



COLDIRETTI BRESCIA

MENSILE DI AGRICOLTURA, ECONOMIA, IMPRESA
ANNO 9 | N. 5 | MAGGIO 2019

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE:
23124 BRESCIA - VIA SAN ZENO, 69
TEL. 030 2457585 - FAX 030 2457691
www.brescia.coldiretti.it

DIRETTORE RESPONSABILE E
RESPONSABILE DI REDAZIONE
Sara Vecchiati | sara.vecchiati@coldiretti.it

PROGETTO GRAFICO, IMPAGINAZIONE E PUBBLICITÀ:
VOCE MEDIA 030 5785461
STAMPA: TIBER SPA www.tiber.it

AUTORIZZAZIONE DEL TRIBUNALE DI BRESCIA
n. 58 DEL 27 DICEMBRE 2004



2019, comunque un anno bollente

Nonostante il maltempo in Italia, il 2019 si classifica fino ad ora al terzo posto tra gli anni più bollenti del Pianeta facendo registrare una temperatura media del primo quadrimestre sulla superficie della Terra e degli Oceani addirittura superiore di 0,90 gradi rispetto alla media del ventesimo secolo. Nonostante le ironie che si sono scatenate sui social la giovane attivista svedese Greta Thunberg ha ragione, sulla base degli ultimi dati della banca dati Noaa, il National Climatic Data Centre. Solo il 2016 e il 2017 erano risultati più caldi da quando sono iniziate le rilevazioni dal 1880 a conferma della tendenza al surriscaldamento del Pianeta. L'anomalia si fa sentire anche in Europa dove le temperature sono state di 1,96 gradi superiori alla media storica del periodo e classificano il 2019 al quinto posto tra i più caldi del vecchio continente. In Italia le temperature sono state di 0,84 gradi superiori alla media durante il primo quadrimestre che si pone comunque al quindicesimo posto tra i più caldi dal 1800, secondo elaborazioni Coldiretti su dati Isac Cnr.



Il progetto di educazione alimentare a scuola ha coinvolto oltre 15mila alunni Bambini, una festa per il cibo sano

“Il cibo sano per ogni bambino: una sana e corretta alimentazione nelle scuole” non è un semplice progetto didattico,

ma un'idea educativa multidisciplinare, che cresce ogni anno in numeri ed entusiasmo. Mondo agroalimentare, sport,

salute e arte si intrecciano in una proposta che ha tagliato quest'anno il traguardo di oltre 15mila bambini coinvolti,

rappresentati il 10 maggio in Piazza Loggia da una “delegazione” di oltre mille alunni delle scuole primarie bresciane.

SEGUE A PAGINA 6



VERTICE CON IL PREFETTO

Prandini incontra
Visconti: patto per
l'agroalimentare
bresciano

PAG. 4

FESTA PER IL CIBO SANO

Speciale sulla terza
edizione del progetto
di educazione
alimentare a scuola

PAG. 6

COSA DICE IL DECRETO ENOTURISMO

Tante opportunità
di crescita
per i viticoltori e
il territorio bresciano

PAG. 13



La nostra forza è racchiusa nell'esperienza

**Desideri e futuro
li progettiamo
e costruiamo con voi**

CORTE FRANCA (Brescia) - Tel. +39 030 984248 - www.ediltre-srl.it





Il comitato etichettatura Fao mette a rischio il made in Italy

Basta bollino nero su olio, formaggio e prosciutto

Ottawa, Canada

I bollini allarmistici su olio extravergine, Parmigiano Reggiano o Prosciutto di Parma rischiano di diffamare le eccellenze agroalimentari italiane e di fuorviare le attitudini dei consumatori di tutto il mondo. Un tema di vitale importanza per il sistema produttivo di qualità made in Italy, rilanciato in occasione della riunione a Ottawa, in Canada, del comitato etichettatura alimentare del Codex Alimentarius (organismo FAO)

dedicato alla discussione ed eventuale adozione di linee guida sul Front of Pack Nutritional Labelling (FOP). Si teme infatti che vengano promossi in tutto il mondo sistemi di informazione visiva come quello adottato in Cile, dove si marchiano con il bollino nero prodotti come il Parmigiano, il Gorgonzola, il prosciutto e, addirittura, gli gnocchi, sconsigliandone di fatto l'acquisto. Oppure il caso dell'etichetta a semaforo adottata in Gran Bretagna, che finisce per escludere nella dieta alimenti sani e naturali da se-

coli presenti sulle tavole. Una mossa purtroppo favorevole al consumo di prodotti artificiali, dei quali spesso non si conosce nemmeno la ricetta. Una problematica particolarmente sentita anche nel bresciano, dove troviamo

▲ I nuovi sistemi di etichettatura favoriscono il consumo di prodotti artificiali a scapito delle eccellenze produttive italiane

tante eccellenze produttive legate a olio e formaggi. "Marchiare con il bollino nero un alimento come l'olio extravergine di oliva – interviene Nadia Turelli olivicolttrice e vice presidente di Coldiretti Brescia –, significa colpire uno dei simboli della dieta mediterranea. Il rischio è quello di promuovere modelli di alimentazione errati, a scapito dei prodotti di qualità, genuini e veri, che sono il frutto della straordinaria biodiversità che il nostro Paese può vantare". L'Unione Europea chiede esplicitamen-

te al progetto di linee guida Codex l'esclusione di segnali di divieto o bollini neri/rossi sui prodotti tipici made in Italy dai sistemi di etichettatura adottati soprattutto in Paesi del Sud America, che accompagnano indicazioni quali "alto in zuccheri" o "alto in grassi". Un marchio di infamia sulle principali specialità alimentari nostrane, che fondano il loro successo su tradizioni plurisecolari trasmesse da generazioni di agricoltori impegnati per mantenere le caratteristiche inalterate nel tempo.

Xylella: è emergenza olio made in Italy

Necessario intervenire subito nella crisi olivicola

Nel 2019 diciamo addio a 6 bottiglie di olio made in Italy su 10, mentre le importazioni di extravergine sono aumentate del 7,5%. L'analisi Coldiretti fotografa una situazione drammatica per il comparto chiave dell'agroalimentare italiano e della dieta mediterranea, emersa anche a seguito del sorvolo in elicottero dell'area pugliese infetta da Xylella, effettuato dal presidente Ettore Prandini

e dal ministro delle Politiche Agricole, Forestali e del Turismo Gian Marco Centinaio. Senza interventi strutturali, su più fronti, l'Italia rischia di perdere per sempre la possibilità di consumare olio extravergine nazionale con effetti disastrosi su economia, lavoro, salute e paesaggio. La situazione preoccupa anche il mondo agricolo bresciano bresciano, che vanta eccellenze produt-

tive legate all'olio extravergine d'oliva. Riprendendo i dati Coldiretti, la produzione di olio in Italia è destinata a scendere del 57% a quota 185 milioni di chili. Per la prima volta nella storia olivicola italiana il dato è inferiore a quello di Grecia e Marocco, si avvicina a alla Turchia, mentre la Spagna allunga la distanza con 1,6 miliardi di chili e un quantitativo quasi 9 volte superiore.



"In questo scenario, per rimanere competitivi e non essere condannati all'irrelevanza in un settore fondamentale per il made in Italy, deve partire al più presto il Piano olivicolo nazionale – commenta Prandini -. Il settore va rilanciato una strategia nazionale e in-

vestimenti adeguati, anche per realizzare nuovi impianti, così come è stato fatto da altri Paesi nostri concorrenti". Diventano quindi fondamentali gli interventi contenuti nel decreto emergenze proposto dal ministro Centinaio dopo i ritardi accumulati da anni.

A TuttoFood il primo Forum dell'agroalimentare italiano

L'agroalimentare che vale: Prandini incontra Conte

Il primo Forum dell'agroalimentare italiano promosso da Coldiretti e Filiera Italia al TuttoFood di Milano decreta la vittoria del Made in Italy. Le eccellenze agricole italiane e i principali marchi dell'industria alimentare nazionale hanno presentato al presidente del consiglio Giuseppe Conte una realtà da primato nel mondo e le aspettative di un settore trainante per l'intera economia italiana. Il settore agroalimentare italiano vale 205 miliardi di euro e rappresenta il 12% del Pil: un dato che coinvolge anche Brescia, territorio denso di attività agricole e di specificità alimentari, e gli imprenditori agricoli bresciani, presenti in sala con una nutrita delegazione. Secondo quanto emerso dal primo studio "Il valore

della filiera italiana del cibo", illustrato durante il convegno dal presidente del Censis Giuseppe De Rita, l'agroalimentare nazionale rappresenta il vero simbolo del Made in Italy. 1,3 milioni di addetti, +33,3% in cinque anni, 41,8 miliardi di euro di esportazioni e +47,8% dell'export dal 2008 sono in numeri della potenza agroalimentare italiana. Un exploit che non si registra solo nella

▲ **La priorità resta difendere la filiera made in Italy, un settore che rappresenta il 12% del Pil**

grandezza delle cifre: la differenza è fatta anche dal modello condiviso e difeso dalla produzione agricola nazionale e dalla parte migliore dell'industria alimentare. Ecco il perché della nuova partnership tra Filiera Italia e Fiere di Milano, nata per valorizzare una strategia unitaria di internazionalizzazione che vede nella città di Milano il passe-partout del cibo italiano nel mondo. "Con questa iniziativa abbiamo ripreso in mano il testimone lasciato da Expo con il suo slogan "no farmers no party" per sostenere il nuovo protagonismo delle imprese agricole che rappresentano il vero valore aggiunto del sistema agroalimentare nazionale - spiega il presidente Prandini -. Con Filiera Italia abbiamo promosso una realtà innovativa, legata da un tessuto valoriale che rinvia alla tutela dell'origine, alla difesa del patrimonio agroalimentare, alla sostenibilità, all'equità negli scambi e nel mercato". La battaglia per difendere l'agroalimentare italiano dagli attacchi esterni riguarda in particolar modo la Pac. Tra i temi sottolineati durante l'appuntamento milanese spiccano: l'obbligo dell'origine in etichetta, la revisione degli accordi di libero scambio e la definizione di standard produttivi uguali per tutti. Solo



una strategia mirata in questa direzione consentirà di fermare la concorrenza sleale dei prodotti stranieri spacciati per italiani e di fare sì che i prodotti sugli scaffali europei rispettino le stesse norme in termini ambientali, di sicurezza alimentare e di rispetto delle norme sul lavoro. Tante personalità, una sola voce: Coldiretti e Filiera

Italia hanno chiesto al premier Conte di mettere la filiera del cibo made in Italy al centro delle priorità politiche del Paese, di difenderla a livello internazionale da dazi e false imitazioni, di adottare misure incentivanti anche sul piano fiscale per chi produce in Italia e di completare il percorso sulla trasparenza di origine in etichetta.



Più competitività nella GDO e vantaggi per le aziende agricole

Conad-Auchan: una svolta per il made in Italy

Finalmente un'inversione di tendenza per il made in Italy agroalimentare dopo che lo shopping straniero ha portato all'estero tre marchi storici su quattro. Il presidente Ettore Prandini commenta positivamente l'accordo siglato da Conad per l'acquisizione di circa 1.600 punti vendita della catena francese Auchan Retail Italia, ipermercati, supermercati, negozi di prossimità con i marchi Auchan e Simply, situati sul territorio italiano. Un intervento strategico per il Paese realizzato da un gruppo che nel tempo ha testimoniato il proprio impegno nella valorizzazione dell'italianità e della territorialità delle produzioni e un passo avanti nella competitività dei marchi italiani. Conad si assicura con l'operazione il ruolo di leader nazionale della

distribuzione organizzata - attraverso la quale oggi viene commercializzato circa il 74% dei prodotti agroalimentari -, che rappresenta un fattore determinante per garantire sbocchi e competitività al made in Italy. L'Italia guadagna dunque terreno nella storica rivalità con i cugini francesi, che nel tempo sono riusciti a mettere le mani su brand importanti che hanno fatto la storia del made in Italy. Se la punta di diamante è la Parmalat, nel "carniere" sono finite aziende del calibro di Invernizzi, Galbani e Locatelli e una presenza francese è anche nella Fattoria Scaldasole e nella Ferrari Giovanni. Anche la Orzo Bimbo è stata acquisita dalla francese Nutrition&Santè S.A., mentre nello zucchero italiano c'è la mano francese su Eridania

e oggi 4 pacchi di zucchero su 5 consumati in Italia sono stranieri, soprattutto francesi e tedeschi.

▲ **Valorizzare la territorialità delle produzioni italiane nella grande distribuzione**

Una presenza forte nell'agroalimentare sostenuta finora anche dalle potenti catene distributive, con Carrefour e Auchan. La loro capillarità sul territorio italiano ha semplificato anche la promozione del made in France, soprattutto

in settori come i formaggi e i vini, dove è forte la competizione. La mossa di Conad si

conferma dunque una nuova e importante vittoria per la tradizione agroalimentare italiana.



Tante le tematiche affrontate con spirito di collaborazione

Vertice tra il Presidente Prandini e il Prefetto Visconti: patto siglato

La collaborazione

Gli scenari attuali e gli sviluppi futuri dell'agricoltura e dell'agroalimentare bresciano. Questi i temi al centro dell'incontro che si è svolto giovedì 2 maggio presso la sede Coldiretti con il Presidente Ettore Prandini, il Direttore Massimo Albano e il Prefetto di Brescia

Attilio Visconti. Numerosi i soci presenti, tra cui rappresentanti della Giunta e del Consiglio di Coldiretti Brescia e imprenditori agricoli provenienti da tutta la provincia. Molteplici i temi affrontati durante la mattinata dove il Presidente Prandini ha spaziato dalla dignità del lavoro ai bacini di accumulo delle acque fino all'importanza dei controlli all'interno delle aziende, senza tralasciare l'impor-

tanza legata al made in Italy da declinare in tutte le sue forme. Il Prefetto ha usato parole molto positive per Coldiretti sottolineando il pragmatismo che contraddistingue il Presidente e che caratterizza tutta l'organizzazione rendendosi punto di riferimento per l'agricoltura. Si è dimostrato disponibile fin da subito ad ascoltare le necessità del settore e anche a mettere in atto azioni di siner-

gia "nell'animo mi sento bresciano, dopo 9 anni tornare in questa provincia mi rende orgoglioso, questa è una terra che ha dato e può dare tanto e voglio rendermi utili ad un sistema produttivo che traina l'intero settore agroalimentare italiano attraverso eccellenze uniche al mondo".

Partendo dalle risorse idriche il presidente ha sottolineato che rappresentato un bene indispensabile e ha ribadito l'importanza di trovare nelle istituzioni una risposta alla realizzazione di bacini per l'accumulo dell'acqua. Importante anche il tema del lavoro "vanno evitate tutte le forme di sfruttamento del lavoro dan-

do la giusta ospitalità" precisa Prandini mentre il Prefetto ribatte proponendo di provare a collaborare per ottenere l'attribuzione di beni sequestrati alla criminalità da destinare a dimora dei lavoratori stagionali. A seguire si è parlato di controlli "bisogna uscire da una logica puramente sanzionatoria - spiega Prandini - devono piuttosto essere orientativi e indicativi almeno nella fase iniziale". Al termine dell'incontro il Prefetto Visconti - che si è definito tutore dell'ambiente - ha voluto precisare che Brescia non è la terra dei fuochi e che è necessario tutelare e valorizzare il più possibile questo bene inestimabile".



AlfaSystem

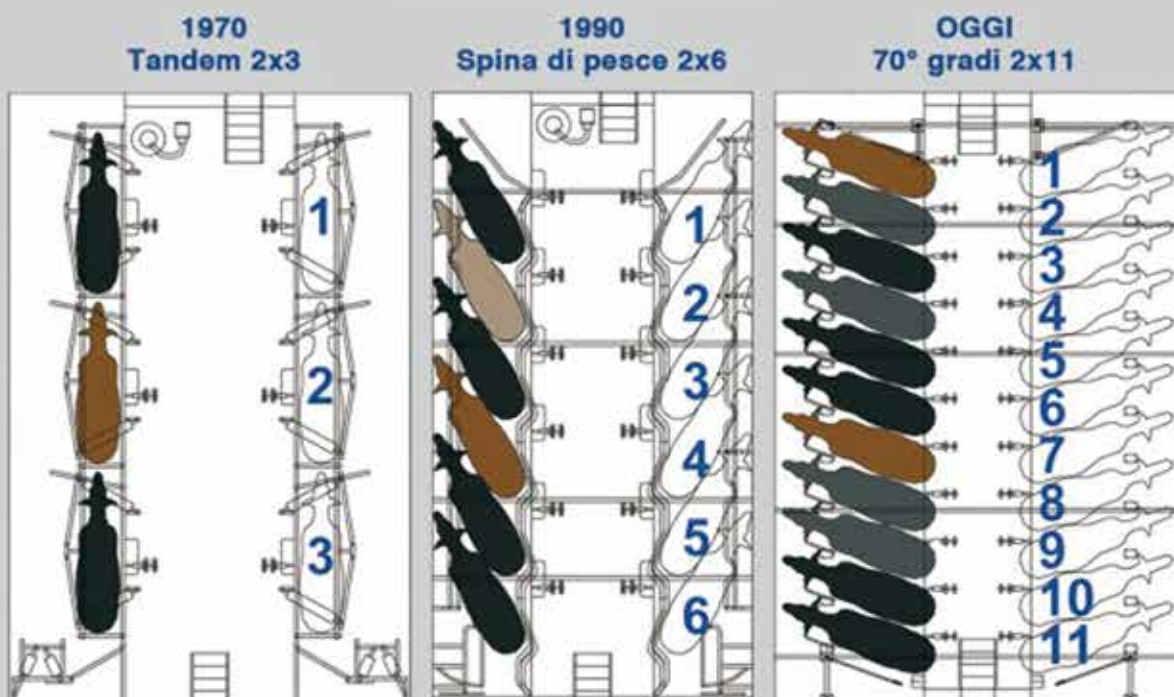
Specialisti nella trasformazione delle sale di mungitura

Preventivi gratuiti in tutta Italia:

si aumenta il numero di gruppi di mungitura nello stesso locale senza mai interrompere la mungitura. La trasformazione si esegue tra una sessione di mungitura e l'altra!!!

- Più latte
- Maggior benessere animale
- Più libertà e tempo libero nella tua vita
- Maggior Controllo sui costi di produzione

STESSO SPAZIO!



AlfaSystem Srl
Sede operativa
Via Brescia, 81 (Centro Fiera)
25018 Montichiari (BS) - Italy

Sede legale
Via Rimembranze, 15
25038 Rovato (BS) - Italy

Tel. +39 030 99.60.010
Fax +39 030 99.61.130
info@alfasystemsrl.com

P.Iva 00670190982
CF.01994910170

www.alfasystemsrl.com

Sale la conta dei danni dovuti a vento e grandine in tutto il territorio provinciale Maltempo, primavera “killer” per l'agricoltura bresciana

**Massima allerta
in provincia**

Piogge abbondanti, raffiche di vento e grandine: dopo i gravi episodi di inizio mese, una nuova ondata di maltempo ha flagellato le campagne bresciane e diverse zone della Lombardia nel pomeriggio di sabato 11 maggio. I tecnici Coldiretti, subito al lavoro per raccogliere segnalazioni e supportare le aziende agricole colpite, hanno registrato campi allagati, alberi sradicati da terra, terreni per l'alimentazione degli animali

compromessi, stalle scoperte, mais e ortaggi danneggiati e vigneti ricoperti da una coltre bianca. Problemi anche alle strutture con tegole strapate dai tetti dalla violenza del vento. Tra i comuni più colpiti: Capriano del Colle, Orzinuovi, Gardone Riviera, Lograto, Travagliato e Palazzolo sull'Oglio. Una tromba d'aria invece ha danneggiato strutture a campi di Rudiano, Verolanuova, Manerbio, Leno e Salò e in tutta la Valcamonica e nella zona di Iseo. Massima allerta, dunque, in tutta la provincia di Brescia, dove una situazione parti-

colarmente critica, che trova conferma nelle testimonianze di alcuni imprenditori agricoli “ostaggio” di questa primavera decisamente fuori dal comune. “Purtroppo, è arrivata anche la grandine – commenta Davide Lazzari, viticoltore di Capriano del Colle -: il danno che stiamo attualmente è intorno al 30% e siamo solo all'inizio della stagione.

**Eccesso di
pioggia e sbalzi
termici le cause
dei danni**

A Rudiano, la tromba d'aria ha divelto alberi e sollevato le coperture di una stalla da latte: “Il cielo è improvvisamente diventato nero e una forte tromba d'aria ha travolto l'intera struttura aziendale – racconta l'allevatrice Sonia Moletta -. Il tetto della cascina è stato compromesso, la rete ombreggiante della stalla portata via dal vento, tutte le piante sradicate, abbiamo avuto molta paura, per fortuna le vacche non hanno subito conseguenze dirette”.

Quanto alla bassa bresciana, ingenti danni a Verolanuova e Manerbio. Secondo quanto riportato dal segretario di zona Paolo Taetti, il 100% del loietto, ormai pronto per lo sfalcio, risulta fortemente compromesso. Stesso destino per il 50% di tritale e frumento, resta la speranza di poter recuperare qualcosa. La conta dei danni sale anche in altre campagne della bassa, tra i comuni di Mairano e Orzinuovi, dove il maltempo si è abbattuto su ortaggi, serre e campi di cereali. I tecnici Coldiretti hanno rilevato decine di serre con teli strap-

pati e strutture compromesse, insieme a una cinquantina di ettari di colture in pieno campo e in serra, tra cui numerose varietà di insalata, dove la produzione risulta sostanzialmente persa. “In un attimo è sparito tutto, il danno è importante – racconta Agostino Carini, coltivatore di Mairano -: il vento ha spazzato via tutte le orticole soprattutto pan di zucchero e radicchio rosso. Anche i campi di mais sono compromessi, ma per capire il danno reale bisogna attendere qualche giorno, poi dovremo rimboccarci le maniche e ripartire da zero”.



FACCHETTI
CONCESSIONARIA MACCHINE AGRICOLE



Via Bargnana, 12 - 25030 Castrezzato (Bs) - Tel. & Fax: 030 7146141

**NUOVA
SEDE**

Via Crema, 13 - 26010 Credera Rubbiano (CR) - Tel. 0373 615094

info@facchettimacchineagricole.it - ww.facchettimacchineagricole.it

VENDITA

ASSISTENZA

RICAMBI

FINANZIAMENTI



Lamborghini
TRATTORI



SAME



SPECIALE PROGETTO SCUOLE

SEGUE DA PAGINA 1

Brescia: una festa per il cibo sano con i bambini Oltre 15mila alunni coinvolti nell'anno scolastico 2018/2019

Brescia

Una festa del "vivere sano" frutto della collaborazione tra Coldiretti Brescia, Comu-

ne di Brescia, Ufficio territoriale scolastico di Brescia e numerose aziende che hanno contribuito alla buona riuscita del progetto: Ministero delle Politiche Agricole, ali-

mentari, forestali e del turismo, Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, Ministero dell'Istruzione, Regione Lombardia, Camera di Commercio,

UBI Banca, Fondazione Cariplo, Parco del Mincio, Dimmi di Sì, Aipol, Italian Padel, Granarolo, Provincia di Brescia, Avis, Naturalmente kmzero, Feralpi Salò, Bit Informatica, Gelateria Mille, Agroittica, Associazione Florovivaisti e Italian Padel di Calvisano e COBO.

hanno visitato insieme ai bimbi la mostra allestita nel Salone Vanvitelliano di Palazzo Loggia con oltre 100 elaborati realizzati durante il progetto educativo.

La festa si è conclusa in piazza, con la premiazione delle opere più meritevoli. Ecco i comuni rappresentati dalle scuole presenti: Torbole Casaglia, S. Andrea di Rovato, Castelletto di Leno, Capovalle, Pertica Alta, Pertica Bassa, Villa di Erbusco, Novagli di Montichiari, Sabbio Chiese, Borgo S. Giacomo, Alfianello, Vestone, Borgosatollo, Isorella, Orzinuovi, Agnosine, Mazzano, Castelcovati, Leno.

La crescita di questa terza edizione testimonia il successo di un percorso voluto da Coldiretti per sensibilizzare oggi, sui banchi di scuola, il consumatore consapevole di domani.

▲ **Eccellenze agroalimentari, sport, arte e salute si uniscono in una terza edizione da record**

Ad accogliere i piccoli studenti e i loro insegnanti nella cornice cittadina, il presidente di Coldiretti Ettore Prandini e il sindaco di Brescia Emilio del Bono, che



D790 R 12FILE



DAMAX SRL

Via Roma, 89/93 - 25023 Gottolengo (BS)

Tel. 030/9517176 - Fax 030/9517175

damax@damax.it - www.damax.it

La Valle Sabbia trionfa, a Pertica Alta il Premio dei Premi

Riconoscimenti e la migliore "Tradizione"

Una mattinata densa di avvenimenti e di emozioni in Piazza Loggia per i mille bambini delle scuole primarie coinvolti nell'ultima tappa del progetto. Fulcro della festa, la premiazione degli elaborati svolti dai ragazzi du-

rante l'anno, esposti per l'occasione nella mostra con oltre cento lavori allestita in Loggia. Ecco gli otto i premi assegnati ai migliori elaborati del progetto di educazione alimentare per l'anno scolastico 2018/2019:

Albero della Vita: scuola di Capovalle

Alimentazione 4.0: scuola di Montichiari - Novagli

Lavoro di Gruppo: scuola di Villa Pedernano di Erbusco

Fantasia: scuola di Torbole Casaglia

Tradizione: scuola di Pertica Alta

Cibo sano e mente sana: scuola di Borgo San Giacomo

Premio speciale Mauro Agosti: scuola di Rovato

Sostenibilità ambientale: scuola di Castelletto di Leno

Novità assoluta della terza edizione, il Premio dei Premi Coldiretti, assegnato al lavoro "Tradizione" realizza-

to dalla scuola di Pertica Alta, ulteriormente selezionato dalla giuria tra gli otto elaborati vincitori.

“

Un ringraziamento a tutti i bambini presenti, ma anche alle classi che non sono qui a festeggiare insieme a noi, agli amministratori locali, agli sponsor e agli insegnanti, che hanno saputo cogliere l'importanza della formazione; non meno importante lo staff Coldiretti, che ha lavorato intensamente alla riuscita del progetto.

Ci impegneremo per fare sì che quanto realizzato a Brescia diventi un esempio a livello nazionale. Dall'anno prossimo, infatti, estenderemo il progetto di educazione alimentare a tutte le scuole primarie italiane, entrando in classe per parlare di cibo, territorio e sana alimentazione.

”

Ettore Prandini




GHIRARDELLI

Iseo via Roma 92 Tel. 030980236 Gavardo via Conter 5 03653716258
www.ghirardellitractor.it ghirardellisnc@gmail.com

**SOCIETA' ITALIANA
PER L'IRRIGAZIONE
A PIOGGIA
di Volpi e C. s.n.c.**

GIARDINI - AGRICOLTURA - CAMPI SPORTIVI



**IMPIANTI PER
IRRIGAZIONE
E LIQUAMI**

Via Dante, 81 - Cremona - Tel. e Fax 0372 29344

SPECIALE PROGETTO SCUOLE

Le opinioni dei protagonisti, raccolte durante la festa

La voce di bambini e insegnanti

Cosa significa mangiare sano e rispettare l'ambiente? Lo abbiamo chiesto direttamente ai protagonisti della mattinata in piazza Loggia, i piccoli alunni delle scuole primarie bresciane che hanno aderito alla terza edizione del progetto di educazione alimentare. Un progetto che cresce e piace sia ai bambini, che hanno appreso

nozioni importanti divertendosi, sia agli insegnanti, pronti a cogliere l'importanza del tema alimentazione sana supportando al meglio gli alunni in questo percorso.

“Per noi mangiare sano vuol dire mangiare qualcosa che ci fa stare bene. Grazie alla lezione di Coldiretti ci impegneremo per farlo di più, non solo

a scuola ma anche a casa”, raccontano Davide e Giorgia, al secondo anno della primaria di Castelvoti. Ancora, “guardando video e immagini molto belle abbiamo scoperto che l'acqua è un bene prezioso, non dobbiamo comportarci da bambini “spreconi” e stiamo insegnando anche ai nostri genitori come risparmiare acqua”, dice Alberto, che frequenta la quarta elementare a Isorella. Filippo, di Quinzano d'Oglio, ha particolarmente apprezzato il percorso dedicato al miele e alle api: “Il nostro progetto di alveare è stato molto utile per capire come vivono questi insetti. Einstein diceva che se le api dovessero sparire, a noi umani rimarrebbero solo quattro anni di vita! Dobbiamo difenderle, rispettarle e lasciarle libere di lavorare per il bene del nostro pianeta”. Interessante anche la voce degli insegnanti, altra componente chiave del progetto Coldiretti. “Riteniamo importante che i bambini imparino cosa



significati cibo sano – spiega la maestra Carmela della scuola di Castelvoti -: lo stress lavorativo e il poco tempo dei genitori spesso si ripercuotono negativamente sulle abitudini alimentari dei bambini. La nostra realtà educativa è sempre molto attenta a progetti di sana alimentazione, dedichiamo volentieri il nostro tempo a questi temi fondamentali per il

futuro della società”. Concetti ripresi in seguito dalla maestra Michela di Isorella: “I bambini e le famiglie hanno mostrato interesse nei confronti di questa iniziativa. Inoltre, ho molto apprezzato la possibilità di unire due classi e insegnare il lavoro di squadra. Uscire dall'individualità è fondamentale per affrontare correttamente il futuro mondo del lavoro”.

I LIQUAMI SONO IL TUO PROBLEMA? ALLIGATOR

La naturale scelta per i liquami!
Soluzione flessibile per lo stoccaggio di liquami e liquidi in generale. L'idea rapida ed economica.



Bagtank



BAGTANK vuoto



BAGTANK riempito

L-Tank

MAI PIÙ ACQUA PIOVANA NEL LIQUAME!

Il sacco Alligator è la soluzione ideale per lo stoccaggio di liquami fino ad un volume massimo di 7.000 m³. Albers Alligator realizza questa struttura di stoccaggio in tessuto poliestere, rivestito con PVC, resistente all'azione di qualsiasi tipo di deiezione semiliquida.



Albers Alligator

Distributore unico per l'Italia

COMMERCIALE IMPORT S.r.l.

Via Rossignoli, 14 - 26013 CREMA (CR)

Tel. 037330411 - Mobile 3476742385

www.comimport.it

e-mail alligator@comimport.it

Certificazioni



KIWA K2448/07



I percorsi didattici del progetto scuole 2018/2019

Il progetto di educazione alimentare ha coinvolto anche quest'anno decine di istituti del bresciano con l'intento di avvicinare le nuove generazioni alla corretta alimentazione. L'iniziativa ha accompagnato bambini e insegnanti alla riscoperta del nostro patrimonio agroali-

mentare, ricostruendo il legame che unisce prodotti, natura, cibo e pratiche sostenibili, soffermandosi in particolare sull'integrazione tra alimentazione sana, benessere e attività sportiva.

Al termine del percorso, i ragazzi hanno realizzato oltre cento opere - esposte in

Loggia durante la festa - tra video, pannelli e poster da appendere, lavori da tavolo in 3D e plastici. La didattica sviluppata dallo staff Coldiretti ha riguardato 15 tematiche, elaborate in collaborazione con associazioni partner, aziende agricole ed esperti di alimentazione e sport.



- 1. SANA ALIMENTAZIONE PER UNO SPORTIVO SANO:** sport e importanza dei pasti con attenzione alla stagionalità, ai prodotti del territorio e al ricordo delle merende della tradizione.
- 2. DOLCE COME IL MIELE, PREZIOSO COME UN'APE:** illustrazione della produzione del miele e dimostrazione della smielatura con alcuni attrezzi utilizzati nell'attività.
- 3. ETICHETTA: DIMMI LA VERITÀ, NIENT'ALTRO CHE LA VERITÀ:** come leggere l'etichetta e cercare sempre l'origine dei prodotti, con dimostrazioni pratiche.
- 4. DAL CHICCO DI GRANO AL PANE:** racconto dal chicco di grano fino al pane, tra teoria e divertente parte pratica.
- 5. L'ACQUA AMICA DELLA NATURA:** il ciclo dell'acqua con dimostrazioni pratiche.
- 6. DALL'OLIVA ALL'OLIO:** dal campo al frantoio fino alla tavola con dimostrazioni pratiche.
- 7. DAL LATTE AL FORMAGGIO:** un percorso completo dalla stalla alla tavola con teoria e pratica della produzione di formaggi.
- 8. È NATO PRIMA L'UOVO O LA GALLINA?** un progetto per sensibilizzare i più piccoli al consumo delle uova, per far conoscere come leggere l'etichetta e un laboratorio per imparare nuove ricette.
- 9. CHI MANGIA SANO VA LONTANO:** le 3 fonti principali del benessere: un'alimentazione sana ed equilibrata, un corretto stile di vita e un'attività fisico-sportiva adeguata.
- 10. UN BEL RIFIUTO, UN MONDO PULITO:** progetto ideato con lo scopo d'insegnare il rispetto della natura attraverso il riciclaggio dei rifiuti.
- 11. L'ALBERO MAESTRO:** conoscere l'albero e le sue curiosità.
- 12. VITA DA PESCE:** conoscere lo storione, una carne buona adatta a tutti, con cenni anche al caviale.
- 13. FACCIAMO IL GELATO:** imparare a realizzare gelato a km-zero.
- 14. PADEL: LO SPORT DEL TERZO MILLENNIO:** sessioni pratiche di gioco del padel.
- 15. BUON SANGUE NON MENTE:** in collaborazione con Avis per sensibilizzare l'importanza della corretta educazione alimentare per poter diventare donatori.

ROTTAMA

IL TUO VECCHIO TRATTORE E OTTIENI SUPER PREZZI SUL NUOVO

AGRICAM
www.agricam.it

da maggio ad agosto 2019* rottamiamo il tuo usato, anche non funzionante, e ti diamo un prezzo speciale se scegli uno dei nostri trattori in offerta

*offerta valida salvo esaurimento scorte



NEW HOLLAND T5 85 2RM

piattaforma con arco abbattibile
PTO 540/1000 • ruote 12.4R36 – 7.50-16

prezzo al netto della rottamazione **€ 21.450 + iva**

foto esemplificative simili ai modelli proposti

NEW HOLLAND T4 65s 2RM

piattaforma con arco abbattibile
PTO 540 • ruote 13.6R28 – 6.50-16

prezzo al netto della rottamazione **€ 15.950 + iva**



Agricam Scrl

Via Bornate 1 / 25018 Montichiari (BS)
Tel. 030 961185 / www.agricam.it





COOLIBRI
COOL ITALIAN AIR

**PROGETTIAMO SISTEMI DI MOVIMENTAZIONE DELL'ARIA SILENZIOSI E RESISTENTI
PER IL CONFORT E LA SALUTE DEL TUO BESTIAME**

Coolibri s.r.l. • Castenedolo (BS) • Tel. +39 030 27 32 062 • www.coolibri.it • [f/Coolibri](https://www.facebook.com/Coolibri)

Impianti fotovoltaici: come ridurre il rischio di incendio

Gli impianti fotovoltaici, non oggetto di regolare ispezione e manutenzione, sono facilmente soggetti al surriscaldamento a causa di difetti che possono essere riscontrati sui moduli e sui componenti principali, quali inverter e quadri elettrici, comportando un grave rischio di incendio. Esistono tuttavia alcuni interventi che permettono di ridurre il rischio di incendio. Tra questi la più efficace è la verifica termografica, rientrante tra le attività definite di manutenzione predittiva.



Figura 1: Impianto fotovoltaico

La verifica termografica, effettuata con apposita termocamera, consente infatti di identificare eventuali punti caldi presenti sui moduli (si veda Figura 2). Ciò permette di aumentare l'efficienza dell'impianto, identificare eventuali interventi manutentivi di efficientamento e ridurre appunto il rischio di incendio.



Figura 2: Immagine realizzata con termocamera

Nella gestione di un impianto fotovoltaico è quindi molto importante

prevedere l'esecuzione di una verifica termografica, che rappresenta un controllo approfondito sull'impianto, una sorta di vero e proprio tagliando al pari del tagliando automobilistico. Affinché la verifica sia efficace è necessario affidarsi a tecnici specializzati e certificati per l'esecuzione delle prove. GS Service, società specializzata nella progettazione e gestione di impianti fotovoltaici, dispone della strumentazione necessaria per eseguire tale verifica. La verifica viene altresì realizzata da tecnici certificati ISO 9712 (operatore di livello 2). Inoltre, al termine viene rilasciata la relazione termografica indicante i livelli di rischio riscontrati, le azioni preventive per ridurre il rischio di incendio e il report delle anomalie riscontrate, informazioni fondamentali per prevenire il rischio di incendio.

GS STUDIO &
SERVICE

PER INFORMAZIONI CONTATTACI

info@gs-service.it – 030.5246265 030.9650678 348.8940052
www.gs-service.it

SPECIALE PROGETTO SCUOLE

La soddisfazione dello staff Coldiretti Educare i bambini funziona: verso un futuro più sano e sostenibile

Il progetto educativo

L'esito del progetto di educazione alimentare non può dipendere solo dai piccoli studenti e dalla sensibilità degli insegnanti. Dietro le tante ore di formazione e le decine di scuole bresciane raggiunte c'è soprattutto l'impegno dei dipendenti e dei soci Coldiretti, che non hanno esitato a mettersi in gioco in questa importante avventura. "Da quando è iniziato a Brescia il progetto scuole, sono stata inserita, come formatrice, nell'argomento "dall'Olio all'Olio" - racconta Chiara Zambelli, dell'ufficio di zona di Salò -. L'agitazione iniziale che avverto ogni volta che mi viene assegnata una classe si trasforma al termine della mattinata in allegria e soddisfazione. Allegria perché ogni bambino è unico: con gli abbracci, le parole e i disegni in

regalo i piccoli studenti riescono a trasmettere affetto. Soddisfazione perché ogni classe è sempre stata attenta alla "lezione", e soprattutto perché quando mi congedo ricordando che bisogna aver rispetto della natura e degli animali, i bimbi mi seguono ripetendolo in coro. In quel momento sembra davvero possibile che questi bambini diventino dei magnifici adulti, partecipi di un mondo migliore".



Coltiviamo la cultura

Diciassette novembre 2016, primo giorno di scuola. In quel giorno, ad Agnosine, è partita la mia avventura nelle primarie bresciane con il Progetto Scuola di Coldiretti di Brescia. Bandiera gialla sulle spalle, un po' di paura e tanto entusiasmo, entravo alle ore 9.00 nella classe 3 A, dove diciotto alunni agguerriti e una maestra mi guardavano incuriositi. Ho capito subito che conquistare l'attenzione di una classe della scuola primaria di primo grado (le elementari dei miei tempi) non è facilissimo. Dalla mia però avevo un'arma segreta: gli agricoltori bresciani. Parlare agli alunni delle variegate esperienze imprenditoriali presenti sul nostro territorio e portare l'esempio di migliaia di imprenditori che ogni giorno si dedicano all'agricoltura mi ha permesso da subito di accorciare le distanze. Così, dopo i premi momenti di silenzio, rapidamente si sono alzate tante mani a chiedere chi dell'allevamento dei bovini, chi della produzione del formaggio e chi, semplicemente, per dire che il nonno produce il salame o lo zio alleva le galline e i conigli. Anche se l'argomento della mia lezione non era tra i più immediati - come si legge l'etichetta di un prodotto alimentare - ci siamo divertiti a interpretare le etichette delle uova, a individuare gli allergeni e a dare un senso alla data di scadenza. Coltivazione, allevamento, produzione, macchine agricole, irrigazione, stagioni e tanto altro sono argomenti che riescono ancora ad affascinare i nostri ragazzi, anche quelli che l'agricoltura la vedono sono in televisione. L'idea che sia il mondo agricolo a entrare nelle scuole per farsi conoscere e per spiegare che dietro un prodotto alimentare ci sono un'azienda agricola e un territorio, è davvero rivoluzionaria. Questo progetto può aiutarci a vincere le sfide economiche dei nostri tempi e restituire alle donne e agli uomini dell'agricoltura il ruolo che meritano. Ma ora, scusate, la campanella è suonata, tutti a casa.

Stefano Neé



AUTODECO



RICAMBI E ACCESSORI PER AUTO, AUTOCARRI E TRATTORI

Il partner UNICO per RISPARMIARE sulla MANUTENZIONE dei tuoi VEICOLI!



Dal 1971

OLTRE 30.000 ARTICOLI PRONTA CONSEGNA!

SCONTI FINO AL 70%



SPECIALISTA OLIO
motore, idraulico, grassi e additivi



SPECIALISTA FILTRI
aria, olio, gasolio e idraulici



SPECIALISTA BATTERIE
per moto, auto, autocarri e trattori



1
primi nei
cuscinetti

SPECIALISTA CUSCINETTI
a sfera, rulli conici e supporti

AUTODECO RICAMBI AUTO, AUTOCARRI & TRATTORI Via Francesca, 31 25034 Orzinuovi (BS) infoline 030.941632 www.autodeco.it info@autodeco.it

APERTO dal Lunedì al Sabato: 08:30-12:30 / 14:30-19:00

seguici su:



Buone notizie per le aziende che investono in fiere estere e che vogliono aumentare l'export

Partecipi a fiere internazionali? Arriva il credito d'imposta

Buone notizie per le aziende che investono in fiere estere: alle imprese esistenti al primo gennaio 2019, e solo per il periodo d'imposta 2019, è riconosciuto un credito d'imposta nella misura del 30% delle spese sostenute per la partecipazione a fiere internazionali fino ad un massimo di 60.000 euro. Il credito d'imposta è riconosciuto fino all'esaurimento dell'imposta massimo pari a 5 milioni.

SPESE SOSTENUTE

Il credito d'imposta è riconosciuto per le spese di partecipazione a manifestazioni fieristiche internazionali di settore che si svolgono all'estero, relativamente alle spese per l'affitto degli spazi espositivi, per l'allestimento dei medesimi spazi, per le attività pub-

blicitarie, di promozione e di comunicazione, connesse alla partecipazione.

IL CREDITO D'IMPOSTA

È riconosciuto nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria agli aiuti de minimis.

Per quel che riguarda il settore

agricolo la norma di che trattasi cita il regolamento UE n. 1408/2013 che fissava il limite massimo degli aiuti in de minimis in €. 15.000 nell'arco di tre esercizi finanziari, ora però in data 21.2.2019 sulla gazzetta ufficiale dell'Unione Europea è stato pubblicato il regolamento (UE) n. 2019/316 che eleva il limite massimo degli aiuti in de minimis ad €. 20.000.

DECRETO ATTUATIVO

Con decreto attuativo del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Mi-

nistro dell'economia e delle finanze, da adottare entro 60 giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto (1.5.2019), sono stabilite le disposizioni applicative della presente norma, con particolare riferimento a:

- Le tipologie di spesa ammesse al beneficio;
- Le procedure per l'ammissione al beneficio, che avviene secondo l'ordine cronologico di presentazione delle relative domande;
- L'elenco delle manifesta-

zioni fieristiche internazionali di settore per cui è ammesso il credito di imposta;

- Le procedure di recupero nei casi di utilizzo illegittimo dei crediti d'imposta;

UTILIZZO DEL CREDITO D'IMPOSTA

Il credito d'imposta è ripartito in tre quote annuali di pari importo ed è utilizzabile esclusivamente in compensazione per pagare imposte, tasse e contributi previdenziali che transitano per il modello F24.

Roberto Polsini

Stop a piatti, bicchieri e posate in Europa dal 2021 Europa, addio a plastica monouso

In Italia un cittadino su quattro (27%) ha già evitato di acquistare oggetti di plastica monouso come piatti, bicchieri o posate mentre ben il 68% ritiene che sarebbe opportuno pagare un sovrapprezzo per questi prodotti. È quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Eurobarometro, diffusa in occasione dell'approvazione in via definitiva da parte del Consiglio dell'Unione Europea di una nuova direttiva che impone agli Stati membri

di vietare l'uso di una serie di articoli in plastica monouso come piatti, posate, cannucce e bastoncini cotonati entro il 2021. Si tratta di un comportamento virtuoso spinto da una crescente attenzione alla sostenibilità ambientale dei propri comportamenti. Un tema che riguarda non solo il rispetto dell'ambiente, ma anche la stessa salute degli animali, da quelli marini fino a quelli da fattoria. I rifiuti di plastica sono, infatti, i più diffusi

anche nelle campagne, spesso a causa dell'inciviltà di chi abbandona le stoviglie utilizzate per i picnic. Mucche, pecore o cavalli degli allevamenti rischiano così di restare soffocati dai residui come sacchetti o piatti, ma si registrano episodi in cui animali sono morti addirittura a causa di prodotti "di moda" come i resti delle lanterne cinesi che sempre più frequentemente vengono fatte volare in cielo. Accanto ai comportamenti scorretti dei



cittadini, non mancano poi i casi in cui le campagne vengono utilizzate addirittura per lo smaltimento illecito di rifiuti

abbandonati nottetempo senza curarsi dei gravissimi danni che ciò comporta all'intero settore agricolo.



CHIMICA INDUSTRIALE s.r.l.

PRODUZIONE E VENDITA PRODOTTI CHIMICI

detergenti, disinfettanti, sanitizzanti, disincrostanti, insetticidi e rodenticidi

PRODOTTI SPECIALI PER:

 **Caseifici**
 **Latterie**
 **Salumifici**

 **Cantine Vinicole**
 **Allevamenti Zootecnici**
 **Aziende Agricole**

 **Piscine private e pubbliche**
 **Ristoranti residence, bar, alberghi**

 Siamo officina autorizzata dal Ministero del lavoro, della Salute e delle politiche Sociali alla produzione di **PRESIDI MEDICO CHIRURGICI**

Via Carpenedolo, 21 - CALVISANO (BS)
Tel. 030.968390 Fax 030.9968387
info@tgchimica.com - www.tgchimica.com

CERCHIAMO AGENTI E COLLABORATORI



ROSSETTI & ZAMMARCHI

TEMPESTIVITÀ ED EFFICIENZA AL VOSTRO SERVIZIO

SERVIZIO DI RACCOLTA E TRATTAMENTO S.O.A. CAT. 1, 2, 3



Dotata di convenzioni con impianti di modernissima tecnologia, la Rossetti & Zammarchi è in grado di ritirare S.O.A. di CAT. 1, 2, 3 assicurandone la lavorazione nel rispetto delle leggi vigenti Reg. CE 1069/2009 e Reg. CE 142/2011. Potendo contare su automezzi propri e su personale formato in azienda possiamo offrire un servizio sempre affidabile, puntuale e accurato.

I servizi offerti sono:

- Ritiro carcasse animali CAT 1 e 2
- Ritiro animali di compagnia
- Ritiro presso macellerie, supermercati e pescherie di scarti di lavorazione CAT 3

Barbariga (Brescia) - Vicolo Dell'Aria 3 - Tel. / Fax 030.9718224
info@rossettiezammarchi.it - www.rossettiezammarchi.it

BRESCESE (15)

Dall'unione tra agricoltura e turismo l'opportunità di crescita

Enoturismo: nuova frontiera per le aziende bresciane

È entrato in vigore il 16 aprile scorso il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo 12 marzo 2019 "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica". Il Ministero ha emanato l'atteso provvedimento considerato le potenzialità del turismo del vino, come fenomeno culturale ed economico capace di offrire diverse opportunità vantaggiose per la crescita del paese e consi-

derata l'importanza della valorizzazione delle aree ad alta vocazione vitivinicola e delle produzioni vitivinicole del territorio. Sono riconosciute attività enoturistiche tutte le attività formative ed informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino. A titolo esemplificativo: le visite guidate ai vigneti, alle cantine, le visite nei luoghi della storia e della pratica dell'attività vitivinicola ed enologica in genere; le iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo svolte nell'ambito delle cantine e dei vigneti; le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali. Fermi i requisiti generali, anche di carattere igienico sanitario e di sicurezza previsti dalla normativa vigente, vengono definiti i requisiti e standard di servizio per gli operatori che svolgono attività enoturistiche. Gli enoturismi devono essere dotati di strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici, cartello all'ingresso dell'azienda che riporti i dati relativi all'accoglienza enoturistica, ed almeno gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e

le lingue parlate, sito o pagina web aziendale, indicazione dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze, materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in almeno tre lingue ed esposizione e distribuzione del materiale informativo sulla zona di produzione, sulle produzioni tipiche e locali, sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio. Devono essere altresì previsti ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività in concreto svolte dall'operatore enoturistico, nonché personale addetto dotato di competenza e formazione, anche sulla conoscenza delle caratteristiche del territorio. L'abbinamento ai prodotti vitivinicoli aziendali finalizzato alla degustazione deve avvenire con prodotti agroalimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo nel rispetto delle discipline e dei requisiti igienico sanitari previsti. Prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della regione in cui si trova l'attività enoturistica.

Vino e agriturismo, il convegno a Puegnago

Raccontare le eccellenze vitivinicole del Garda, attraverso i metodi di produzione, le cantine, i vigneti e l'accoglienza riservata ai tanti turisti che ogni anno visitano il territorio bresciano. Un'importante leva di competitività per l'agroalimentare made in Italy, finalmente supportata anche dal punto di vista normativo con il Decreto "Enoturismo" del marzo 2019. Nuove sfide e opportunità per le aziende bresciane, prontamente recepite anche da Regione Lombardia, emerse durante il convegno "Turismo e agricoltura sul lago di Garda", il 18 maggio a Villa Galnica di Puegnago del Garda. "Parlare di lago di Garda ed enoturismo significa approfondire un "matrimonio" molto riuscito - commenta Silvano Zanelli,

presidente AIPOL -. Abbiamo a disposizione un magnifico territorio pronto ad accogliere una nuova categoria di viaggiatori che ama avventurarsi anche nell'entroterra alla ricerca di vino, olio e prodotti tipici di qualità". Positivo anche il commento del presidente Ettore Prandini: "Diventa ogni giorno più importante valorizzare la qualità dei prodotti e la bellezza di questo territorio. Grazie alle recenti novità normative, abbiamo la possibilità proprio con l'enoturismo di aprire un virtuoso collegamento tra mondo vitivinicolo, strutture ricettive e offerta turistica, da dedicare agli ospiti internazionali che già accogliamo sul lago di Garda e che aumenteranno nei prossimi mesi".



LATTONERIA - COPERTURE
FRASSI Srl

RIMOZIONE ETERNIT
COPERTURE
LATTONERIA

PANNELLO GRECATO COIBENTATO RESISTENTE ALL'AMMONIACA CORREDATO
DA POLIZZA ASSICURATIVI CONTRO
L'USURA DI 30 ANNI!



Preventivi gratuiti 348.3504985

Dal 1973, a Fontanella (BG), Via Alessandro Volta, 264, tel. 0363 907488 | info@frassi.com - www.frassi.com



COLDIRETTI BRESCIA

In arrivo finanziamenti per le spese sostenute Bando regionale per la biosicurezza negli allevamenti di tacchini

Passi avanti in tema di sicurezza negli allevamenti di tacchini. Il testo del bando di Regione Lombardia che finanzia progetti di "biosicurezza" da parte delle aziende che allevano tacchini, per il controllo e la prevenzione della diffusione delle epizootie negli avicoli, è alla scrittura finale. Seguiranno la firma e la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale di Regione Lombardia, che darà il via ai tempi di presentazione delle domande. L'interven-

to è stato fortemente voluto dall'Assessore all'agricoltura, alimentazione e sistemi verdi di Regione Lombardia Fabio Rolfi ed è stato fin da subito sostenuto da Coldiretti, come testimoniato da Alfredo Tinti, allevatore di oltre 100.000 tacchini all'anno in soccida con tre allevamenti a Isorella, Nuvolento e Volta Mantovana: "Il nuovo sostegno da parte della regione è fondamentale per noi allevatori. Spesso le aziende conferenti di animali ci

chiedono standard e adeguamenti aziendali importanti, con questo finanziamento riusciremo certamente ad adempiere alle richieste per garantire ancor più sicurezza e qualità nel lavoro che facciamo", commenta il socio.

Ogni intervento è finanziabile all'80% della spesa sostenuta e sono ammissibili al contributo: impianto fisso automatizzato e temporizzato per la disinfezione degli automezzi, impianto di ventilazione forza-



ta, recinzione fissa delimitante l'area di allevamento, struttura idonea per il trasferimento pulcini da un capannone all'altro, fondo impermeabile nell'area di allevamento e impianto per caricamento silos dall'esterno

dell'allevamento. Una misura importante per il comparto avicolo bresciano, che conta oltre 13,5 milioni di capi suddivisi in oltre 500 allevamenti e rappresenta il 13,5% della PLV provinciale.

La trebbiatura Parte II

Come ho ricordato nel giornale di aprile la trebbiatura ha assunto anche un significato spirituale e richiama all'idea del castigo e del giudizio. Leggiamo all'inizio del vangelo di Matteo che il giudizio di Dio è con il ventilabro in mano.

Egli ripulirà la sua aia e raccoglierà il suo grano nel granaio, ma la pula brucerà con

fuoco inestinguibile.

Lo Spirito Santo è il fuoco del suo amore che tutto purifica, illumina e vivifica. Nulla di ciò che non è vivificato dal suo amore rimane, ma tutto viene vivificato dallo Spirito Santo. Il nostro giudizio è fatto con il setaccio: trattiene la crusca e lascia uscire il grano, mentre il giudizio di Dio è fatto con il ventilabro:

trattiene il bene e disperde il male. Convertirsi in altre parole è accettare su di noi il giudizio di Dio al posto del nostro. Il suo giudizio sarà la croce, come ci è stato appena detto durante la settimana santa, dove in essa si brucia ogni nostro male e ci dà la vera vita.

Questo messaggio vale anche per ciascuno di noi in

qualità di credenti e per la comunità cristiana: fa saltare l'illusione di avere una garanzia di salvezza perché si appartiene alla chiesa, si è ossequiente all'istituzione e si frequentano i sacramenti. La conversione è una esigenza di cambiamento: il singolo come la chiesa sono di fronte alla possibilità di essere pula destinata la fuo-

co ed è per questo che non è ammessa una esistenza piatta e quietistica. Il lavoro della trebbiatura diventa così una immagine spirituale che supera i confini fisici per inoltrarci nel mondo di Dio andando a prefigurare il giudizio di Dio sulla nostra vita, sulla chiesa, sul mondo e sulla storia. Un bel salto!

Don Claudio

HANNO COLLABORATO ALLA STESURA DEL GIORNALE

Mauro Belloli, Stefano Neé, Roberto Polsini | chiuso in Redazione il 24 maggio 2019

MULTISERVIZI



L'Arca Soc. Coop.

Mission:

"Soddisfare il cliente, garantendo standard qualitativi elevati"

CONTATTATECI

O VENITECI A TROVARE

Tel. 0372 491689

Cell. 346 3877835

Cell. 329 5928798

Via Marconi, 3 - Bonemerse

info@arcacooperativa.com

www.arcacoopsociale.it

FACCHINAGGIO: svolgiamo servizi di logistica industriale e gestione di magazzini per la movimentazione manuale e con macchinari, per lavori continuativi o occasionali.

BADANTE, INFERMIERI E COLF: svolgiamo attività socio-sanitaria e di pulizia presso il domicilio di persone autosufficienti e non, impiegando personale qualificato.

PULIZIE AZIENDALI: si rivolgono a tutte le aziende industriali ed agricole di ogni entità e settore, di piccole e grandi dimensioni.

MANUTENZIONE EDILE: offriamo lavori di ristrutturazione e manutenzione edile (tinteggiatura, verniciatura e imbiancatura).

PULIZIA PANNELLI FOTOVOLTAICI: svolgiamo la pulizia di pannelli fotovoltaici (sia a terra sia ad alta quota) e grandi vetrate utilizzando il sistema HighPure.

GIARDINAGGIO: offriamo una risposta alle esigenze nella realizzazione (anche impiantistica), cura, valorizzazione e manutenzione del verde pubblico e privato.





Campagna Amica ha inaugurato il 18 maggio la nuova tappa settimanale del mercato agricolo, in Piazza Mar-

tiri della Libertà a Lonato del Garda, che si ripeterà ogni sabato mattina dalle 8.00 alle 13.00. Protagonisti oltre

Campagna Amica “inaugura” Lonato

dieci imprenditori agricoli del territorio gardesano e bresciano che racconteranno le tradizioni contadine e faranno conoscere le eccellenze agroalimentari locali: formaggi vaccini, caprini marmellate, miele, piante e fiori, frutta e verdura, salumi bresciani. Durante l'anno la piazza ospiterà varie attività realizzate dal gruppo Campagna Amica: show cooking, degustazioni, laboratori per bambini, attività didattiche e sensoriali e momento di confronto e di approfondimento delle tematiche agroalimentari.

Elenco aggiornato dei mercati settimanali

- Lunedì a Mompiano (Brescia) in Piazza Vivanti
- Martedì a Erbusco nel parcheggio via Verdi
- Martedì a Passirano in Piazza Europa
- Mercoledì a Rovato in Piazza Palestro
- Giovedì a Gussago in Piazza Vittorio Veneto
- Venerdì a Palazzolo sull'Oglio in Piazza Zamara
- Sabato a Sale Marasino in Largo Marinai
- Sabato a Brescia nella sede Coldiretti via San Zeno, 69
- Sabato a Lonato del Garda in Piazza Martiri della Libertà

Moniga del Garda: un laboratorio del formaggio per i bimbi

Presso la scuola materna Nalini Caccinelli di Moniga si è tenuta una lezione ai bambini dal titolo: “dal latte al formaggio”. Una iniziativa di Coldiretti Brescia, realizzata grazie al prezioso lavoro del Presidente di Sezione Dario Turina. Una mattinata nella quale i bambini hanno avuto il loro contatto con il latte e come una “magia” lo hanno trasformato in formaggio e poi tutti insieme, con le loro abilissime maestre e dirigenti della struttura, lo hanno

degustato. Entusiasti: bambini, insegnanti e dirigenti che già guardano ai progetti per il prossimo autunno inverno proposti da Coldiretti, visto che anche i bambini che non hanno mai mangiato formaggio, grazie a questa iniziativa, hanno voluto provare ad assaporare il prodotto da loro lavorato, per questo le maestre pensavano ad un progetto che riguardasse la verdura come quelli che già sono in programmazione da parte di Coldiretti Brescia.





AZIENDA AGRICOLA LE FOPPE

di Ferrari Ezio

**ALLEVAMENTO
E VENDITA
ANIMALI DA
CORTILE**

**PULCINOTTI
OVAIOLE - FARAONE
TACCHINI - ANATRE
OCHE - CAPPONI**

Via Foppe, 18 - 25030 Paratico (Bs) - Tel. 347 4027667 - le.foppe@tiscali.it

da lunedì a venerdì 8.00 - 12.00 / 14.00 - 19.00 sabato 8.00 - 12.00 / 14.00 - 17.00

Nei mesi di giugno luglio agosto novembre dicembre gennaio febbraio il sabato pomeriggio è chiuso



... GLOBAL WATER CHECK LEADER ...

Non siamo semplici fornitori ma partner delle aziende agricole, crea la differenza perché siamo la differenza.

Sede Legale:
Via Marrocco, 34
25050 Rodengo Saiano (BS) - Italy

Siamo la prima azienda che supporta l'imprenditore agricolo all'utilizzo del nostro sistema di irrigazione personalizzato attraverso:

- Consulenza
- Assistenza tecnica in campo
- Automazione
- Servizi personalizzati
- Fornitura
- Assistenza all'automazione
- Manutenzione
- Realizzazione
- Collaudi
- Filtrazione

AUTOMAZIONE IMPIANTO DI IRRIGAZIONE

Sommiamo la ricerca dell'efficienza alla voglia di innovazione. La realizzazione di un impianto automatico nasce dal bisogno di **maggior controllo e "libertà"** del cliente per una **produzione superiore** e riconosciuta sul territorio.

VANTAGGI

- Totale controllo del sistema attraverso la gestione di allarmi e anomalie tempestive dell'impianto di irrigazione
- Gestione da remoto tramite smartphone o pc
- Personalizzazione del consumo di acqua secondo le caratteristiche del suolo
- Monitoraggio dell'umidità del suolo e condizioni climatiche
- Riduzione dei costi di lavoro
- Riduzione dei costi di gestione
- Più tempo libero
- Produzione superiore e di qualità differente

@ info@brixiairrigation.com

Tel. +39 - 0306119483

www@brixiairrigation.com

Brixia Irrigation



CAMPAGNA AMICA
Il Mercato

Da oltre dieci anni i mercati di
CAMPAGNA AMICA
portano sulla tua tavola:

✓ **qualità garantita**

✓ **territorio**

✓ **tradizione**

✓ **valore agroalimentare**

✓ **sostenibilità**

✓ **eventi e laboratori**

✓ **cibo sano**



Scopri di più sul sito www.brescia.coldiretti.it