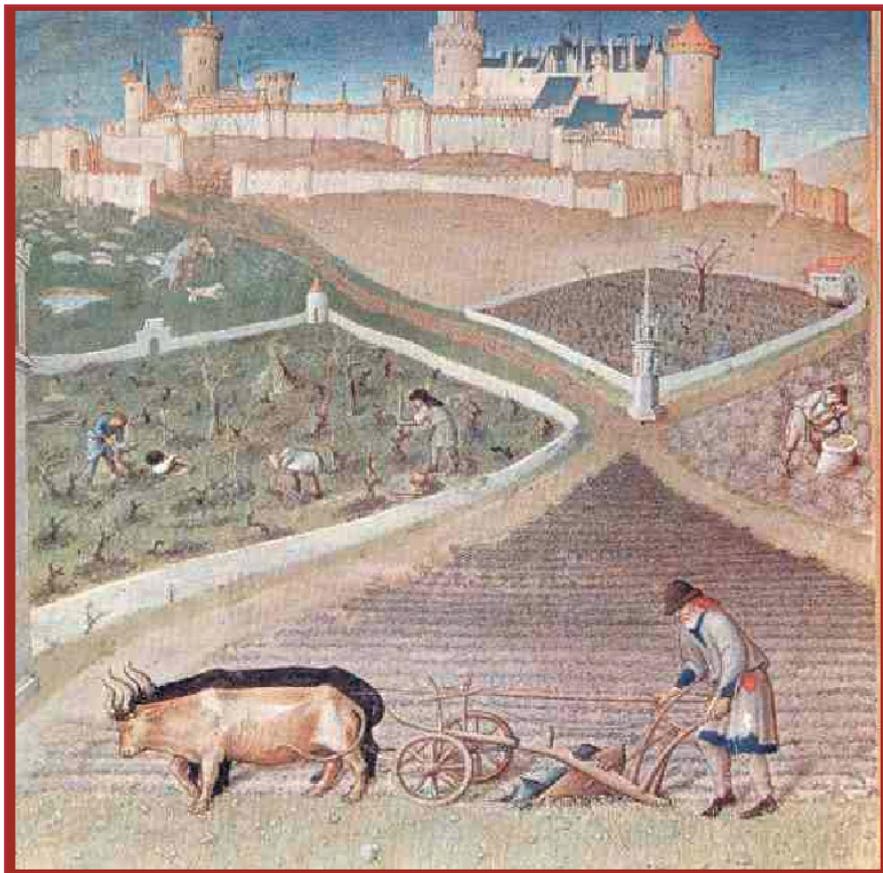
tenza, o pentimento, ma la punizione eterna dell'inferno. Giacomo di Vitry in un'*exempla* "ho sentito parlare un usuraio che tra le sofferenze della sua estrema malattia non volendo abbandonare assolutamente il suo denaro diede disposizioni ai figli e alla moglie (...) la terza parte avrebbero dovuto attaccargliela al collo e seppellirla assieme a lui. Poiché era stato sepolto con una enorme somma, vollero recuperarla e di notte aprirono la tomba e videro demoni che ficcavano nella bocca dell'usuraio monete trasformate in carboni ardenti." Dalla borsa dell'usuraio, le monete passano per opera di demoni per la bocca del suo cadavere trasformato in un salvadanaio infernale. L'*exemplum* era un breve racconto presentato come veritiero e destinato ad inserirsi in un discorso, in genere una predica per convincere, più era spaventoso più convinceva e faceva temere conseguenze. L'usura ha luogo laddove non si ha produzione né tra-

sformazione di beni. La chiesa condanna, la coscienza condanna il ladro di tempo che ruba a Dio. L'usuraio è un ladro che non turba l'ordine pubblico (*nec turbam rem publicam*) ruba il tempo che intercorre tra quando presta a quando è rimborsato con interesse. Ma il tempo non è di Dio? Il furto del tempo vede i chierici impegnati nel XII e XIII secolo dove anche Dio però dovrà concedere alcune libertà alcune franchigie ad una umanità timorosa dell'ignoto, della fine del mondo dall'equivoco male interpretato di Mille non più mille. Un'altra categoria professionale si affaccia sulla scena in queste epoche e se ne vede un'evoluzione; sono i ladri di scienza che appartiene sempre a Dio, saranno fustigati come tali da San Bernardo. Sono gli intellettuali nuovi, cresciuti al di fuori delle scuole monastiche e delle cattedrali che insegnano in città a studenti da cui ricevono la retribuzione, *la collecta*. Per costoro presto, le situazione cambierà; saranno perdonati e ammessi

per il loro lavoro ai più alti gradi della scala sociale nella società che conta al di qua e anche nell'aldilà. Nei secoli bui percorsi dagli spettri terrificanti degli *exempla*, da rivolgimenti sociali e paure nemmeno troppo velate lentamente qualcosa cambia. Nel XII secolo il purgatorio si pone come tappa obbligatoria per l'usuraio che in punto di morte si pente; il purgatorio è il modo con cui il cristianesimo strizza l'occhio al peccatore dei nummi del XIII secolo, un peccatore di cui la società aveva in ogni modo bisogno per la sua opera di prestito. L'usuraio che si pente anche in punto di morte, progressivamente può così ottenere la borsa quaggiù e la vita eterna dell'aldilà. Siamo agli albori di un nuovo sistema economico intriso di religione dove la storia e i primi capitalisti sono gli usurai, i mercanti dell'avvenire, che sono però dei cristiani. Detestato ma necessario, limitato a un vero capitalismo per la paura angosciosa dell'inferno, ma la speranza di fuggirvi attraverso il purgatorio, farà avanzare l'economia ed evolvere la società del feudale del XIII secolo. La nascita delle città nell'Europa Occidentale cominciò a stimolare la domanda di commercio anche se ancora in modo limitato, i primi mercati sono fatti risalire al IX secolo, e con essi s'intendevano quei luoghi fisici d'incontro d'agricoltori che rimasero per lungo tempo un fenomeno esclusivamente locale.

Dire quando la situazione cambia davvero e si esce da una agricoltura feudale e di sussistenza per una agricoltura commerciale rimane davvero difficile, di certo l'economia monetaria che si stava affermando nel XII secolo vi contribuì non poco. Con il progressivo declino delle servitù feudali, i proprietari terrieri cominciarono a pagare salari in cambio del lavoro agricolo e i contadini l'affitto delle terre in moneta. La circolazione monetaria si diffuse rapidamente e mise in crisi le basi stesse del feudalesimo. La nascita progressiva dello Stato-Nazione centralizzato che domandava tasse, incrementava a sua volta l'uso del denaro, fu il passo successivo decisivo. C'erano commerci anche a lunga distanza dei prodotti più pregiati quali vino, lana in misura minore. Con il tempo alcuni mercati scomparvero altri s'ingrandirono liberati dal controllo baronale o reale come

Fratelli De Limbourg: il mese di Marzo (particolare) da "Les Très Riches Heures du Duc de Berry". Nota: i lavori agricoli del contado attorno l'urbe.



nei Paesi Bassi o nell'Italia settentrionale. Si crearono dei mercati centrali dove si stabiliva il prezzo del prodotto agricolo che doveva essere praticato in tutti i mercati della zona. La Francia e L'Inghilterra erano servite da un sistema di mercati regionali. Nel XVI secolo Londra e Parigi erano due grandi mercati che determinavano il prezzo per tutto il paese che era diventato un unico grande mercato, anche se per l'estensione geografica il paese transalpino conservò differenze limitate in alcune sue parti sino al XIX secolo. Ma tutto questo da solo non basta a spiegare il salto di qualità dell'agricoltura. Non solo il commercio internazionale dunque ancora difficoltoso, sebbene avesse portato alla creazione di grandi centri di smistamento come Amsterdam per il grano prodotto in Polonia e nella Germania Orientale e portato in quei luoghi con battelli, ma anche il fenomeno del colonialismo incentivava i traffici. Moneta e commerci per un'evoluzione più nell'Europa al di sopra delle Alpi che non l'Italia per via anche delle frammentazioni politiche, vedono l'affermazione sempre di più di una nuova figura, il contadino-commerciante che sempre più spesso ritrovava a fare i conti con concorrenza e le variazioni dei cambi. In genere un lungo periodo di prezzo alto del grano significava la messa a coltura di nuovi terreni, mentre quando i prezzi erano bassi la produzione calava, l'agricoltore si dedicava alle produzioni alternative più stabili come il lino o all'allevamento. Il passaggio che segna la svolta va forse identificato nell'uscita dal lavoro familiare dove l'agricoltore usava il lavoro domestico e produceva per consumo interno poco influenzato quindi dai prezzi; con l'affermarsi sempre più della nuova economia monetario-commerciale, il suo comportamento veniva necessariamente a misurarsi con i prezzi stimolando l'efficienza produttiva. I commerci dei prodotti incoraggiarono la specializzazione con recuperi enormi di produttività aiutati da nuove tecniche, ma creavano anche un agricoltore più vulnerabile alle oscillazioni dei prezzi. Ma perché la produzione aumentò? Della nuova economia monetaria in parte abbiamo già parlato, la causa dei commerci sono forse il risultato di tre fattori: l'aumento ma

anche la diminuzione della popolazione, i cambiamenti dei redditi dei consumatori, ed infine i bisogni della nascente industria. I periodi di più rapida crescita demografica in Europa si ebbero tra il 1100 ed il 1320 ma anche tra il 1480 e il 1640 ed infine tra il 1750 e il 1820, da qui l'insufficienza di derrate agricole e la domanda crescente che agì attraverso i prezzi sull'agricoltore che divenne commerciante e influi in modo determinate sulla messa a coltura di nuovi terreni. A tutto questo si aggiunse ancora l'aumento del potere d'acquisto anche se le informazioni sullo stesso nell'Europa preindustriale rimangono ancora scarse. Si può certo dire come i redditi reali erano piuttosto bassi. L'alimentazione era data da prodotti meno costosi quali i cereali segale, grano, da cui si otteneva la farina e il pane, erano la fonte d'eccellenza di calorie a basso prezzo, mentre le carni, i formaggi le uova e il latte erano molto costosi e ad appannaggio di pochi. La formazione di una nuova borghesia commerciale particolarmente incline, rispetto a una aristocrazia ereditaria all'intraprendenza e alla curiosità per la scienza e la tecnica, viste come strumento per incrementare la ricchezza attraverso la fabbricazione di merci e macchine, segnò l'avvio di quella rivoluzione industriale che dal 1700 in poi consentì ai redditi della popolazione di cominciare a crescere. Nasceva la produzione di massa, le macchine permettevano di produrre merci, e il salario industriale divenne quel maggiore reddito che consentì la crescita dei consumi delle città, dei commerci di prodotti alimentari che necessariamente dovevano provenire da zone più lontane, ma anche di merci industriali. Inizialmente crebbero i consumi sempre dei prodotti a più basso prezzo per poi spostarsi su prodotti maggiormente raffinati ma è, con il XIX secolo che l'aumento dei redditi consentirà in modo maggiormente diffuso il consumo di carne, uova formaggi. Tutto questo influirà enormemente sulle tecniche di produzione agricola. Il periodo storico qui sintetizzato vede una modificazione fondiaria, dei modi di conduzione, dei tipi di coltura e del loro avvicendamento mutare da paese a paese. E' stata una rivoluzione (ci si consenta il termine) di lungo corso con effetti e risvolti a volte dram-

matici come nella Francia rivoluzionaria abbiamo assistito all'assegnazione "forzata" delle terre ai contadini, ma si pensi anche alla Prussia delle riforme del primo '800. In Italia, nelle campagne padane, si è assistito alla formazione di un capitalismo figlio forse più delle necessarie, quanto disattese, riforme fondiarie, problema sentito per moltissimo tempo sin dopo il 1950. Molti studiosi ritengono come senza lo sviluppo del settore agricolo la rivoluzione industriale non avrebbe davvero potuto svilupparsi. Sino al XVIII secolo il settore agricolo ha fornito la principale fonte d'occupazione, ricchezza e potere politico. L'incremento della produttività ha permesso di realizzare quei surplus rispetto ai bisogni della popolazione agricola che servì a sfamare l'urbe con prezzi convenienti; prezzi convenienti che hanno permesso di mantenere almeno nelle prime fasi, i salari bassi e accumulare i capitali necessari per creare l'industria. Agricoltura doppiamente protagonista anche come fornitrice di forza lavoro e di materie prime. La prima industria inglese era la tessile che richiedeva lana dall'Europa e cotone dagli USA, ma anche altre materie prime furono date dal settore agricolo, pellame, lino, colorante, solo successivamente in un secondo tempo nel corso dello sviluppo economico con il settore meccanico trainante, le materie prime inorganiche divennero più importanti di quelle agricole. Fino alla metà del XIX secolo l'agricoltura è stata per l'industria determinate, ma successivamente questo flusso ha progressivamente iniziato ad invertirsi, da qui in avanti sarà l'agricoltura a diventare dipendente dell'industria ma questa è un'altra storia molto più recente.

*Dott.ssa Federica Sighinolfi*  
(giurista)

*Agr. Dott. Simone Finelli*  
([manechi@inwind.it](mailto:manechi@inwind.it))

*Le fotografie dei dipinti  
sono state gentilmente concesse  
da Marco Ferrarini.*

Bibliografia: per approfondimenti sull'argomento usura  
J. Le Goff  
"La borsa e la vita, dall'usuraio al banchiere"



### CUNEO - La macchina agricola del nuovo Millennio

In occasione della 23<sup>a</sup> Fiera regionale della meccanizzazione agricola, tenutasi a Savigliano (CN) dal 19 al 21 marzo 2004, l'Ente Manifestazioni, il C.N.R. e l'Associazione regionale produttori macchine agricole hanno promosso un concorso dal titolo "Idee per la macchina agricola del nuovo millennio". Obiettivo del concorso è quello di valorizzare il territorio piemontese pedemontano con particolare riferimento agli interventi operabili su di esso mediante l'utilizzo di macchine ed attrezzature agricole.

Al concorso possono partecipare gli studenti iscritti alle scuole dell'obbligo ad orientamento agrario della Regione Piemonte.

Saranno premiati ed otterranno una menzione non solo i progetti più utili ma anche quelli più ricercati ed innovativi, espressione della fervida immaginazione dei ragazzi delle scuole interessate.



### GENOVA - Sentenza del Tar Liguria su olio extravergine di oliva

Chi vorrà recarsi direttamente dal contadino o al frantoio per comprare del buon olio extravergine di oliva sfuso, ora potrà farlo nuovamente. Il Tar della Liguria dà ragione ai produttori ed il decreto ministeriale che recepisce il regolamento comunitario n. 1019 del 2002 che sanciva il divieto della vendita dell'olio sfuso, viene fermato. La sentenza: "Il regolamento europeo è stato male interpretato dal Ministero delle Politiche agricole". Grande soddisfazione della Confederazione italiana agricoltori che si era opposta da subito al regolamento europeo, considerato profondamente ingiusto ed inadeguato per il nostro Paese.



### FIRENZE - Oltre la pianura

Attività agroforestale, gestione della risorsa idrica ed assetto idrogeologico nel territorio collinare e montano del bacino dell'Arno. Sono stati questi i temi di dibattito del convegno tenutosi a fine gennaio presso l'Accademia dei Georgofili di Firenze.

Dall'incontro intitolato "Oltre la pianura" è emerso che l'operare a lungo termine su scenari ampi e diversificati, porta riflessi positivi non solo sul territorio ma anche sull'economia e sui settori produttivi (agricoltura, turismo, agriturismo).

"Un territorio ben condotto è sicuro dal dissesto -afferma Giovanni Menduni, Segretario generale dell'Autorità di Bacino dell'Arno- coopera pienamente all'azione di assetto idrogeologico alla scala complessiva del bacino idrografico, presenta prodotti di eccellenza, è bello nel paesaggio e, più in generale nella fruizione".

### SIENA - L'Associazione Nazionale delle Città del Vino lancia l'allarme "ridimensionamento"

Floriano Zambon, presidente dell'Associazione nazionale delle Città del Vino, esprime la preoccupazione di tutti gli associati, Comuni in testa, per la recente proposta europea di "ridimensionamento" del sistema di denominazione ed etichettatura dei vini, avanzata lo scorso 28 gennaio dall'esecutivo di Bruxelles al Comitato tecnico comunitario di gestione vini.

La proposta di modifica del regolamento n. 753/02 più che un ridimensionamento rischia infatti di assumere le proporzioni di un colpo di spugna. Amarone, Brunello, Recioto, Falerno, Morellino, Vin Santo sono i vini italiani che rischiano di perdere la tutela a favore di vini prodotti oltreoceano e commercializzati con lo stesso nome italiano, vanificando anni di impegno e di investimenti che hanno permesso al nostro paese il primato sui mercati mondiali.



### FERRARA - "Euro Asper" 2004

Si è tenuto a Bologna il 1° ed il 2 marzo il 5° Forum europea dell'asparago (Euro Asper 2004), organizzato dal Centro Servizi Ortofrutticoli di Ferrara in collaborazione con l'Istituto Sperimentale per l'Orticoltura di Montanaro Lombardo. Questo prestigioso appuntamento internazionale ha richiamato nel capoluogo emiliano i più autorevoli studiosi ed esperti della coltivazione e vendita dell'asparago.

Nelle due giornate di lavoro sono stati analizzati tutti gli aspetti strategici del prodotto: dalla ricerca, alla commercializzazione, alla tecnologia, alla logistica, al marketing.

Una specifica sessione del convegno è stata poi dedicata alle prospettive di sviluppo di un prodotto di alta qualità quale l'asparago verde di Altedo Igp.

### BOLOGNA - kiwi Gold, un "campione" di dolcezza

Alto contenuto di zuccheri, pari a circa il 17%; elevata presenza di vitamina C; ottima fragranza, buona attitudine alla conservazione. Sono queste in sintesi le caratteristiche principali del kiwi a polpa gialla, soprannominato kiwi gold, ottenuto in Cina dai ricercatori dell'Università di Wuhan dopo un lungo e meticoloso programma di selezione naturale.

"Dopo cinque anni di fruttuosa sperimentazione da parte dell'Università di Udine -dichiara Patrizio Neri, vicepresidente del Consorzio kiwi Gold- questo frutto si affaccia ora sul mercato italiano ed internazionale, con tutte le carte in regola per conquistare le preferenze del consumatore, grazie al sapore piacevolmente dolce ed allo straordinario contenuto vitaminico".

Oltre alle ottime caratteristiche organolettiche e gustative il kiwi giallo offre anche interessanti vantaggi per gli agricoltori in quanto consente una raccolta anticipata di 20-25 giorni rispetto ad altre varietà.



## BARI - Salto di qualità per la cooperativa allevatori di Putignano

La regione Puglia ha attribuito il riconoscimento di organizzazione di produttori alla Cooperativa allevatori di Putignano, azienda che riunisce

600 allevatori della Murgia barese e tarantina ed ha un fatturato di 18 milioni di euro. Grande salto di qualità dunque per la Cooperativa il cui statuto è stato appositamente modificato per adeguarsi alle nuove esigenze strutturali. E' stato introdotto l'obbligo per i soci, per quanto riguarda la produzione, ad una sola organizzazione, di far vendere il 75% della produzione direttamente alla neo costituita organizzazione e di mantenere il vincolo associativo per almeno un triennio.



## ASCOLI PICENO - Boom di imprese agricole in rosa

Una imprenditrice su tre ha scelto l'agricoltura. Da una indagine condotta da Stock View Infocamere emerge che un terzo delle imprese a conduzione femminile presenti sul territorio piceno

sono ad indirizzo agricolo. Una leadership conquistata grazie la boom registrato negli anni '90 quando dalle 23 imprese iscritte alla Camera di Commercio si è passati a 2.240.

“Un successo che passa attraverso la specializzazione e la multifunzionalità. A questo hanno puntato le imprenditrici picene” -ha commentato Anna Maria Ignazi, delegata provinciale del Coordinamento per l'imprenditoria femminile della Coldiretti.



## PALERMO - Istituito l'Osservatorio regionale sulla criminalità

Fare agricoltura in sicurezza è l'obiettivo della Cia Sicilia che ha istituito l'Osservatorio regionale sulla criminalità nelle campagne. Partecipa al nuovo organismo anche la Fondazione Cesar dell'Unipol

Assicurazioni che, proprio di recente, in collaborazione con la Confederazione italiana agricoltori, ha condotto uno studio sul fenomeno criminale nelle campagne del sud Italia.

Come spiega il Presidente della Cia Sicilia Carmelo Guerrieri, l'Osservatorio nasce dall'esigenza di monitorare un fenomeno che in Sicilia così come in altre regioni del mezzogiorno, assume dimensioni preoccupanti tanto da aver sollecitato la Direzione nazionale Antimafia a costituire un ufficio ad hoc.



## CAGLIARI - Annata record per il carciofo sardo

Ad un primo resoconto dell'annata produttiva il trend del carciofo sardo del Campidano sembra aver dato ottimi risultati produttivi e commerciali. Il prodotto ha infatti spuntato ottimi prezzi in

tutta Italia ed in special modo nel nord Italia. A questo ha forse contribuito in parte la mancanza di prodotto proveniente dalla Puglia, regione che a causa delle gelate ha visto fortemente penalizzata la propria produzione annuale di carciofi. Nell'isola invece, il miglior andamento climatico ha favorito una eccellente produzione. L'annata produttiva ha visto infatti i coltivatori della fertile pianura del Campidano di Cagliari coltivare ben 3.500 ettari a carciofeti. La parte del leone l'ha fatta Samassi (con 1.400 ettari), seguita a ruota da Villasor (con 1.300 ettari) e Serramanna (con 450 ettari).

## PARMA: ASPETTANDO L'AUTORITY...

Si apre per la città ducale, ancora scossa dal “terremoto” Parmalat, una nuova sfida. Il capoluogo emiliano si appresta infatti ad ospitare la sede dell'Authority europea sulla sicurezza alimentare (EFSA), l'organismo scientifico indipendente con il compito di vigilare contro i rischi a tavola, nato nel 2002 sull'onda dei ripetuti “scandali” alimentari (vedi “mucca pazza” e “polli alla diossina”) ed i cui uffici da quasi due anni sono provvisoriamente situati a Bruxelles.

La funzione specifica dell'Authority sarà quella di vigilare sulla sicurezza del cibo. Ogni alimento prodotto all'interno dell'Unione europea, commercializzato all'interno o all'esterno, ed ogni alimento proveniente da paesi extracomunitari, sarà monitorato al fine di verificare che sia in possesso di tutti i requisiti e le garanzie di tipo igienico-sanitario. La decisione di assegnare a Parma la sede dell'EFSA è stata presa a dicembre 2003 durante il vertice europeo fra i premier degli Stati membri, dopo un lunghissimo braccio di ferro tra Italia e Finlandia, nazione concorrente che avrebbe voluto designare Helsinki, quale capitale della sicurezza alimentare.

Ma alla fine Parma, da settembre simbolo della “Food Valley” e delle sue rinomatissime produzioni agroalimentari padane, ha avuto la meglio sulla rivale finlandese.

Una vittoria dal gusto un po' amaro e forse turbata dai concomitanti eventi che hanno visto la città coinvolta in uno dei più grandi crac finanziari della storia ma pur sempre una gran bel riconoscimento non va a premiare non soltanto il capoluogo emiliano ma tutta la Regione eleggendola di fatto la reginetta dei prodotti di qualità.

Ma passata l'euforia dell'assegnazione la città corre a rimboccarsi le maniche per affrontare in modo serio e preparato tutti i problemi e gli impegni legati all'arrivo dell'Agenzia. Tra le scadenze più urgenti vi sono quelle di natura logistica. Entro la fine del 2004 giungeranno a Parma 250 funzionari (tra ricercatori e tecnici) con famiglie al seguito provenienti da tutta Europa; un numero destinato a salire a 330 entro la fine del 2005. Andrà quindi potenziata tutta la dotazione delle infrastrutture e la rete dei servizi. Occorre inoltre potenziare e migliorare viabilità, servizi aeroportuali, sanitari, scolastici ed alloggi.

Per quanto attiene poi più da vicino al ruolo e alla funzione dell'Authority occorrerà coordinare al massimo le competenze tecniche e scientifiche del circuito regionale: università ed altri poli di studio e di ricerca come ad esempio la stazione sperimentale del conserve alimentari. Per concretizzare tutti questi progetti servono ingenti risorse finanziarie. L'Efsa può contare su un budget annuo di 40 milioni di euro per il suo funzionamento. Il resto sarà messo a disposizione da Unione Europea, Governo italiano ed enti locali.

La localizzazione a Parma dell'Authority porterà non solo grandi vantaggi al mondo scientifico ed imprenditoriale regionale ma fungerà da volano di rilancio economico complessivo del territorio.

Marcella Gravina

PARMA. Uno scorcio del Palazzo Ducale, l'edificio che ospiterà la sede dell'Authority per la sicurezza alimentare.



## GRANDI NOVITÀ AL FLORMART - MIFLOR

Una pianta tropicale che neutralizza l'inquinamento elettrostatico ed elettromagnetico. E' la *Tillandsia* che, posta vicino al computer, alla Tv o allo stereo, cresce rapidamente nutrendosi delle radiazioni diffuse in ufficio e in casa. E poi la *Stenia*, una pianta officinale paraguayana che riduce l'appetito, non altera lo zucchero nel sangue, diminuisce il bisogno di tabacco ed alcool, migliora la digestione ed inibisce la carie e la placca dentale.

E ancora, nuovi usi per il *vetiver*, eccellente depuratore delle acque ed unica pianta a crescere nelle discariche per bonificare i rifiuti. Sono solo alcune delle tante novità presentate alla 48<sup>a</sup> edizione del Flormart /Miflor, svoltasi a Padova dal 20 al 22 febbraio 2004, con i suoi saloni professionali del bosco e dell'orticoltura (*Forestry e Tecnohortus*).

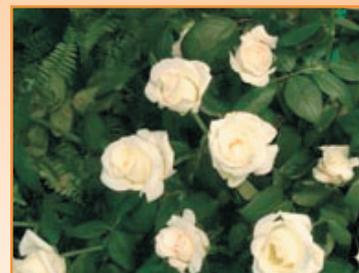
La neve ed il maltempo hanno creato qualche problema nelle provenienze dall'Italia, compensate però dal miglior afflusso internazionale pertanto da un primo bilancio sono state conteggiati circa 25.000 visitatori.

Tra le altre importanti iniziative emerse nel corso del salone dell'ortoflorovivaismo segnaliamo anche un numero verde creato da Adiconsum e Coldiretti, grazie al quale i cittadini potranno segnalare irregolarità sui prodotti orticoli.

Alle Amministrazioni che hanno meglio investito energie e risorse nel verde pubblico è stato dedicato il premio "La Città per il verde". In questo contesto sono stati premiati i Comuni di Gaglianico, Settimo Torinese, Venezia e la Provincia di Viterbo.

Tra i convegni egli incontri di maggior spicco grande è stato l'interesse destinato dalla tavola rotonda "L'Europa si allarga. Quali evoluzioni per il mercato florovivaistico?" che ha visto la partecipazione dei principali referenti del settore in Russia, Polonia, Cechia, Slovacchia, Ungheria. Per quanto riguarda invece il salone Tecnohortus vi è stata grande partecipazione agli incontri sulla stagionalità e sui grandi cambiamenti che interessano il comparto orticolo.

Flormart/Miflor torna alla Fiera di Padova dal 17 al 19 settembre 2004.



## 29° MOVEVI, NEL SEGNO DELLA SPECIALIZZAZIONE

Al Centro Fieristico Provinciale di Faenza (RA) da giovedì 22 a domenica 25 aprile 2004, prenderanno vita in contemporanea due interessanti appuntamenti fieristici legati al mondo dell'agricoltura: la 29<sup>esima</sup> edizione del MOMEVI, la Mostra specializzata nazionale della Meccanizzazione in Vitivinicoltura, e la 67<sup>a</sup> edizione della Mostra dell'Agricoltura specializzata regionale.

Organizzate direttamente da Faenza Fiere S.r.l., la società che gestisce il Centro Fieristico, le due manifestazioni rappresentano un appuntamento oramai tradizionale e di grande richiamo per agricoltori e tecnici di tutt'Italia.

Oltre ad un nutrito numero di espositori provenienti da tutt'Italia (circa 140), quest'anno, per la prima volta, saranno presenti con i propri stand anche delle delegazioni di operatori vitivinicoli di Francia e Nigeria. L'evento faentino sarà inoltre arricchito da un interessante programma convegnistico e dal Salone della Meccanizzazione Integrale In Viticoltura dove, in un vigneto simulato, saranno presentate le principali novità del settore, un settore in continua evoluzione ed in significativa crescita. Fra i convegni, di sicuro richiamo è quello nazionale dal titolo "Nutrizione e gestione del vigneto per il miglioramento della qualità dei mosti e dei vini" in programma giovedì 22 aprile alle ore 9.00, che sarà seguito, ore 12.45, dall'intervento di Paolo Neri e Michela della Giovampaola dell'Enea di Bologna, dal titolo "Analisi del ciclo di vita del vino Sangiovese: confronto tra produzione convenzionale e biologica".

## AGRIFLO': IL VERDE A 360°

La città del sole, del mare e dell'arte sta per diventare anche la capitale dell'agricoltura. Agriflò, fiera specialistica dedicata ai professionisti dell'agricoltura, della floricoltura e del vivaismo, aprirà i battenti dal 15 al 18 aprile 2004 a Palermo nella storica sede della Fiera del Mediterraneo. Ampi spazi espositivi saranno riservati alle aziende agro-floro-vivaistiche con un solo obiettivo, promuovere e trovare nuove opportunità commerciali, oltre a favorire l'incontro tra domanda e offerta e l'avvio di fruttuose relazioni d'affari con varie occasioni di scambio anche con paesi esteri del Nord Africa, del Mediterraneo, del Centro e Nord Europa.

Il tutto in un ambiente qualificato al contesto merceologico dei prodotti ed esclusivamente mirato al business.

Questa Fiera nasce all'insegna dell'alto profilo dell'innovazione, delle tecnologie, dei servizi di massimo livello, sia per quanto riguarda i contenuti espositivi che in riferimento alla qualificata programmazione convegnistica che metterà in evidenza tutte le più importanti tematiche legate al settore, con relatori di alta fama nazionale ed internazionale. La scelta di Palermo è stata naturale, poiché oltre ad essere una delle più grandi città italiane è anche e soprattutto il capoluogo di una grande regione con altissima vocazione agriflorovivaistica.





## SUINITALIA 2004: UN PUNTO SALDO PER LA SUINICOLTURA ITALIANA

Mentre i suinicoltori italiani osservano con preoccupazione gli andamenti mercantili del settore, qualcuno progetta iniziative per rianimare il comparto e rispondere finalmente, con dati concreti, ad alcune delle molte domande che da esso emergono. Un impegno, quello di andare incontro alle esigenze della suinicoltura nazionale, che per Siper, la Società che cura l'organizzazione delle manifestazioni fieristiche reggiane, è diventato una vera e propria *mission*. Tanto è vero che nel pianificare il prossimo Suinitalia, prima edizione del meeting dedicato al confronto, aggiornamento e innovazione, in calendario nel quartiere fieristico di Reggio Emilia dal 30 aprile al 1° maggio, si è posta l'ambizioso obiettivo di valorizzare la cen-

tralità, il ruolo e il lavoro dei suinicoltori, dando nel contempo risalto alle molte aziende dell'indotto che da sempre operano al fianco dei produttori stessi.

Ne è scaturito un programma articolato di eventi che unisce una rassegna espositiva ricca e fortemente innovativa. In sostanza, gli ingredienti ci sono tutti, perché la formula di Suinitalia 2004 abbia successo: dall'esposizione e messa a concorso di pregevoli esemplari di suini ibridi e di razza pura frutto della selezione *made in Italy*, alla presenza in grande stile dell'Associazione nazionale allevatori di suini (Anas). Con l'aggiunta della presenza, in una cornice di grande efficacia scenica e in una veste decisamente innovativa, delle aziende fornitrici di beni e servizi per la suinicoltura.

Ma non è tutto. Anche i semplici amanti del *made in Italy* e i visitatori non professionali, potranno trovare in fiera un momento di piacevole svago ed un'occasione per fare buoni acquisti. Un angolo del quartiere fieristico verrà infatti riservato alla esposizione e vendita di prodotti tipici dell'agricoltura reggiana, secondo una tradizione ereditata dalla Rassegna suinicola internazionale. Ed i più golosi avranno l'opportunità di sperimentare le degustazioni guidate di salumi Dop e vini, curate da esperti del settore, che costituiranno una delle novità della mostra. Un tripudio di aromi e di sapori che farà da splendida cornice al primo "meeting dedicato alla suinicoltura nazionale".

## SANA 2004: COSA BOLLE IN PENTOLA?

Fervono i lavori e molte sono le iniziative in cantiere per la 16ª edizione di SANA, il Salone Internazionale del Naturale, Alimentazione, Salute, Ambiente, che si svolgerà presso la Fiera di Bologna dal 9 al 12 settembre 2004.

Al prossimo SANA la Prima Borsa Internazionale dei Prodotti Biologici e Tipici Certificati. L'iniziativa, organizzata da SANA in collaborazione con Borsa Merci Bologna, ASCOM Bologna e con il patrocinio della Camera di Commercio di Bologna, è rivolta a tutti gli operatori del comparto e ha lo scopo di riunire i principali protagonisti -*produttori e buyers*- del mercato nazionale ed internazionale dei prodotti biologici e tipici certificati. Un meeting specializzato per fare incontrare la più qualificata offerta nazionale con la domanda nazionale ed internazionale. La Borsa Internazionale prevede infatti la partecipazione delle principali catene della Grande Distribuzione Organizzata e delle più importanti realtà industriali e agricole "bio" in Italia e in Europa. Sono previste anche presenze da USA, Giappone e da numerosi paesi extra-europei.

Dedicata ad un tema di sempre maggior attualità sarà la Prima Giornata Internazionale dell'Alimentazione Senza Glutine: un convegno internazionale organizzato da SANA in collaborazione con AIC (*Associazione Italiana Celiachia*), in calendario per sabato 11 settembre. La sessione mattutina del convegno affronterà tematiche e problematiche legate ai prodotti e ai produttori di alimenti privi di glutine, dimostrando come la celiachia costituisca un'opportunità per le industrie alimentari; gli interventi della sessione pomeridiana affronteranno invece l'argomento da un punto di vista medico-scientifico e divulgativo.

All'interno dell'area espositiva dedicata all'ambiente, l'eco-design sarà protagonista della seconda edizione, arricchita e ampliata, di "Ecologia e Design", la mostra dedicata ai prodotti eco-compatibili di design. Al centro di questo originale evento espositivo saranno esposti pezzi selezionati di design realizzati da aziende impegnate nella ricerca e nella sperimentazione di materiali e tecnologie eco-compatibili.



C'E' GRANDE ATTESA PER L'APPUNTAMENTO INTERNAZIONALE CON L'ORTOFRUTTICOLTURA. "MACFRUTMED FORUM", VERA GRANDE NOVITÀ DELL'EDIZIONE 2004 OFFRE UNA MARCIA IN PIÙ AD UNA MANIFESTAZIONE ORMAI PIÙ CHE COLLAUDATA E VINCENTE



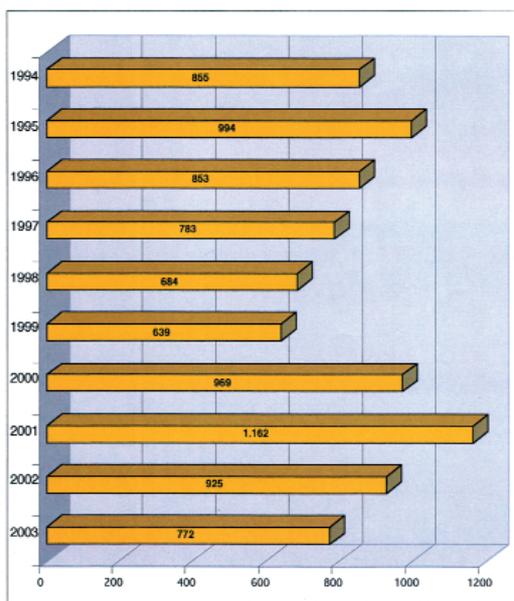
Il Presidente di Agricesena, Domenico Scarpellini

“S arà un Macfrut che guarda alla sponda sud del Mediterraneo, ma anche all'ingresso dei nuovi Paesi che porterà l'Unione europea a 25 Stati membri”. Così ha esordito **Domenico Scarpellini**, nel presentare la prossima edizione di Macfrut alla stampa. Il Presidente di Agri Cesena, la società che organizza la rassegna ha poi illustrato l'evento di spicco di questa imminente edizione e cioè “Macfrutmed” il Forum che coinvolgerà alcune delle maggiori realtà di un'area, quella mediterranea, che produce 92 milioni di tonnellate di ortofruttili e ne esporta poco più di 4. Una realtà cui Macfrut offre una “piattaforma”

per realizzare prospettive di sviluppo, con particolare accento sulle esigenze di una strategia di crescita coordinata. Il Mediterraneo rappresenta il crocevia dei traffici internazionali di merci per la sua posizione geografica strategica fra Europa, Africa e Asia. In questo contesto si inserisce anche il sistema ortofrutticolo dei paesi che vi si affacciano. Scopo del forum è fornire una panoramica delle più significative esperienze messe in atto nell'area mediterranea al fine di delineare un quadro delle prospettive future in una logica di maggior integrazione nell'area. Altri incontri, convegni e workshop completeranno il “quadro” internazio-

## Andamento del saldo attivo della bilancia commerciale dell'ortofrutta

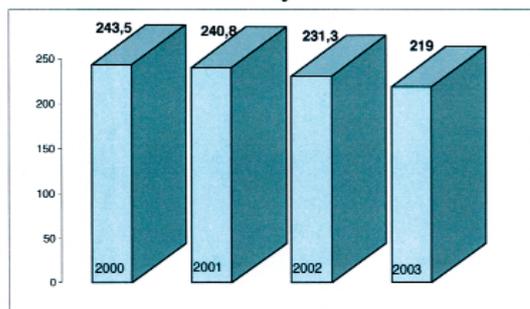
(dati in milioni di Euro)



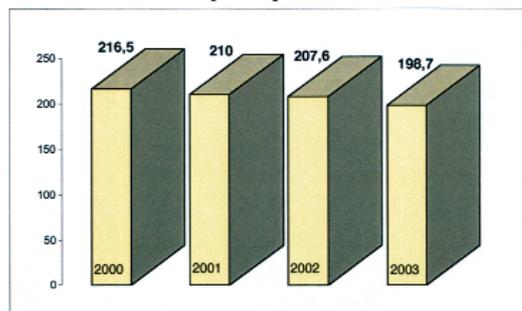
Elaborazione Dolp's Associati su dati ANEIOA (Associazione Nazionale Esportatori Importatori Ortofrutticoli ed Agrumai)

## Acquisto medio delle famiglie italiane periodo anni 2000-2003 - dati in kg/anno

verdura fresca



frutta fresca



Elaborazione Dolp's Associati su dati IHA Italia

nale della rassegna che porgerà particolare attenzione all'area balcanica e dei Carpazi che nella Unione a 25 diventeranno più vicine. A questo tema sarà dedicato uno specifico incontro con lo scopo di mettere a fuoco la situazione attuale e le prospettive del sistema ortofrutticolo dell'area balcanica e della Carpazia con particolare riferimento alle opportunità e alle minacce che l'ingresso nell'Unione di questi nuove aree comporterà per gli operatori italiani del comparto sia a livello di mercato di consumo su cui indirizzare le nostre produzioni che come aree di investimento in frutticoltura.

La tradizionale rassegna cesenate, vetrina internazionale del settore ortofrutticolo, si svolgerà nei padiglioni espositivi di Pievestina di Cesena (FC) dal 6 al 9 maggio 2004. Attraverso i suoi saloni vi è l'opportunità di approfondire alcuni importanti segmenti

della filiera ortofrutticola, dalle sementi al trasporto. Sono ormai consueti gli appuntamenti con Agro Bio Frut (*Salone delle nuove tecnologie e delle sementi*), il Salone delle Produzioni Biologiche Mediterranee e Trans World (*salone del trasporto agroalimentare*).

A conferma dell'internazionalità di Macfrut basta citare alcuni dati della precedente edizione. Nel 2003 la rassegna è stata visitata da ben 34.000 visitatori di cui 7.000 stranieri provenienti da 70 paesi. Oltre 6.000 operatori hanno preso parte ai 20 convegni organizzati nell'ambito della manifestazione. Anche nel 2004 si terranno numerosi incontri bilaterali fra operatori italiani e delegazioni estere accreditate, in base alle esigenze di ognuno degli interlocutori.

L'Italia è leader in Europa per le produzioni biologiche. Circa il 30% dei

prodotti biologici in Europa sono "made in Italy". Macfrut, che ha seguito sin dall'inizio il comparto, dedicherà alcuni importanti convegni al mondo del bio. In questo contesto verranno presentati i risultati di una indagine da U.B. (*Unione per il Biologico*) sulla distribuzione specializzata dei prodotti biologici. L'indagine, effettuata presso numerosi operatori, fornitori e distributori del dettaglio specializzato bio, ha lo scopo di analizzare sia lo stato attuale del dettaglio specializzato che le tendenze registrabili per il prossimo futuro. Verranno pertanto messi in luce aspetti positivi e negativi, la posizione degli operatori, i possibili sviluppi, le strategie per affrontare la nuova competizione con il mercato moderno e con la GDO, allo scopo di fornire spunti per la discussione.

Marcella Gravina

## LUCI E OMBRE DELL'ORTOFRUTTICOLTURA ITALIANA

Nel 2003 le produzioni ortofrutticole italiane sono state caratterizzate da gelate primaverili e grande siccità estiva che hanno determinato una riduzione delle quantità. Nel 2003 l'Italia, fra ortaggi, frutta ed agrumi, ha prodotto 22,3 milioni di tonnellate (-4,8% sul 2002) per una produzione lorda vendibile di 8.750 milioni di euro (-4,8% sul 2002).

Un altro dato significativo dell'andamento del settore è il calo del saldo attivo dell'import-export di ortofrutta italiana (-16,6% rispetto al 2002). È il secondo anno consecutivo che il saldo attivo è in netta diminuzione dopo un triennio di incrementi.

E purtroppo nel 2003 si è registrato un calo anche nei consumi. Sulle tavole delle famiglie italiane infatti la quantità degli ortofrutticoli ha registrato una contrazione in quantità del -4,69% a fronte di un incremento della spesa del + 2,25%.

Ma l'anno più duro per i nuclei familiari è stato il 2002, quando la spesa è lievitata di oltre il 6,98% sul 2001 mentre gli acquisti domestici calarono solo del 2,39% in quantità. Più contenuto l'aumento del 2003 ma se si riflette sul volume complessivo della spesa il quadro che ne è emerso è abbastanza chiaro: non si rinuncia a frutta e verdura ma se ne consuma di meno e si sceglie di comprarla dove costa meno (*la quota dei discount è aumentata oltrepassando il 4% contro un 3% circa del passato*).

*"Da una parte la famiglia ha una disponibilità di denaro pressoché uguale (però in calo come potere di acquisto) dall'altra gli aumenti non sono andati a beneficio dei produttori"* -ha commentato Domenico Scarpellini-. *"Va raggiunto un accordo fra i segmenti della filiera, ovvero quell'interprofessionalità che da tempo viene discussa ma applicata con enormi difficoltà"*.



# « IL COMITATO DEI TECNICI AGRICOLI DI SIRACUSA IN PRIMA LINEA NELLA CONSULTA AGRICOLA »

**I** rappresentanti degli Ordini e dei Collegi professionali operanti nella provincia di Siracusa (*Dottori Agronomi, Agrotecnici e Periti agrari*) riuniti ed organizzati in un Comitato Unitario Permanente dei Tecnici Agricoli, allo scopo di riaccendere i riflettori sulle politiche agricole del territorio provinciale e di favorire, quindi, quei fattori di tutela e di presidio del territorio rurale, due anni or sono hanno proposto ed ottenuto l'istituzione di una "Consulta Provinciale dell'agricoltura" che prende formalmente il nome di "Consiglio Provinciale dell'Agricoltura".

Il Consiglio provinciale dell'agricoltura è dunque operativo da ben due anni ed ha sede presso l'Ispettorato provinciale dell'agricoltura. Presieduto dal Direttore dell'Ispettorato Dott. **Michele Lonzi**, nel Consiglio siedono i rappresentanti delle organizzazioni ed delle associazioni operanti in agricoltura maggiormente rappresentative della provincia; rappresentanti della Camera di Commercio e delle USL; rappresentanti degli Ordini e dei Collegi Professionali operanti in ambito agricolo, quindi i presidenti degli Albi provinciali degli Agronomi, degli Agrotecnici e dei Periti agrari.

"L'obiettivo prioritario della Consulta - riferisce il Dott. **Salvatore di Lorenzo**, Presidente dei Dottori Agronomi della Provincia di Siracusa - è quello di un costante monitoraggio della situazione relativa al comparto agro-zootecnico della provincia. Nel corso di questi due anni di operatività abbiamo affrontato problematiche importanti relativamente ad esempio all'emergenza "blue tongue", eventi alluvionali e calamitosi, l'agrumicol-

tura. Ci riuniamo di norma una volta al mese ma se è necessario anche di più, in base a quelle che sono le priorità locali relative a ciascun Comune. Io, personalmente, lo considero uno strumento valido ed efficace specie per quanto riguarda la comunicazione con le istituzioni ma anche perché consente di riportare velocemente l'attenzione su problemi che talvolta richiedono interventi mirati e tempestivi". Considerazioni quelle del Dott. Di Lorenzo largamente condivise anche dall'Agr. **Giuseppe Russo**, Presidente degli Agrotecnici di Siracusa nonché presidente di turno del Comitato permanente dei tecnici agricoli. "Vorrei rimarcare il fatto - dichiara Russo - che il Consiglio Provinciale dell'Agricoltura di Siracusa nasce proprio su iniziativa del Comitato dei Tecnici agricoli di cui attualmente sono alla Presidenza. Il Comitato, infatti, ha sentito l'esigenza di dar voce ad un organismo (quale appunto la Consulta agricola) che molto può fare per valorizzare il comparto agricolo provinciale e molto sta facendo, come tutte le iniziative attuate per dare una svolta concreta all'emergenza sanitaria in materia di "blue tongue", per i distretti rurali, per la politica di prevenzione dei danni da calamità naturali, iniziative che si concretizzano anche nella organizzazione di convegni ed incontri con le pubbliche amministrazioni e con i rappresentanti delle istituzioni e di governo competenti per il settore agricolo. Ritengo pertanto che la strada imboccata dai tecnici agricoli sia una strada giusta e che porta a importanti traguardi non solo per noi professionisti ma per tutti gli operatori del settore agricolo". E proprio sul Comitato dei tecnici agricoli pone l'accento il P.a.

**Franco Altamora**, Presidente della Commissione studi del Collegio dei Periti agrari di Siracusa e componente (su delega del Presidente dello stesso Collegio

**Giorgio Petrolo**), del Comitato dei Tecnici agricoli nonché del Consiglio Provinciale dell'agricoltura di Siracusa. "L'obiettivo principale del Comitato è quello di instaurare rapporti di fattiva collaborazione tra il mondo professionale, il mondo agricolo ed il mondo politico-istituzionale. Il tutto finalizzato al miglioramento del comparto agricolo, ovvero produttività aziendale, formazione professionale degli addetti al settore, valorizzazione delle produzioni tipiche locali, in un provincia come quella di Siracusa in cui la PLV relativa all'agricoltura ha un forte peso sull'economia locale essendo pari al 27% dell'intera produzione lorda vendibile provinciale. Il Comitato è quindi lo strumento che ci consente di porre la nostra professionalità al servizio di chi amministra per far sì che le produzioni agricole del nostro territorio siano sempre più eccellenti e trovino riscontro non solo nell'economia locale ma in un contesto di valorizzazione ancor più ampio". Unità di intenti e di obiettivi per dar voce alle richieste degli agricoltori e per offrire maggiori servizi ed opportunità ad una agricoltura che da alcuni anni in questa provincia è un pò sofferente. Sentiamo infine il parere del Dott. **Michele Lonzi**, Direttore dell'Ispettorato agrario di Siracusa nonché presidente del Consiglio provinciale dell'agricoltura. "Il Consiglio Provinciale dell'agricoltura vede rappresentati tutti gli attori del sistema agricolo. Tutti attorno allo stesso tavolo per il raggiungimento di obiettivi comuni che sono in definitiva poter offrire nuove opportunità e nuovi servizi al comparto. Le riunioni sono svolte in forma volontaria, ovvero nessuno dei componenti percepisce gettoni di presenza, e sono itineranti ovvero vengono svolte nelle sedi territoriali ove è stato ravvisato un determinato problema che richiede risposte e risoluzioni. Il Consiglio ha anche un ruolo propositivo, ovvero si fa portavoce delle esigenze degli agricoltori anche per quanto riguarda il miglioramento o la modifica di norme e leggi che regolamentano il settore".

Marcella Gravina



## COME RECUPERARE I CONTRIBUTI ERRONEAMENTE VERSATI AD UN DIVERSO ISTITUTO DI PREVIDENZA

**D**iversi iscritti alla Gestione Separata Agrotecnici presso l'E.N.P.A.I.A., hanno in passato in prima istanza versato erroneamente e quindi indebitamente - a volte anche su consiglio del proprio Consulente fiscale - all'INPS - Gestione Separata, i contributi previdenziali relativi a redditi derivanti da attività professionale, soggetti invece al regime della Cassa di previdenza degli Agrotecnici.

Al fine di recuperare i suddetti contributi, gli iscritti alla Cassa di previdenza degli Agrotecnici, dovranno fare specifica richiesta di trasferimento di detti contributi versati, ai rispettivi uffici INPS, prospettando che l'obbligo di versare alla Gestione Separata Agrotecnici presso l'E.N.P.A.I.A. i contributi previdenziali relativi all'attività professionale deriva dal D. Lgs. 10 febbraio 1996 n.103.

Alla citata domanda è necessario allegare l'attestato d'iscrizione alla Gestione Separata Agrotecnici presso l'E.N.P.A.I.A., oltre alle fotocopie dei versamenti per i quali si richiedono i trasferimenti.

Per i versamenti effettuati all'INPS, sempre erroneamente, dal committente anche per conto e nell'interesse dell'iscritto, a seguito di attività professionale svolta con rapporto di lavoro coordinato e continuativo la domanda unica di trasferimento dei contributi dovrà essere presentata a firma dei due creditori allegando comunque la suindicata documentazione (*iscrizione Gestione Separata Agrotecnici presso l'E.N.P.A.I.A. e fotocopie dei versamenti*).

Coloro i quali provvedono a richiedere il trasferimento dei contributi previdenziali da un diverso Ente all'E.N.P.A.I.A. possono, se credono, inviare copia della domanda al Coordinatore del Comitato Amministratore, Agr. Dott. **Alessandro Maraschi** (tel. 338/854.61.74 - reperibile nei giorni feriali dalle ore 17,00 alle ore 20,00; e mail: [maraschi.a@tiscali.it](mailto:maraschi.a@tiscali.it)), che potrà così seguirne l'iter.

### SCHEMA DI POSSIBILE RICHIESTA 1

Spett.le  
INPS - Gestione Separata  
Via  
Città  
  
e, p.c.  
  
Spett.le  
Gstione separata Agrotecnici presso l'E.N.P.A.I.A.  
Viale Beethoven 48  
00144 Roma

Oggetto: contributi previdenziali versati a creditore apparente.

Il sottoscritto.....Agrotecnico, appartenente al Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati della provincia di .....al n. .... è iscritto, come da certificato allegato in copia, con decorrenza dal..... con numero di contribuzione contributiva n. ....alla Gestione Separata Agrotecnici presso l'E.N.P.A.I.A., che ci legge per conoscenza ed alla quale Vorrete riferirvi per eventuali chiarimenti, istituito ai sensi del d. lgs. 10 febbraio 1996, n.103, avendo erroneamente versato a codesto INPS contributi sul suo reddito professionale per un importo complessivo di Euro....., come da versamenti allegati in copia, chiede che venga disposto il trasferimento di detta somma in quanto corrispondente a contributi indebiti.

Distinti saluti.

### SCHEMA DI POSSIBILE RICHIESTA 2

Spett.le  
INPS - Gestione Separata  
Via  
Città  
  
e, p.c.  
  
Spett.le  
Gestione separata Agrotecnici presso l'E.N.P.A.I.A.  
Viale Beethoven 48  
00144 Roma

Oggetto: contributi previdenziali versati a creditore apparente.

Il sottoscritto.....Agrotecnico, appartenente al Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati della provincia di .....al n. .... è iscritto, come da certificato allegato in copia, con decorrenza dal..... con numero di posizione contributiva .....alla Gestione Separata Agrotecnici presso l'E.N.P.A.I.A., che ci legge per conoscenza ed alla quale Vorrete riferirvi per eventuali chiarimenti, istituito ai sensi del d. lgs. 10 febbraio 1996, n.103, fa presente che essendo stati per lui erroneamente versati dal proprio committente contributi sul reddito professionale per un importo complessivo di Euro....., come da versamenti allegati in copia, chiede unitamente a.....(nome cliente o ditta), che sottoscrive per adesione la presente richiesta, il trasferimento di detta somma alla propria posizione contributiva presso la citata Cassa).

Distinti saluti.



MINISTERO DELLA GIUSTIZIA

## COLLEGIO NAZIONALE DEGLI AGROTECNICI E DEGLI AGROTECNICI LAUREATI

Roma, 30 marzo 2004

A tutti gli Agrotecnici ed  
Agrotecnici laureati iscritti  
nell'Albo Professionale  
LORO SEDI

Facendo seguito a quanto anticipato nel Convegno Nazionale di Stresa dell'ottobre scorso, lo Scrivente Consiglio Nazionale ha definitivamente sottoscritto una specifica Convenzione che permette a tutti gli Agrotecnici e gli Agrotecnici laureati liberi professionisti di stipulare con i Lloyd's di Londra, a condizioni particolarmente vantaggiose, una copertura assicurativa di Responsabilità Professionale, peraltro ove desiderato estendibile alle garanzie richieste dalla legge Merloni. La scelta del contraente assicurativo è avvenuta dopo un attento processo di selezione che ha consentito di mettere a punto un prodotto che tiene conto delle esigenze degli iscritti nell'Albo professionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

La polizza, denominata CNAL 2003, è formulata con lo schema Lloyd's di tipo "All Risks", con la consulenza della "AEC Broker – Assicurazioni per Engineering, Costruzioni e responsabilità professionali srl", già collaudato con importanti associazioni del settore, secondo il quale tutte le tipologie di sinistro sono previste e comprese salvo quelle esplicitamente escluse; ciò significa che la garanzia è prestata per tutte le attività rientranti nelle competenze professionali degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, così come definite da leggi, normative statali e regionali, sentenze, atti giurisdizionali.

Si tratta pertanto di una copertura sicuramente adeguata alle necessità, in cui sono comprese oltre le garanzie per i danni diretti anche per quelli consequenziali, danni patrimoniali e danni indiretti e per l'inquinamento accidentale, garanzie che solitamente non sono previste dalle polizze generiche reperibili sul mercato; la garanzia comprende anche qualunque responsabilità professionale contestata al professionista e derivante da atti od omissioni dei dipendenti, dei consulenti o di suoi incaricati.

La garanzia copre qualsiasi opera e qualsiasi valore, con estensione territoriale in tutto il territorio dell'Unione Europea, entro i limiti di indennizzo (massimali di garanzia) prescelti tra gli scaglioni di 500.000 ovvero di 1.000.000 Euro (estensibili, su richiesta, ad importi superiori) e con franchigia di 1.250,00 Euro per sinistro, senza previsione di scoperti percentuali.

La polizza R.C. di base è di tipo annuale e viene formulata in funzione di un'attività ordinaria calcolata in rapporto al fatturato lordo, con scaglioni fino a 30.000, 50.000, 130.000 Euro, da riferire al consuntivo dell'anno fiscale precedente, senza conguagli a fine anno; massimali superiori potranno essere quotati separatamente dall'assicuratore al momento della stipulazione della polizza di base.

La polizza prevede una copertura pregressa automatica di due anni anche per coloro che non erano precedentemente assicurati presso altra Compagnia; non sono inoltre previste esclusioni in occasione di terremoti, maremoti e simili, al contrario di quanto spesso previsto dalle altre Compagnie; la polizza copre anche, entro il 25% del massimale, le spese legali civili sostenute dall'assicurato in caso di danno e gli altri eventuali costi sostenuti per evitare un'azione di risarcimento.

Benché la materia abbia un limitatissimo interesse per la nostra categoria, la polizza, con una specifica estensione, è idonea ad adempiere alle disposizioni sulla obbligatorietà assicurativa prevista dall'art.30, comma 5, della legge n. 109/94 ("Merloni"), così come specificato dall'art. 105 del DPR 554/99, a copertura del rischio di eventuali varianti e spese di riprogettazione; essa può, inoltre, essere cumulata con l'emissione, a tassi prestabiliti, di certificati di assicurazione per Opere Pubbliche, per singolo incarico, fino a 36 mesi di cronoprogramma lavori.

Il premio per la polizza relativa all'estensione "Merloni" viene calcolato forfaitariamente e rapportato alla fasce di reddito e di massimale della polizza R.C. base; nel caso in cui un professionista intenda, invece, avvalersi della sola copertura "Merloni" in assenza di polizza generale di R.C., è prevista la possibilità di emissione di contratti limitati alle garanzie previste dalla legge n. 109/94, ed in questo caso il premio viene calcolato in funzione dell'importo dell'opera e quindi del massimale prestato.

La AEC Broker, tramite la propria rete operativa, è disponibile ad esaminare in tutta Italia i rischi dei singoli professionisti al fine di valutare la copertura più idonea alla specificità della attività esercitate; detto esame potrà, su richiesta, prevedere uno studio/relazione scritta, gratuito, delle eventuali polizze già stipulate con altri Assicuratori.

Al sito [www.agrotecnici.it](http://www.agrotecnici.it) è possibile scaricare il testo del questionario di richiesta della polizza; detto questionario è reperibile anche al sito della AEC Broker [www.merloni.net](http://www.merloni.net) al quale il questionario deve essere spedito per ottenere la proposta di polizza.

Con i migliori saluti.

IL PRESIDENTE

  
(Roberto Orlandi)



## Assicurazione della Responsabilità Professionale - CNAL Schema Lloyd's per gli Agrotecnici Liberi Professionisti

### INTRODUZIONE

La AEC Broker - Assicurazioni per Engineering, Costruzioni e Responsabilità Professionali S.r.l., ha elaborato assieme al Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati una copertura assicurativa di Responsabilità Professionale in collaborazione con alcuni sottoscrittori dei Lloyd's a condizioni particolarmente vantaggiose ed estensibile alle garanzie richieste della legge Merloni.

La polizza prevede tariffe convenzionate per i Liberi Professionisti iscritti all'Albo.

La polizza è stata messa a punto dopo un lavoro di analisi delle soluzioni offerte dal mercato assicurativo e numerosi incontri tra i delegati del CNA e i tecnici della AEC Broker. Il corpo centrale della polizza adottata dai Lloyd's è il risultato più rispondente alle esigenze di una professione giovane e in evoluzione come quella degli Agrotecnici. I tassi e le condizioni offerti da alcuni dei sottoscrittori dei Lloyd's, presenti in Italia tramite la *Rappresentanza Generale per l'Italia dei Lloyd's*, nonché l'elasticità nel trattare le varie clausole e l'estensione "Merloni", sono apparsi quanto di meglio esiste oggi sul mercato assicurativo.

### SCHEMA DELLA COPERTURA ASSICURATIVA

Il testo dello Schema di Polizza Responsabilità Professionale Lloyd's 2003 è stato costruito sulla base di una copertura "All Risks" di Responsabilità Professionale del mercato assicurativo anglosassone (usato per polizze che contemplino tutti i rischi ai quali la specifica attività è sottoposta e dove "sono compresi tutti gli eventi salvo quelli esplicitamente esclusi") e personalizzandone le Condizioni Particolari per il mercato Italiano (Legge 626/94, 494/96 e Legge Merloni).

### TIPOLOGIE DI COPERTURA E ATTIVITÀ ASSICURATE

La copertura assicurativa base sarà di tipo annuale sull'intera attività professionale con premio calcolato per fasce sul fatturato lordo (IVA esclusa) dell'anno precedente e senza regolazione a fine anno in modo da semplificare la procedura di emissione.

La polizza copre tutte le attività rientranti nelle competenze professionali degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati Liberi Professionisti.

Si intendono comprese fra le attività assicurate tutte quelle attività di consulenza, assistenza, amministrazione, ecc. svolte a favore di imprese agricole ovvero di altri soggetti pubblici e privati o consortili, per le quali sia stata, od era previsto fosse, emessa fattura professionale, assoggettata alla contribuzione integrativa a favore del fondo previdenziale di riferimento.

L'Assicurato ai sensi dell'art. 1898 C.C. deve dare comunicazione scritta agli Assicuratori di ogni aggravamento del rischio. A titolo esemplificativo e non esaustivo, per aggravamento del rischio si intende una variazione significativa dell'attività svolta in una specializzazione diversa da quella ordinariamente praticata ed indicata nel questionario di polizza.

### POLIZZA PER LA COPERTURA DELLE VARIANTI IN CORSO D'OPERA (MERLONI)

Lo schema di polizza Lloyd's 2003 prevede la possibilità, per gli incarichi di progettazioni esecutive per le quali sia prevista

la copertura obbligatoria ai sensi dell'Art. 30 comma 5 della Legge Merloni così come integrato dall'Art. 105 del regolamento Dpr. 554/99, di emettere "Certificati di Assicurazione per Opere Pubbliche" a tassi prestabiliti.

### CALCOLO DEL PREMIO

Il premio sarà calcolato sulla base del fatturato annuo lordo dell'anno fiscale precedente a quello della stipula e diviso per fasce di fatturato con scaglioni fino a 30.000, 50.000, 130.000 Euro senza regolazione a fine anno in modo da semplificare la procedura di emissione e di gestione della polizza.

### ASSISTENZA E GESTIONE DELLE RICHIESTE DI RISARCIMENTO

Nell'ambito dei servizi di consulenza prestati ai professionisti, AEC Broker fornirà piena collaborazione per la gestione di tutti quegli eventi che possano dar luogo ad azioni di responsabilità nei confronti degli Assicurati in collaborazione con lo studio tecnico/legale prescelto dagli Assicuratori - Studio Bolton & Associati Srl - e dei periti internazionali eventualmente nominati. Gli stessi saranno incaricati di fornire le loro rispettive consulenze tecniche e giuridiche per la migliore gestione della richiesta di risarcimento avanzata.

### COSTI DI DIFESA - ALTRI COSTI

Nell'ambito delle garanzie di polizza, i costi e le spese affrontate per la difesa sono a carico dell'Assicuratore oltre il massimale prescelto per un massimo del 25% dello stesso. Inoltre l'Assicuratore rimborserà, nell'ambito dello stesso 25% del massimale base, *tutti gli altri costi sostenuti con il consenso scritto degli Assicuratori stessi non rientranti nelle voci precedenti.*

### ESTENSIONE TERRITORIALE E LEGGE APPLICABILE

La polizza opera in tutto il territorio dell'Unione Europea

### INCARICATI - CONSULENTI E ALTRI COLLABORATORI

Qualunque responsabilità professionale contestata al professionista e derivante da atti o omissioni dei dipendenti, dei consulenti o collaboratori è compresa.

### STUDIO/RELAZIONE DELLE POLIZZE PROFESSIONALI IN CORSO

La AEC Broker, tramite la propria rete di colleghi, si rende disponibile ad esaminare i rischi dei singoli professionisti al fine di valutare la copertura professionale più idonea alla specificità delle attività esercitate. Tale esame potrà, su richiesta esplicita, prevedere uno Studio/Relazione scritta - del tutto gratuita - delle eventuali polizze professionali già stipulate con altri Assicuratori fornendo, se del caso, un supporto alla integrazione delle eventuali garanzie mancanti.

Al sito [www.agrotecnici.it](http://www.agrotecnici.it) è possibile scaricare il testo del questionario di richiesta della polizza; detto questionario è reperibile anche al sito della AEC Broker [www.merloni.net](http://www.merloni.net) al quale il questionario deve poi essere spedito per ottenere la proposta di polizza.

# « FOCUS SULLE MISURE PER L'INSEDIAMENTO DEI GIOVANI IN AGRICOLTURA »

**A**nimare un territorio non è solo una trasmissione di conoscenze ed informazioni, ma è soprattutto lo sviluppo di metodologie innovative, la riorganizzazione sociale ed economica per rimuovere i vincoli allo sviluppo territoriale.

In questo contesto si è tenuto il 10 marzo 2004, presso la Sala Conferenze del Comune di Riposto, in Provincia di Catania, un interessante seminario sulle opportunità di insediamento dei giovani nel settore agricolo (Misura 4.07 Insediamento Giovani in agricoltura).

Il seminario è stato organizzato dal Collegio degli Agrotecnici e Agrotecnici laureati della Provincia di Catania e dalla Associazione Pro Loco del Comune di Riposto. Entrambi gli organismi fanno parte del Servizio informazione Bandi Comunitari della Regione Siciliana "Sportelli informativi della Comunicazione". Relatori del Seminario sono stati il Dott. **Marco Pace** (Assessorato Agricoltura e Foreste - Dipartimento Interventi Strutturali); il Dott. **Gaetano Costanzo** (Capo Ispettorato Provinciale per l'Agricoltura di Catania); la Dott.ssa **Maria Rosa**

*RIPOSTO (CT), 10 MARZO 2004. La sala conferenze del Comune è gremitissima. Tra gli astanti numerosi e giovani tecnici agricoli.*



**Battiato** (Dirigente Responsabile U.O. 74 Assessorato Agricoltura e Foreste); l'Agr. **Giuseppe Finocchiaro** (Presidente del Collegio degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati di Catania) e il Dott. **Giuseppe Strano** (Presidente della Consulta Regionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati). Moderatore del dibattito il Dott. **Angelo Spina**, Presidente della Pro Loco di Riposto.

Sala strapiena di operatori del settore e tecnici agricoli, Agronomi, Agrotecnici e Periti agrari. Dopo una breve presentazione della Misura 4.07 da parte del Dott. Pace dell'Assessorato Regionale ed uno stato degli insediamenti pregressi e del loro compito istituzionale da parte dell'Ispettorato Provinciale per l'Agricoltura di Catania e della U.O. n. 74 di Giarre si è entrati nel vivo del dibattito. Numerose sono state le domande, tra le tante in ordine alle tipologie delle forme societarie, alla destinazione urbanistica delle aree oggetto d'intervento, alle attività connesse e complementari domande e risposte che hanno permesso una maggiore comprensione tra le varie parti interessate. Il Dott. Costanzo Capo dell'Ispettorato Provinciale per l'Agricoltura di Catania ha dato piena disponibilità dei propri Uffici per eventuali altri chiarimenti.

Il seminario ha costituito un importante momento di comunicazione come elemento strategico per l'utilizzazione delle opportunità offerte da Agenda 2000.

*Agr. Dott. Giuseppe Strano*



**IL TAVOLO DELLA PRESIDENZA** (da sinistra): l'Agr. Giuseppe Finocchiaro, Presidente del Collegio Agrotecnici di Catania; il Dott. Angelo Spina, Presidente della Pro Loco del Comune di Riposto; il Dott. Marco Pace dell'Assessorato regionale agricoltura; il Dott. Gaetano Costanzo, Capo dell'Ispettorato Provinciale per l'Agricoltura di Catania; la Dott.ssa Maria Rosa Battiato, dell'Assessorato regionale agricoltura e foreste; l'Agr. Dott. Giuseppe Strano, Presidente della Consulta Regionale degli Agrotecnici.

## BARI - Si rinnova il Direttivo del Collegio provinciale Agrotecnici

In data 7 febbraio 2004 si sono svolte le elezioni per il rinnovo del Consiglio Provinciale degli Agrotecnici di Bari. Le elezioni hanno dato il seguente esito:

Agr. Roberto SALZEDO - Presidente  
Agr. Sergio DE BARI - Segretario  
Agr. Marcello CILLA - Consigliere  
Agr. Mario DE NICOLO - Consigliere  
Agr. Donato GIANNELLI - Consigliere  
Agr. Vito PISCOPO - Consigliere  
Agr. Rocco VERDICCHIO - Consigliere

### Collegio dei Revisori dei Conti

Agr. Francesco ROBERTO - Presidente  
Agr. Antonio ALBANESE - Revisore  
Agr. Pietro CAPONE - Revisore

## CATANIA - Il Partenariato della comunicazione POR 2000-2006

Il Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Catania nel mese di febbraio 2004 ha firmato un protocollo di intesa con la Regione Siciliana relativo allo sportello informativo del POR 2000-2006 ([www.euroinfosicilia.it](http://www.euroinfosicilia.it)). Considerato uno strumento indispensabile per la condivisione di informazioni utili alla realizzazione degli obiettivi del POR 2000-2006, il Partenariato della Comunicazione è costituito da una rete di enti economici e sociali che hanno lo scopo di creare sul territorio una capillare informazione sulle opportunità offerte dal Programma Operativo Regionale.

Istituito il 19 marzo 2002 con un protocollo di intesa, vi hanno aderito sinora circa sessanta partner, i cui sportelli sono dislocati in tutte le nove province della Sicilia. E' in crescente aumento il numero degli enti che richiedono di farne parte.

Grazie alla sua istituzione, la Regione avrà la possibilità di vedere amplificate le informazioni circa le opportunità offerte dal POR.

## Borse di studio per gli studenti degli Istituti Tecnici e Professionali

Il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca e l'Istituto Nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, nel quadro del programma di azione comune dedicato alla scuola, finalizzato allo sviluppo della cultura della prevenzione nei giovani, lavoratori e datori di lavoro di domani, bandiscono un concorso rivolto agli studenti degli Istituti Tecnici e professionali, con il coinvolgimento degli Istituti scolastici di appartenenza, nell'intento di promuovere, nelle logiche di collegamento con il mondo del lavoro, scelte professionali rispondenti alle esigenze di salute e sicurezza negli ambienti di vita, di studio e di lavoro.

Le borse di studio istituite su tutto il territorio nazionale sono complessivamente 200 (ciascuna del valore di euro 1.550,00) da assegnare a progetti realizzati dagli studenti iscritti alle classi terze, quarte e quinte degli Istituti tecnici e alle classi prime, seconde e terze degli Istituti professionali, sui temi della sicurezza e salute negli ambienti di vita, studio e lavoro.

I dirigenti scolastici degli Istituti partecipanti al concorso dovranno far pervenire i progetti dei ragazzi, esclusivamente a mezzo raccomandata AR, spedita entro il 30 giugno 2004, alla Direzione regionale Inail, competente per territorio. All'Istituto di appartenenza dell'allievo o degli allievi vincitori sarà attribuito un riconoscimento economico di 770,00 euro.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

## CUNEO - Collegio Agrotecnici: cosa bolle in pentola?

### Dimmi, cosa vuoi fare da grande?

Il Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici di Cuneo, promotore di Agroform Piemonte (il centro di formazione con finalità principale destinata alla formazione degli Agrotecnici) intende monitorare presso i propri iscritti l'effettivo bisogno di formazione suddiviso per materie ed argomenti ai fini della predisposizione e della pubblicazione del "Catalogo delle attività formative di Agroform Piemonte".

E' necessario che la predisposizione di questo catalogo tenga effettivamente conto delle esigenze della base degli iscritti, e a tal fine il Collegio ha inviato ai propri iscritti un questionario da compilare e rispedire al Collegio sul quale ciascuno iscritto indicherà i corsi o le attività preferite.

Maggiori informazioni sull'iniziativa al sito: [digilander.libero.it/agroform\\_piemonte/index.htm](http://digilander.libero.it/agroform_piemonte/index.htm).

### Indagine preliminare dei fabbisogni formativi aziendali

Quando si parla di professionalità ci si riferisce ad un sistema dinamico di conoscenze, competenze e capacità.

La preparazione di tecnici qualificati ed adeguati alle esigenze del mondo del lavoro passa oggi più che mai attraverso la formazione specialistica post-diploma. In tale contesto risulta importante individuare nella realtà delle imprese quali sono le maggiori competenze di cui le imprese stesse necessitano onde indirizzare di conseguenza l'attività formativa.

In questa direzione il Collegio degli Agrotecnici di Cuneo, il Centro di formazione professionale degli Agrotecnici del Piemonte (AGROFORM) di concerto con l'Istituto Superiore di Stato "Umberto I" di Alba (CN) hanno realizzato un questionario da distribuire alle aziende attraverso il quale viene "diagnosticata" la richiesta di particolari competenze e specifici profili professionali all'interno dell'azienda.

Il questionario in questione è scaricabile al sito internet: [www.infosys.it/ispaabarbero](http://www.infosys.it/ispaabarbero). Le aziende del territorio piemontese che intendono aderire al progetto possono compilarlo e rispedirlo via fax al n. 0173 314.732 - 0172 657.056 o per e-mail ad uno dei seguenti indirizzi di posta elettronica: [istitutoumbertoprime@areacom.it](mailto:istitutoumbertoprime@areacom.it) - [agroformpiemonte@libero.it](mailto:agroformpiemonte@libero.it).

### Filo diretto con gli iscritti

Il Collegio Provinciale Agrotecnici intende realizzare un indirizzario e-mail di tutti gli iscritti all'Albo al fine di instaurare con gli iscritti un filo diretto di comunicazione ed aggiornamento in tempo reale.

Si richiede pertanto agli iscritti di segnalare la propria e-mail di contatto al seguente indirizzo di posta elettronica: [cuneo@agrotecnici.it](mailto:cuneo@agrotecnici.it)

### Appello!

Il Gruppo di volontariato "Antenna Amica" che si occupa di assistenza alle Missioni in Africa, sta cercando macchine da scrivere meccaniche da inviare presso le Missioni. Chi

ne avesse a disposizione e fosse interessato all'iniziativa può contattare il segretario del Collegio Agrotecnici di Cuneo, Erio Giordano (Tel. 347/015.25.49).

### Monitoraggio flavescenza dorata

Anche nel 2004 sarà attivato dal Settore Fitosanitario della Regione Piemonte il servizio di monitoraggio della Flavescenza dorata della vite.

Il Collegio Provinciale degli Agrotecnici di Cuneo raccoglie, a partire dal 1° aprile 2004 le disponibilità degli iscritti all'Albo interessati a svolgere le attività di controllo che presumibilmente avverranno nel periodo estivo-autunnale. Si comunica che nel procedere alla segnalazione dei professionisti disponibili, ai competenti uffici regionali, si terrà conto solo ed unicamente dell'ordine cronologico di arrivo delle richieste, le quali dovranno essere inviate al Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Cuneo, esclusivamente a mezzo fax al n. 0172/65.70.56.

## Ciao a tutti, sono Roberta!

*"Sono nata il 6 febbraio 2004 alle 15,48 e pesavo ben 3 chili e 575 grammi! Vi saluto tutti e vi mando un bel bacione. Mamma e papà sono tanto felici! Chi sono mamma e papà? Ah, già dimenticavo: mamma si chiama Claudia Viale e papà Enrico Surra. Mi hanno detto che papà fa il Presidente. Di cosa non lo so, forse sono troppo piccola per queste cose..."*

Ciao Robertina, benvenuta tra noi ed auguri a te e ai tuoi genitori, sì hai ragione sei ancora troppo piccola quindi te lo diciamo noi chi è il tuo papà e che cosa fa: è un Agrotecnico ed è il Presidente degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Cuneo.

*"Cos'è un Agrotecnico?"*

Robertina, non cominciamo con le domande difficili, te lo spiegheremo fra qualche anno... quando sarai più grande. Per adesso un bacione!



**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: agrcirolla@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.

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

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

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

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

**VENDO** 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.

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

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

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



## IL TESTO DEI VOSTRI ANNUNCI

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

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

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

Testo \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nome e Cognome \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

## AGROTECNICI: FATEVI CONOSCERE!

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

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

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

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

Il materiale può essere inviato a:

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

# **La vostra via verso il successo...**

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

**Sopoma** s.r.l. Società Potassio e Magnesio

Via Giberti, 7 - 37122 VERONA

Tel. 045 597977 Fax 045 597508 E-mail: [sopoma@tin.it](mailto:sopoma@tin.it)

Member of **SOPIB** 



**k+s**®