

ANNO XXVIII - n.3



# **IL NUOVO GRANO**

PERIODICO della COLDIRETTI di MILANO, LODI E MONZA BRIANZA



## **CAMPI SENZA DIFESA**





**COLDIRETTI**  
MILANO LODI MONZA BRIANZA

**DIRETTORE RESPONSABILE**

Roberto Gallizioli  
(in attesa di registrazione)

**DIREZIONE e AMMINISTRAZIONE**

Via F. Filzi, 27/A - MILANO  
02 5829871 (r.a.)

**REDAZIONE**

Renato Goldaniga

**REGISTRAZIONE TRIBUNALE**

di MILANO n. 83 dell'8/02/1992

**STAMPA: ST.G.R**

**Per contattare  
la redazione  
scrivere una mail  
all'indirizzo:  
milonews.mi@coldiretti.it**

## La Coldiretti Interprovinciale tra Milano, Lodi, Monza e Brianza

**COLDIRETTI INTERPROVINCIALE DI MILANO, LODI, MONZA E BRIANZA**

Indirizzo: via Fabio Filzi, 27 - Milano -  
Tel: 02.58.29.871 - Fax: 02.58.30.35.49  
Presidente: Alessandro Rota - Direttore:  
Roberto Gallizioli

**UFFICIO ZONA DI ABBIEATEGRASSO**

Indirizzo: Viale G. Sforza, 62 - Tel:  
02.58.29.85.00 - Fax: 02.58.29.85.19  
Segretario di zona: Enzo Locatelli  
Orari di apertura al pubblico: lunedì  
9.00/12.30 - 13.30/17.30; martedì  
9.00/12.30; mercoledì 9.00/12.30;  
giovedì 9.00/12.30; venerdì 9.00/12.30 -  
13.30/17.00

**UFFICIO ZONA DI CODOGNO**

Indirizzo: Via G. Carducci, 9 - Tel:  
02.58.29.85.20 - Fax: 02.58.29.85.39  
Segretario di zona: Paolo Butera  
Orari di apertura al pubblico: lunedì  
9.00/12.30; martedì 9.00/12.30 -  
13.30/17.00; mercoledì 9.00/12.30;  
giovedì 9.00/12.30 - 13.30/17.00; venerdì  
9.00/12.30;

**UFFICIO ZONA DI CUGGIONO**

Indirizzo: Viale Roma, 2 - Piazza-  
le Kuster - Tel: 02.58.29.85.40 - Fax:  
02.58.29.85.59  
Segretario di zona: Ivana Pisoni  
Orari di apertura al pubblico: lunedì  
9.00/12.30; martedì 9.00/12.30-  
13.30/17.00; mercoledì 9.00/12.30;  
giovedì 9.00/12.30 - 13.30/17.00; venerdì  
9.00/12.30

**UFFICIO ZONA DI LODI**

Indirizzo: Via Haussmann, 11/i - Tel:  
02.58.29.85.60 - Fax: 02.58.29.85.79  
Segretario di zona: Luca Coldani  
Orari di apertura al pubblico: lunedì  
9.00/12.30; martedì 9.00/12.30 -  
13.30/17.00; mercoledì 9.00/12.30;  
giovedì 9.00/12.30 - 13.30/17.00; venerdì  
9.00/12.30

**RECAPITO DI MAGENTA**

Ufficio Epaca, indirizzo:  
via Mazenta, 15  
Tel: 02.58.29.85.81  
Referente: Anna Bardelli  
Orari di apertura: dal martedì al giovedì  
9.00/12.30

**UFFICIO ZONA DI MELEGNANO**

Indirizzo: via J. Lennon, 4 - Tel:  
02.58.29.88.00 - Fax: 02.58.29.88.19  
Segretario di zona: Matteo Zanimacchia  
Orari di apertura al pubblico: lunedì  
9.00/12.30 - 13.30/17.30; dal martedì al  
venerdì 9.00/12.30 - 13.30/17.00

**UFFICIO ZONA DI MELZO**

Indirizzo: via C. Colombo, 10  
Tel: 02.58.29.88.20 - Fax: 02.58.29.88.39  
Orari di apertura al pubblico: lunedì  
Segretario di zona: Matteo Zanimacchia  
9.00/12.30 - 13.30/17.30; martedì e mer-  
coledì 9.00/12.30; giovedì 9.00/12.30 -  
13.30/17.00; venerdì 9.00/12.30

**UFFICIO ZONA DI MILANO**

Indirizzo: via Fabio Filzi, 27 - Tel:  
02.58.29.871 - Fax: 02.58.30.35.49  
Responsabile: Luigi Simonazzi  
Orari di apertura al pubblico: lunedì  
9.00/12.30 - 13.30/17.30; dal martedì al  
venerdì 9.00/12.30 - 13.30/17.00

Ufficio Epaca

Indirizzo: via Ripamonti, 66  
Tel: 02.58.29.87.26  
Orari di apertura al pubblico: lunedì  
8.30/12.30 - 13.30/17.30; martedì e mer-  
coledì 8.30/12.30; giovedì 8.30/12.30 -  
13.30/17.00; venerdì 8.30/12.30

Ufficio CAF

Indirizzo:  
via Ripamonti, 66 - via F. Filzi, 25  
Tel: 02.58.29.87.30  
Orari di apertura al pubblico: lunedì  
9.00/12.30 - 13.30/17.30; dal martedì al  
venerdì 9.00/12.30 - 13.30/17.00

**UFFICIO ZONA DI CONCOREZZO**

Indirizzo: via Remo Brambilla, 23 ang.  
Via Monte Grappa 85  
Tel: 02.58.29.88.40 - Fax: 02.58.29.88.59  
Segretario di zona: Sergio Meroni  
Orari di apertura al pubblico: lunedì  
9.00/12.30; martedì e mercoledì  
9.00/12.30 - 13.30/17.00; giovedì  
9.00/12.30\*; venerdì 9.00/12.30 -  
13.30/17.00

\* L'ufficio Epaca rimane chiuso il giove-  
di per tutta la giornata

# CINGHIALI IN CENTRO, NUTRIE OVUNQUE: SELVATICI LASCIATI LIBERI DI FAR DANNI

## ROTA: SITUAZIONE INTOLLERABILE, ORA SERVONO SOLUZIONI

"Non erano mai arrivati in una zona così centrale, ma non è la prima volta che i cinghiali vengono avvistati nel tessuto urbano di Milano e di altri comuni dell'area metropolitana. Visto che non si è mai voluto intervenire in maniera decisa, gli animali selvatici rappresentano ormai un pericolo enorme per la sicurezza dei cittadini e della circolazione stradale, oltre che per il lavoro nei campi. Senza contare il rischio sanitario che rappresentano. La situazione è diventata intollerabile". Alessandro Rota, Presidente della Coldiretti di Milano, Lodi e Monza Brianza, ha commentato così la segnalazione, a ottobre, di un branco di sei cinghiali che attraverso il Naviglio è arrivato fino alla Darsena, nel cuore del capoluogo lombardo.

"I nostri territori - ha detto Rota - sono invasi anche da nutrie, caprioli e volatili nocivi. Coltivare le campagne sta diventando impossibile, ma è evidente che i selvatici sono ormai diventati un problema anche nelle città. Basta nascondersi dietro ideologie estremizzate - ha continuato il Presidente della Coldiretti interprovinciale - Nonostante le diverse forze politiche abbiano già manifestato pubblicamente la volontà di cambiare la legge del '92 che regola questa materia, siamo ancora qui a rincorrere una situazione della quale pagano le conseguenze i nostri agricoltori e le vittime di incidenti stradali. Solo quest'anno i selvatici sul nostro territorio

hanno distrutto anche più di un quarto dei raccolti".

Sono oltre due milioni i cinghiali che a livello nazionale circolano senza freni per città e campagne danneggiando i raccolti e mettendo a rischio la sicurezza sulle strade e intorno alle abitazioni. In Lombardia sono 128 gli incidenti stradali causati dai cinghiali in un anno, in pratica più di uno ogni tre giorni. L'ultimo schianto mortale è avvenuto nel Cremonese, qualche settimana fa: la vittima è una ragazza di 21 anni che ha perso il controllo della sua auto dopo l'impatto con l'animale che le ha tagliato la strada nel buio.

I selvatici distruggono i raccolti agricoli, sterminano gli animali allevati, causano incidenti stradali, ma a preoccupare sono anche i rischi per la salute provocati dalla diffusione di malattie come la peste suina. Oltre 8 italiani su 10 (81%) - secondo un'indagine Coldiretti/Ixè - pensano che l'emergenza cinghiali vada affrontata con il ricorso agli abbattimenti, soprattutto incaricando personale specializzato per ridurre il numero. Il 69% degli italiani ritiene che siano troppo numerosi mentre c'è addirittura un 58% che li considera una vera e propria minaccia per la popolazione, oltre che un serio problema per le coltivazioni e per l'equilibrio ambientale come pensa il 75% degli intervistati che si sono formati un'opinione.



# IL VALORE AUTENTICO DEL LAVORO NEI CAMPI



Milano, 04/11/2020

Carissimi,

alla luce degli ultimi sviluppi della pandemia da coronavirus, con l'aggravarsi della situazione sanitaria nella nostra regione e in particolare nelle nostre province, si è deciso quest'anno di non organizzare la consueta Giornata Interprovinciale del Ringraziamento che si sarebbe dovuta svolgere a Magenta.

E' stata una scelta sofferta, perché noi per primi sappiamo quanto questa celebrazione sia importante per tutti coloro che svolgono l'attività agricola: una vita ricca di sacrifici, ma anche di grandi soddisfazioni nell'impegno quotidiano di garantire il buon cibo e la salvaguardia del Creato, affidato a chi ogni giorno lavora e protegge la terra. Tradizionalmente, poi, la Giornata del Ringraziamento è un'opportunità per ritrovarsi dopo mesi di attività intensa a confrontarsi dandosi forza reciprocamente.

Con le difficoltà sempre più marcate che investono oggi il nostro settore, dagli stravolgimenti del clima agli effetti delle emergenze sanitarie, questo sarebbe stato certamente il momento migliore per affidare tutti insieme il nostro lavoro al Signore, grati dei doni che ci riserva.

Quest'anno, però, il senso di responsabilità ci impone di rinunciare alla giornata del ringraziamento interprovinciale, con l'auspicio che ciascuno - nella propria famiglia, parrocchia e territorio - possa comunque rinnovare il senso di una ricorrenza che ci ricorda l'attaccamento dell'uomo alla terra madre e il valore sociale dell'agricoltura.

Sperando di poterci ritrovare al più presto, condividiamo con voi una riflessione del nostro Consigliere ecclesiastico don Walter Magnoni che ci aiuta a riflettere sui valori che guidano la nostra esperienza nei campi, nelle nostre case e nella società.

Il Presidente  
Alessandro Rota

Il Direttore  
Roberto Gallizioli

FEDERAZIONE INTERPROVINCIALE COLDIRETTI DI MILANO LODI E MONZA BRIANZA  
Via Fabio Filzi n. 27 - 20124 Milano (Mi)  
C.F. 80050530155 - P.IVA 07598070964 - Tel. 02 582987.1 - Fax 02 58303549  
E-mail: [milano@coldiretti.it](mailto:milano@coldiretti.it) [milano@pec.coldiretti.it](mailto:milano@pec.coldiretti.it)



## Vivere il Ringraziamento ognuno nella propria comunità

### Lettera del Consigliere Ecclesiastico Don Walter Magnoni

Carissimi,

penso alla giornata del ringraziamento di quest'anno e mi faccio aiutare dalle parole di Etty Hillesum (1914 - 1943). Questa giovane proveniva da una famiglia della borghesia intellettuale ebraica e morì ad Auschwitz con tante altre persone. Di lei ci restano il suo Diario e alcune sue Lettere, fortunatamente scampate allo sterminio della famiglia.

L'anno prima di essere uccisa, quando già le persecuzioni erano già in atto, ella scriveva:  
*«Le mie rose rosse e gialle si sono completamente schiuse. Mentre era là, in quell'inferno, hanno continuato a fiorire».*

Io resto rapito da questa descrizione che vorrei parafrasare così: nel mentre alcuni uomini spargono violenza e morte, la natura incurante continua a generare bellezza, segno di un mondo che ai semi del male contrappone quelli del bene. Fiorisce una rosa e diviene simbolo di speranza in un'epoca buia.

La stagione attuale è profondamente diversa da quella attraversata dalla Hillesum. Non ci troviamo di fronte al desiderio di potere che fece scaturire la guerra, ma a un virus invisibile e infido che chiede molta attenzione. Anche oggi, però, ci sono persone che soffrono e muoiono e soprattutto assistiamo all'affievolirsi della speranza. Etty vive un tempo difficile sostenuta dalla fede e questo le fa scorgere i segni di bellezza che la circondano.

In questa Giornata del ringraziamento ci è chiesto di volgere lo sguardo sui frutti della campagna e riconoscere nel loro silenzioso crescere, il segno di un futuro che non può essere soffocato dalla paura.

Aggiungo una seconda immagine, che questa volta prendo dal Vangelo di Giovanni quando Gesù nel famoso episodio dell'incontro con la donna Samaritana al pozzo di Sicar parla della mietitura:

*«Ci sono ancora quattro mesi e poi viene la mietitura? Ecco, io vi dico: Levate i vostri occhi e guardate i campi che già biondeggiano per la mietitura. E chi miete riceve salario e raccoglie frutto per la vita eterna, perché ne goda insieme chi semina e chi miete. Qui infatti si realizza il detto: uno semina e uno miete. Io vi ho mandati a mietere ciò che voi non avete lavorato; altri hanno lavorato e voi siete subentrati nel loro lavoro» (Gv 4, 35-38).*

Dobbiamo rendere grazie a coloro che hanno seminato prima di noi. Credo che nella Giornata del ringraziamento sia bello fare memoria della storia dentro cui siamo. Sia allora l'occasione per pregare anche per i nostri morti (tra l'altro la Festa cade in giorni vicini alla giornata della commemorazione dei defunti) con un senso di riconoscenza per il bene che abbiamo ricevuto. Il nostro impegno sia per le generazioni future.

È un tempo dove stringerci gli uni gli altri per cercare di tessere trame di bene. Lo facciamo con particolare attenzione a chi è più fragile.

Con sguardo più d'affetto vorrei dire il mio ringraziamento sincero alla Coldiretti per le tante persone di valore che mi ha permesso di conoscere, i vostri volti sono per me segno di speranza.

Don Walter  
Consigliere Ecclesiastico  
Coldiretti Milano, Lodi e Monza Brianza

# PREMIATE LE MARMELLATE DEL BANCHIERE

## Riconoscimento al giovane Andrea Tagliabue di Besana Brianza

Con le sue marmellate prodotte in maniera originale il banchiere brianzolo Andrea Tagliabue, che ha abbandonato un futuro di successo nella City di Londra per tornare alle origini, ha vinto nella categoria Campagna Amica il premio all'innovazione giovane consegnato dalla Coldiretti regionale a Milano. La cerimonia si è tenuta al Teatro Oscar di via Lattanzio, alla presenza di Paolo Voltini, Presidente di Coldiretti Lombardia, Fabio Rolfi, Assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi di Regione Lombardia, Pierfrancesco Maran, Assessore all'Urbanistica, Verde e Agricoltura del Comune di Milano e Cristina Tajani, Assessore alle Politiche del lavoro, Attività produttive, Commercio e Risorse umane del Comune di Milano.

Andrea Tagliabue, agricoltore 32enne di Besana Brianza è laureato in scienza bancarie e ha all'attivo un master in matematica finanziaria. Dopo quattro anni di lavoro a Londra, ha scelto di tornare a casa per coltivare piccoli frutti e produrre composte con un metodo innovativo. Dopo aver seguito un corso di apicoltura, ha affittato un ettaro e mezzo di terreni dove oggi

coltiva fragole e piccoli frutti che trasforma in succhi e composte vendute con il marchio "The Banker's Jam". Le marmellate sono realizzate con il metodo del sotto-vuoto, che mantiene intatte le proprietà organolettiche della frutta e, in sostituzione dello zucchero, sono addolcite solo dal miele prodotto da un apicoltore locale. Secondo i principi dell'economia circolare, da tutti gli scarti della lavorazione delle piante Andrea ottiene un cippato da riutilizzare nei processi aziendali.

I giovani agricoltori credono in un futuro legato alla campagna nonostante le criticità che incontrano: dal peso della burocrazia alla difficoltà di reperire nuove terre, fino ai cambiamenti climatici e alle emergenze come quella del Covid-19. Per rimanere competitivi sul mercato e rispondere alle nuove esigenze dei consumatori ragazze e ragazzi promuovono idee originali e diventano protagonisti di progetti innovativi, che pur mantenendo un legame con il territorio e la tradizione si sviluppano in un'ottica di rinnovamento e sostenibilità.



Andrea Tagliabue riceve il premio della sezione Campagna Amica dall'assessore milanese Cristina Tajani

# GLI OSCAR GREEN 2020 DELLA LOMBARDIA



Tutti i premiati sul palco del Teatro Oscar di Milano

Dalle marmellate del banchiere che ha abbandonato un futuro di successo nella City di Londra per tornare alle origini, alle microalghe biologiche superfood del futuro, fino ai capi di "artigianato agricolo" realizzati con filati pregiati tinti in modo naturale con erbe spontanee e tessuti a mano con un telaio a pettine liccio. Sono alcuni dei progetti che si sono aggiudicati i premi all'innovazione giovane in agricoltura consegnati dalla Coldiretti regionale a Milano.

Dell'Oscar Green ad Andrea Tagliabue di Besana Brianza abbiamo già scritto a pagina 6, adesso approfondiamo gli altri riconoscimenti:

## Microalghe biologiche, il superfood del futuro

**Categoria Sostenibilità**

**Anna Lisa Salera - Castelvisconti (CR)**

A Castelvisconti, in provincia di Cremona, l'azienda agricola Salera produce e lavora l'alga Spirulina biologica, considerata come il superfood del futuro. Si tratta di un particolare tipo di microalga, dal colore verde azzurro, che prende il nome di Spirulina per via della forma simile a quella di una spirale. È ricca di proteine, sali minerali, vitamine e ferro ed è quindi utilizzata come integratore alimentare anche dagli sportivi. Il ciclo di coltivazione dell'alga Spirulina avviene in serre riscaldate: il calore necessario è recuperato dall'impianto di biogas aziendale, mentre i pannelli fotovoltaici presenti in azienda assicurano l'energia elettrica richie-

sta dai vari macchinari produttivi, in un ciclo virtuoso e sostenibile.

## I colori della terra per un artigianato agricolo di qualità

**Categoria Creatività**

**Federica Giolo - Moglia (MN)**

Una tromba d'aria che distrugge il vigneto preso in affitto dopo aver lasciato la precedente attività da cuoca. Il sogno di condurre una propria azienda agricola con frutta e verdura che vacilla. Federica però, aiutata dal compagno, non si è persa d'animo e da questo imprevisto ha saputo trovare lo spunto per diversificare la propria attività in campagna, grazie a un'idea innovativa per il territorio mantovano: ha infatti deciso di puntare sull'allevamento di capre Cashmere e di pecore Brogna della Lessinia per realizzare capi di "artigianato agricolo" con lana e filati pregiati. Gli animali vengono allevati allo stato brado; la tosatura e la pettinatura avvengono una volta all'anno e la lana prodotta viene lavata, cardata, filata, tinta in modo naturale con erbe spontanee. La tessitura, poi, viene fatta a mano con un telaio a pettine liccio, una tipologia antica che veniva utilizzata già nel Medioevo. Tutto il ciclo produttivo avviene quindi all'interno dell'azienda, seguendo il ciclo di vita degli animali e nel rispetto della biodiversità vegetale.





L'assessore regionale Rolfi con il delegato giovani Lombardia Recchia

## I formaggi che nascono in miniera

**Categoria Fare Rete**

**Paolo Paterlini - Collio (BS)**

Una vecchia galleria di una miniera ormai in disuso, ripristinata grazie a un'importante azione di recupero e trasformata in un magazzino naturale di stagionatura. L'idea realizzata dal Consorzio del Nostrano Val Trompia ha avuto tra i promotori Paolo Paterlini, socio del Consorzio stesso. Durante i mesi più difficili dell'emergenza Coronavirus questo spazio è stato messo a disposizione di altri allevatori della zona, non soci del Consorzio, per salvare la produzione di formaggi freschi rimasti invenduti a causa del lockdown. Una decisione che ha permesso a diverse piccole imprese di montagna di fronteggiare e sopravvivere alla crisi scatenata dal Covid-19. Si è venuta così a creare una vera e propria rete solidale a sostegno dell'intera filiera lattiero casearia della valle.

## In Franciacorta il vino si fa "smart"

**Categoria Impresa 5.terra**

**Luigi Biolatti - Erbusco (BS)**

Luigi Biolatti, produttore di vino dell'azienda agricola Uberti a Erbusco (BS) nel cuore della Franciacorta, puntava ad aumentare la sostenibilità ambientale e migliorare la gestione delle produzioni in campo, attraverso le nuove tecnologie e l'analisi di dati puntuali. Per questo ha scelto di essere in prima linea in ATG - Around The Ground, un progetto sperimentale che si prefigge questi obiettivi e che nasce dalla partnership tra diverse realtà: Coldiretti Brescia, Condifesa Lombardia Nord-Est, FasterNet, InnexHUB, COBO, CSMT Polo tecnologico e A2A Smart City. Nei vigneti di Luigi

sono stati posizionati dei sensori e delle centraline che raccolgono differenti tipologie di dati, tra cui quelli meteorologici, che vengono inviati in tempo reale a una banca dati in cloud, dove si possono consultare in qualsiasi momento grazie a un'applicazione per dispositivi mobili come lo smartphone. In questo modo, Luigi può prendere decisioni importanti per la cura e il corretto sviluppo delle sue vigne.

## L'orto che vorrei: così rinasce il senso di comunità

**Categoria Noi per il sociale**

**Cooperativa Agricola Si Può Fare onlus e Cooperativa Sociale Il Seme - Como**

"L'orto che vorrei" è un progetto promosso dalla Cooperativa Si Può Fare e dalla Cooperativa Il Seme, in partnership con altri enti del terzo settore. Nel quartiere Rebbio della città di Como, uno spazio abbandonato e degradato, destinato a diventare arteria stradale, è stato riqualificato e riconvertito ad area di verde urbano con la realizzazione di 32 orti sociali coltivati da privati cittadini, da diverse associazioni, dalla parrocchia e



A Milano riconoscimenti anche per i progetti di agricoltura sociale

dai bambini della scuola elementare. L'intero progetto è stato realizzato con il coinvolgimento della comunità locale, dalla fase di ideazione alla realizzazione di un regolamento condiviso per l'utilizzo degli spazi. L'iniziativa non ha scopo di lucro, ma genera circoli virtuosi di economia solidale andando ad integrare il reddito familiare degli ortisti, alcuni dei quali in situazione di indigenza. Gli orti, inoltre, sono luogo di incontro intergenerazionale e interculturale, dove creare nuovi legami e rafforzare il senso di appartenenza comunitaria anche grazie alla presenza di spazi dedicati alla socializzazione.



# ROSA IL 22 PER CENTO DELLE IMPRESE UNDER

In Lombardia più di un'azienda agricola su cinque (21,5%) è guidata da donne per un totale di circa 10 mila imprese rosa. E' quanto emerge da un'elaborazione della Coldiretti su dati della Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi in occasione della Giornata internazionale delle donne rurali istituita dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite con lo scopo di riconoscere "il ruolo chiave delle donne nel promuovere lo sviluppo rurale e agricolo, contribuendo alla sicurezza alimentare e allo sradicamento della povertà rurale". Un ruolo che è diventato ancora più significativo con l'emergenza Covid, durante la quale hanno continuato a lavorare per garantire l'alimentazione della popolazione nonostante gli evidenti rischi di contagio e le difficoltà operative.

A livello nazionale sono quasi 210 mila le imprenditrici in agricoltura, che consentono all'Italia di conquistare il primato europeo. Il protagonismo femminile ha rivoluzionato l'attività agricola come dimostra l'impulso dato dalla loro presenza nelle esperienze di educazione alimentare ed ambientale con le scuole, le agritate, gli agriasili, le fattorie didattiche, i percorsi rurali di pet-therapy, gli orti didattici, ma anche nell'agricoltura di precisione e a basso impatto ambientale, nel recupero delle piante e degli animali in estinzione fino

nella presenza nei mercati di vendita diretta di Campagna Amica oltre che nell'agriturismo. Le donne dimostrano capacità di coniugare la sfida con il mercato e il rispetto dell'ambiente, la tutela della qualità della vita, l'attenzione al sociale, a contatto con la natura assieme alla valorizzazione dei prodotti tipici locali e della biodiversità.

Lo spazio femminile è un laboratorio di idee e un'opportunità di impegno verso la collettività, con una presenza costante alla quale si stanno aggiungendo anche innesti da altri settori professionali per una scelta di vita di ritorno alla terra. Uno degli elementi di novità è proprio l'arrivo sui campi di imprenditrici che hanno seguito percorsi formativi diversi dall'agricoltura: da scienze politiche a sociologia, da giurisprudenza a economia, da scienze della comunicazione a ragioneria, dal marketing alla consulenza aziendale.

Quest'anno, anche agli Oscar Green della Lombardia, un riconoscimento, nella categoria "Creatività" è andato a un'imprenditrice agricola in rosa, la mantovana Federica Giolo premiata per il progetto "I colori della terra per un artigianato agricolo di qualità", grazie al quale ha valorizzato l'allevamento sostenibile di capre e pecore per realizzare tessuti di alta qualità.

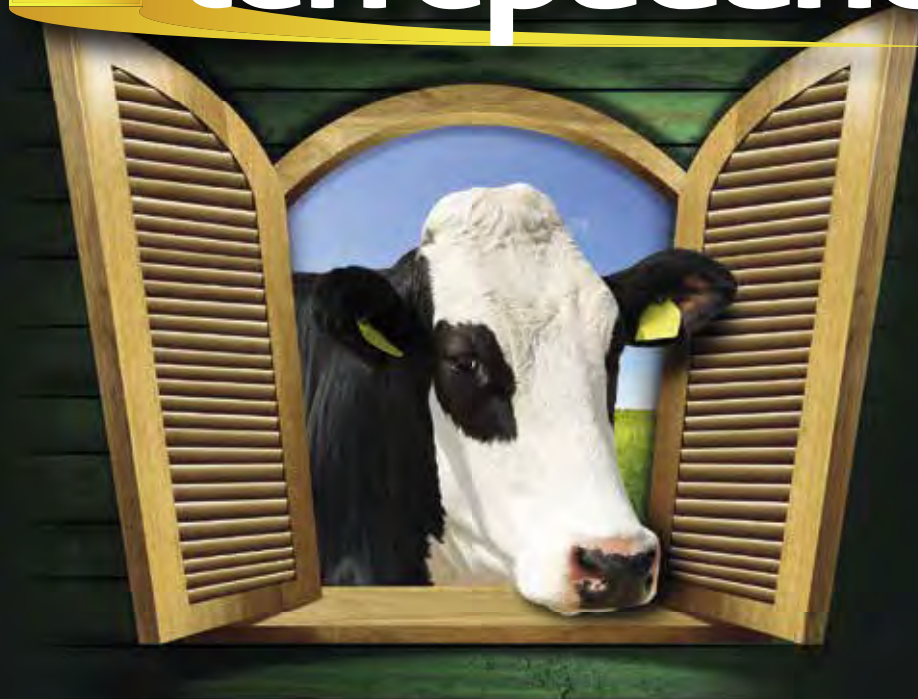


Federica Giolo, imprenditrice giovane, premiata per l'innovazione in campo agricolo



Consorzio Agrario dal 1900

**terrepadane**

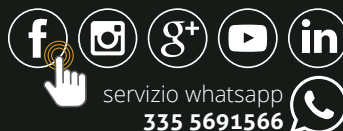


**LASCIA APERTA LA FORMULA...**

Terrepadane studia soluzioni Zootecniche  
innovative pensate appositamente per te,  
conciliando sempre qualità, produttività  
e redditività per la tua azienda

**... contatta subito i nostri tecnici**

seguici su [www.terrepadane.it](http://www.terrepadane.it)



servizio whatsapp  
335 5691566







# filiere 2020...

## un filo diretto con la qualità

### **i nostri CONTRATTI di COLTIVAZIONE**

**filiera Barilla • filiera sostenibile Mulino Bianco**

**filiera sostenibile Galbusera • filiera sostenibile Harmony**

**filiera frumento di forza • filiera colza sostenibile**

**i Contratti di Coltivazione** **TERREPADANE <sup>D</sup>BIO**

**GRANO duro BIO • GRANO tenero BIO • ORZO BIO**

**FARRO spelta BIO • PISELLO proteico BIO**

per informazioni 0523 386726

 **terrepadane**  
Consorzio Agrario dal 1900

segui su



[terrepadane.it](http://terrepadane.it)

servizio whatsapp  
335 5691566





# IL COVID NON FERMA LA SPESA CONTADINA

Operativi i farmers' market di Campagna Amica su tutto il territorio



Anche nel lockdown rimane la spesa in piazza nei mercati di Campagna Amica

## VOLTI NUOVI IN COLDIRETTI

Volti nuovi alla guida di alcuni servizi e zone della Federazione Coldiretti di Milano, Lodi e Monza Brianza. Nei mesi scorsi, infatti, avvicendamenti hanno riguardato i responsabili dell'area fiscale interprovinciale, di quella tecnica e della zona di Melzo e Melegnano. Nuovo segretario di quest'ultima è stato indicato Matteo Zanimacchia, che prende il posto di Giancarlo Piparo. Responsabile fiscale per Milano, Lodi e Monza Brianza diventa Giovanni De Lillo che prende il posto di Chiara Gianelli. Guido Campagnoli lascia la responsabilità dell'ufficio tecnico interprovinciale a Marco Gelati e assume la guida del CAA, dove sostituisce Cristina Maurrelli, passata in forza a Regione Lombardia. A chi ha lasciato la grande famiglia Coldiretti in bocca al lupo per i nuovi impegni professionali, ai nuovi referenti territoriali l'augurio di un proficuo lavoro sempre al servizio dei soci.

Le nuove restrizioni per l'emergenza coronavirus in Lombardia non hanno fermato la spesa del contadino nelle province di Milano, Lodi e Monza Brianza. Anzi, proprio durante il secondo lockdown si è allargata con una doppia inaugurazione la rete dei farmers' market di Campagna Amica nell'area metropolitana milanese. Due nuovi mercati contadini hanno infatti aperto per la prima volta nel cuore di Sesto San Giovanni.

Dalla frutta alla verdura, dai formaggi ai salumi, e ancora uova, vino e carne, oltre ad olio, miele e marmellate: ogni martedì dalle 8 alle 13 i consumatori possono trovare i prodotti a chilometro zero di una dozzina di imprenditori agricoli nella centralissima piazza Don Luigi Petazzi e le eccellenze agroalimentari di stagione sono poi disponibili anche ogni giovedì, sempre dalle 8 alle 13, nel quartiere Pelucca di Sesto, tra via Mincio e via Tevere.

I nuovi farmers' market di Sesto San Giovanni si aggiungono agli altri quindici già presenti nel Milanese a Bresso, Busto Garolfo, Castano Primo, Inveruno, Parabiago, Paullo, Rho, Rozzano, San Donato Milanese, Senago, Vizzolo Predabissi e a Milano città (il mercato coperto di via Friuli 10/A e quelli all'aperto di via Lorenzini 3, piazzale Lotto 15 e via Rizzoli 13), che continuano tutti regolarmente la loro attività. Infatti, gli ultimi provvedimenti di contenimento della pandemia da Covid 19 non hanno fermato la spesa nei mercati contadini, dove sono state adottate tutte le precauzioni per garantire la sicurezza dei consumatori con la disponibilità di disinfettanti, l'invito a non toccare la merce e il rispetto delle distanze di sicurezza. Mercati sono poi operativi nella provincia di Monza Brianza a Brughiero (via Nenni e via 25 Aprile), Desio, Lissone e Monza (via Birona, via Libertà e via Romagna). A Lodi c'è invece il mercato agricolo di piazza Omegna.



# APPROVATA L'ETICHETTA "SALVA SALUMI"

Alt all'inganno di tre prosciutti su quattro prodotti da maiali stranieri



Storico via libera all'etichetta con l'indicazione di provenienza su salami, mortadella, prosciutti e culatello per sostenere il vero Made in Italy e smascherare l'inganno della carne tedesca o olandese spacciata per italiana. Sulla Gazzetta Ufficiale è stato pubblicato nelle scorse settimane il decreto interministeriale sulle disposizioni per "l'indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell'etichetta delle carni suine trasformate". La Lombardia con oltre 4 milioni di capi, pari a circa il 50% del totale nazionale, è la prima regione italiana per numero di maiali allevati.

In un momento difficile per l'economia è necessario portare sul mercato il valore aggiunto della trasparenza con l'obbligo di indicare in etichetta il Paese d'origine di tutti gli alimenti per combattere la concorrenza sleale al Made in Italy. Il nostro Paese ha la responsabilità di svolgere un ruolo di apripista in Europa, anche sfruttando le opportunità offerte dalla storica apertura dell'Ue all'obbligo dell'origine con l'indicazione dello Stato membro con la nuova Strategia Farm to Fork nell'ambito del Green New Deal.

Un obiettivo condiviso da ben il 93% dei cittadini che ritiene importante conoscere l'origine degli alimenti, secondo l'indagine on line del Ministero delle Politiche agricole. Il decreto interministeriale introduce l'indicazione obbligatoria della provenienza per le carni suine trasformate, dopo che ha avuto il nulla osta da parte della Commissione Europea, per garantire trasparenza nelle scelte ai 35 milioni di italiani che almeno ogni settimana portano in tavola salumi, secondo un'analisi Coldiretti su dati Istat, ma anche per sostenere i 5 mila allevamenti nazionali di maiali messi in ginocchio dalla pandemia e dalla concorrenza sleale. A preoccupare è l'invasione di cosce dall'estero per una quantità media di 56 milioni di "pezzi" che ogni anno si riversano nel nostro Paese per ottenere prosciutti da spacciare come Made in Italy. La Coldiretti stima, infatti, che tre prosciutti su quattro venduti in Italia siano in realtà ottenuti da carni straniere senza che questo sia stato fino ad ora esplicitato in etichetta a vantaggio di Paesi come la Germania dove sono stati individuati peraltro pericolosi casi di peste suina.

Il decreto sui salumi prevede che i produttori indichino in maniera leggibile sulle etichette le informazioni relative a: "Paese di nascita: (nome del Paese di nascita degli animali); "Paese di allevamento: (nome del Paese di allevamento degli animali); "Paese di macellazione: (nome del Paese in cui sono stati macellati gli animali). Quando la carne proviene da suini nati, allevati e macellati nello stesso Paese, l'indicazione dell'origine può apparire nella forma: "Origine: (nome del Paese)".

La dicitura "100% italiano" è utilizzabile dunque solo quando la carne è proveniente da suini nati, allevati, macellati e trasformati in Italia. Quando la carne proviene da suini nati, allevati e macellati in uno o più Stati membri dell'Unione europea o extra europea, l'indicazione dell'origine può apparire nella forma: "Origine: UE", "Origine: extra UE", "Origine: Ue e extra UE".

## BENESSERE CON I FIORI



A fine settembre all'Isola Pepe Verde di Milano si è tenuto l'incontro dedicato a "Psicologia in giardino: l'arte del coltivare e il benessere psicologico" al quale ha preso parte Tiziano Cozzaglio, presidente dell'Associazione Florovivaisti di Milano, Lodi, Monza Brianza. Con lui anche Matteo Marchiori, vicepresidente dell'Associazione di promozione sociale clinicaMENTE. Al centro del confronto i temi green e di sostenibilità ambientale con un focus particolare sugli alberi anti smog che sono in grado di catturare quasi 4000 chili di anidride carbonica (CO2) nell'arco di vent'anni di vita. Tra le piante adatte a battere l'inquinamento atmosferico ci sono anche l'Acerò riccio, la Betulla verrucosa, il Frassino comune e molte specie tutte da scoprire. Questi alberi bloccano anche le pericolose polveri sottili che assediano Milano: le piantumazioni sempre più numerose di queste essenze permetterebbero di creare nuove zone verdi in grado di assorbire veleni più efficacemente di quanto non accada ad esempio con i blocchi del traffico. Infatti, di fronte all'evidente cambiamento del clima in atto non si può continuare a rincorrere le emergenze - ha sostenuto fra le altre cose il presidente Cozzaglio - ma bisogna intervenire in modo strutturale favorendo nelle città la diffusione del verde pubblico e privato capace di catturare lo smog. Ecco perché è importante il bonus verde (la defiscalizzazione del 36% degli interventi su giardini e terrazzi, anche condominiali), un provvedimento decisivo per un settore da primato del Made in Italy come il florovivaismo che nel Paese vale complessivamente oltre 2,5 miliardi di euro e conta 100 mila addetti su 27 mila aziende.

# STORICO STOP AL SEGRETO SUL CIBO STRANIERO

Vittoria della Coldiretti sulle importazioni di materie prime estere nel nostro Paese

“Si tratta di un risultato storico, ottenuto dopo anni di battaglie della Coldiretti per la trasparenza. Questo provvedimento, che mira a distinguere il vero Made in Italy, consentirà ai consumatori di disporre di informazioni corrette sul cibo che portano in tavola”. E’ quanto ha commentato Coldiretti in merito all’inserimento nel decreto Semplificazioni della norma che fa decadere il “segreto di Stato” sugli alimenti stranieri che arrivano nel nostro Paese e che permetterà finalmente di conoscere il nome delle aziende che importano il cibo dall’estero, dal quale dipende ben l’84% degli allarmi sanitari scattati in Italia nel 2019.

Il decreto prevede che il ministero della Salute renda disponibili ogni sei mesi, attraverso la pubblicazione sul sito internet nella sezione “Amministrazione trasparente”, tutti i dati relativi ad alimenti, mangimi e animali destinati al consumo in arrivo dalla Unione e dai Paesi extracomunitari. Inoltre, saranno resi noti anche i dati identificativi “degli operatori che abbiano effettuato le operazioni di entrata, uscita e deposito dei suddetti prodotti”.

“In un momento difficile per l’economia dobbiamo portare sul mercato il valore aggiunto della trasparenza per combattere la concorrenza sleale al

Made in Italy”, afferma il presidente nazionale della Coldiretti, Ettore Prandini, nel sottolineare che “il superamento del “segreto di Stato” sulle informazioni che attengono alla salute ed alla sicurezza di tutti i cittadini realizza una condizione di piena legalità diretta a consentire lo sviluppo di filiere agricole tutte italiane che sono ostacolate dalla concorrenza sleale di imprese straniere e nazionali, che, attraverso marchi, segni distintivi e pubblicità, si appropriano illegittimamente dell’identità italiana dei prodotti agroalimentari”.

Il nuovo provvedimento si affianca all’etichettatura obbligatoria che è già in vigore in Italia per molti prodotti e che la Coldiretti chiede di estendere in ambito Ue a tutto l’agroalimentare. La misura osteggiata da anni dalle agguerrite lobby abbatte uno storico muro e mette fine all’inganno dei prodotti stranieri spacciati per italiani anche per consentire interventi più tempestivi in caso di allarmi alimentari che provocano gravi turbative sul mercato ed ansia e preoccupazione nei consumatori, a fronte all’impossibilità di conoscere la provenienza degli alimenti coinvolti.

Nel 2019 in Italia è infatti scoppiato più di un allarme alimentare al giorno per un totale di ben 371 notifiche inviate all’Unione Europea tra le quali solo 58 (16%) hanno riguardato prodotti con origine nazionale, mentre 162 provenivano da altri Paesi dell’Unione Europea (43%) e 151 da Paesi extracomunitari (41%), secondo uno studio della Coldiretti sui dati del Rassegna. In altre parole oltre quattro prodotti su cinque pericolosi per la sicurezza alimentare arrivano dall’estero (84%). In questi casi le maggiori preoccupazioni sono proprio determinate dalla difficoltà di individuare e rintracciare rapidamente i prodotti a rischio per toglierli dal commercio generando un calo di fiducia che provoca il taglio generalizzato dei consumi e che spesso ha messo in difficoltà ingiustamente interi comparti economici, con la perdita di posti di lavoro.



Alcuni prodotti importanti dall'estero nel nostro Paese



# LA NUOVA STRATEGIA EUROPEA "FARM TO FORK"

Come stanno cambiando gli indirizzi Ue relativi ad agricoltura e sostenibilità

Se ne sta parlando ormai da diversi mesi a questa parte, ma cosa prevede in estrema sintesi la strategia "dalla Fattoria alla Tavola" della Commissione europea, definita "Farm to Fork"? "La crisi del coronavirus ha dimostrato quanto siamo tutti vulnerabili e quanto sia importante ripristinare l'equilibrio tra l'attività umana e la natura – ha spiegato Frans Timmermans, Vicepresidente esecutivo della Commissione -. Al centro del Green Deal, le strategie Biodiversità e Farm to Fork puntano a un nuovo e migliore equilibrio tra natura, sistemi alimentari e biodiversità, proteggere la salute e il benessere dei nostri cittadini e, allo stesso tempo, aumentare la competitività e la resilienza dell'Ue".

Gli obiettivi per il 2030 sono:

- la riduzione del 50% dell'uso di pesticidi chimici e più pericolosi;
- la riduzione delle perdite di nutrienti di almeno il 50%, garantendo al contempo lo stop al deterioramento della fertilità del suolo e il taglio all'uso di fertilizzanti di almeno il 20%;
- la riduzione del 50% della vendita di antimicrobici per animali da allevamento e in acquacoltura;
- il sostegno all'agricoltura biologica, con l'obiettivo di utilizzare il 25% del totale dei terreni agricoli per l'agricoltura biologica entro il 2030.

Si tratta della traduzione della scheda informativa della strategia dalla "Fattoria alla Tavola", presentata dalla Commissione Ue lo scorso 20 maggio 2020, che si inserisce come una pietra miliare all'interno del Green Deal europeo, la tabella di marcia che punta a rendere più sostenibile l'economia dell'Ue e a fare dell'Europa il primo continente a impatto climatico zero. A onor del vero la scheda tecnica prosegue con uno slogan: "Realizzare la transizione: scelte consapevoli e guadagni di efficienza", e con l'enunciazione dei prossimi passi che si vogliono affrontare:

- Creare un ambiente alimentare che faciliti una scelta sana e sostenibile.
- Apporre etichette alimentari che consentano ai consumatori di scegliere diete sane e sostenibili.
- Intensificare la lotta contro lo spreco alimentare.
- Ricerca e innovazione in materia di alimentazione, bioeconomia, risorse naturali, agricoltura, pesca, acquacoltura e ambiente.
- Promuovere la transizione globale. Rendere il cibo europeo famoso per la sua sostenibilità può darci un vantaggio competitivo e aprire nuove opportunità di business per gli agricoltori europei.

Insomma, se lo scenario futuro che ci attende è quello che prospetta il fact sheet pubblicato sulla pagina web della Commissione Ue, c'è da pensare che siano in arrivo una serie di misure complesse e interconnesse tra di

loro che hanno la finalità di rendere meno impattanti sull'ambiente la produzione di alimenti e lo stile di vita dei cittadini europei. Un salto di qualità che nelle aspettative della Commissione dovrebbe dare alla Ue il "vantaggio del pioniere" e che, grazie ad appositi accorgimenti da applicarsi alle merci in ingresso in Comunità, costringerebbe anche tutti i concorrenti d'oltreoceano e del Sud-Est asiatico ad adeguarsi.

Sulla carta, si tratta di un progetto che potremmo definire straordinario. Tuttavia, per dirla con le parole dell'on. Paolo De Castro, coordinatore della commissione Agricoltura del Parlamento europeo, "siamo pronti a raccogliere la sfida ambiziosa lanciata dalla Commissione Ue, ma non a qualunque prezzo". Del resto, la Commissione, alle dichiarazioni di intenti, - al "cosa" - dovrebbe far seguire delle linee applicative, dovrebbe cioè spiegarci il "come"! Come si intende ridurre del 50% l'impiego di fitofarmaci e degli antiparassitari senza rischiare che i parassiti mettano a rischio il 100% della produzione agricola? Come si pensa di ridurre del 50% l'utilizzo dei concimi di sintesi evitando di ritornare alle produzioni degli anni '20 del secolo scorso? Come si vuole aumentare i livelli di benessere animale negli allevamenti intensivi senza forzarli ad adottare metodi di allevamento che, oltre a perdere in efficienza, dal punto di vista ambientale sarebbero per assurdo meno virtuosi? Inoltre, sul tema della nutrizione, non se ne può sinceramente più di sentir dire, senza alcuna base scientifica a supporto, che la dieta su base vegetale è sana mentre il consumo di "carne rossa" (definizione usata dalla Commissione per indicare carne bovina, suina, ovi caprina, e trasformati in genere) è da sfavorire poiché all'origine di tutti i mali. La Commissione si è affrettata a precisare che, "per tutte le iniziative le associazioni di categoria saranno consultate per tempo". Tuttavia, sino a oggi, tutta questa condivisione non c'è stata.

Siamo consapevoli di come la strategia Farm to Fork stia alla base di un patto fiduciario tra produttori e consumatori e di come, dalla solidità di questa alleanza dipenda il reddito delle nostre aziende. Coldiretti lo dichiara da almeno vent'anni! Da quando nel 2000 con il Patto con il Consumatore "abbiamo sostenuto un percorso di rigenerazione dell'agricoltura migliorando le nostre produzioni e puntando con decisione sulla qualità e sulla sicurezza degli alimenti a dimostrazione che la nuova agricoltura è in condizioni di fare impresa nella gestione del territorio e dell'ambiente, valorizzandone, al tempo stesso, le risorse nell'interesse collettivo", citando Paolo Bedoni, allora presidente nazionale Coldiretti. Nondimeno, non si potrà accettare che per conseguire questo obiettivo, la Commissione Ue possa pregiudicare la capacità produttiva e reddituale delle aziende agricole imponendo dei target impossibili da rispettare e dei vincoli fini a se stessi.

Luigi Simonazzi

## ECCO COME POSSIAMO NON MORIRE DI PREZZI BASSI

L'opinione del professor Angelo Frascarelli, esperto e docente all'Università di Perugia

Nel periodo pre-Covid i consumi alimentari manifestavano alcune tendenze che nel periodo post-Covid si sono accentuate: alimenti salutistici, antibiotic free, ottenuti nel rispetto dell'ambiente e in modo sostenibile, garantendo il benessere animale, in prossimità dei luoghi di consumo e 100% made in Italy. Questi trend sono una moda passeggera o un cambiamento strutturale? Perché questa accelerazione nel post-Covid?

Ambiente e sue conseguenze: non è una moda! Ci sono troppi e troppo frequenti esempi a ricordare ai cittadini-consumatori l'importanza di salvaguardare l'ambiente: le tempeste d'acqua, le grandinate, l'eccesso di calore, lo scioglimento dei ghiacciai. Certo sarà difficile distinguere il vero dalle fake news: inquinare di più un imballaggio in plastica riciclata o un cartone con grande quantità di colla? Comunque il consumatore preferirà il cartone. Ci saranno sempre più bilanci di sostenibilità, pannelli fotovoltaici, auto elettriche, etichette con la carbon foot print.

Uso fitofarmaci e fertilizzanti chimici: non è moda! La richiesta della loro riduzione è pressante. La strategia «A Farm to Fork» (ridurre del 50% l'uso di agrofarmaci e del 20% quello di fertilizzanti) non è una scelta del «palazzo», ma una richiesta dal basso (dai cittadini).

Antibiotic free: non è una moda! Andrà avanti anche se spesso è irrazionale. Dovrebbero essere vietati quelli preventivi, mai quelli curativi. Però è difficile da spiegare! Benessere animale: non è una moda! Molti cittadini hanno animali in casa e sono super sensibili agli animali. Le normative saranno sempre più stringenti, gli animalisti sempre più una «molestia» per gli allevatori. Le condizioni di allevamento dovranno essere dimostrate e garantite e le certificazioni aumenteranno a dismisura.

Salute: non è una moda! Il cibo è sempre più sinonimo di salute, accompagnato dalle sue caratteristiche salutistiche: sali minerali, fibre, Omega 3, vitamine, selenio, iodio, glutine, grassi, sale, conservanti, coloranti, olio di palma, zucchero, lattosio, ecc. Basta pensare all'esplosione dei consumi di frutta secca. Le scelte dei consumatori sono spesso discutibili, fortemente influenzate da tendenze senza base scientifica e frequentemente da fake news. Ma la cura del corpo è ormai un'ossessione per moltissimi consumatori, come dimostra il boom di palestre, biciclette, running, trekking.

Prossimità e made in Italy: una tendenza che avanza da alcuni anni, ma che è esplosa durante l'emergenza Covid, con la crescita del consumo di prodotti locali, negozi di prossimità, filiere corte, e-commerce, made in





Italy, vacanze in Italia. Sono garanzia di sicurezza sanitaria, sostenibilità, equità (finanziano l'economia locale). Durerà l'attenzione alla prossimità e alla provenienza dei prodotti? Conterà più la qualità o la provenienza? Per ora, la prossimità e il made in Italy stanno crescendo. L'accelerazione di queste tendenze è imposta dai cittadini-consumatori che, in piena emergenza Covid-19, hanno manifestato l'interesse o la preoccupazione per la sostenibilità ambientale e, addirittura, molti attribuiscono la causa del Covid a modelli economici e di consumo insostenibili e iniqui.

Cosa implica per l'agricoltura e l'agroalimentare? Cosa deve fare l'agricoltura italiana?

Gli agricoltori hanno una grande occasione per aumen-



Il professor Angelo Frascarelli

tare il valore dei propri prodotti. Ma devono osservare e seguire i trend e le aspettative dei consumatori. A questo scopo devono sfruttare le filiere corte (ove possibile); aggregarsi per portare i prodotti di tendenza nei luoghi di consumo (nelle città); allearsi con l'industria e la distribuzione alimentare, le quali hanno bisogno dell'agricoltura perché il consumatore vuole prodotti realizzati in una filiera chiara e trasparente.

In sintesi, seguire i trend del consumatore per dare valore ai prodotti, altrimenti l'agricoltore italiano morirà di prezzi bassi.

**Angelo Frascarelli**

Università di Perugia

(per gentile concessione de "L'Informatore Agrario")

## QUOTE SPECIALI 2021 PER GLI ASSOCIATI



**L'INFORMATORE AGRARIO**  
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

La difesa delle filiere agroalimentari è strategica

€ 90 ANZICHÉ € 109

SETTIMANALE 42 NUMERI

**MAD**  
macchineagricoledomani.it

Si riparte!  
L'opinione dei costruttori post Covid-19

€ 53 ANZICHÉ € 65

MENSILE 10 NUMERI

**Vite & vino**

Concimazione bio, l'efficienza passa da tempi e apporti

€ 28 ANZICHÉ € 30

BIMESTRALE 6 NUMERI

**Vita in CAMPAGNA**  
la tua guida • la tua compagna

€ 49 ANZICHÉ € 54

MENSILE 11 NUMERI

**La Casa in CAMPAGNA**

La casa è nelle mani di chi la vive. Approfitta dell'autunno per renderla più sicura e accogliente

€ 57 ANZICHÉ € 70

ABBINATA  
MENSILE 11 NUMERI + TRIMESTRALE 4 NUMERI

**ABBONARSI CONVIENE**

[ediagroup.it/coldirettiMILOMB](http://ediagroup.it/coldirettiMILOMB)

Servizio Clienti 045.8009480 - [clienti@ediagroup.it](mailto:clienti@ediagroup.it)

# LA PESTE SUINA E' ARRIVATA IN GERMANIA

Crescono le preoccupazioni dopo lo "sbarco" tedesco



Lo scorso 10 settembre, a malincuore, il ministro federale dell'Agricoltura della Germania, Julia Klöckner, ha confermato un caso di Peste suina africana (PSA) in un cinghiale trovato vicino alla città di Cottbus, nel Brandeburgo. E' stato solo il primo rinvenimento di una lunga serie di animali morti con la PSA nello stesso Brandeburgo e successivamente anche in Sassonia.

Da subito, il ministero dell'Agricoltura tedesco ha annunciato una serie di misure rigorose per prevenire la diffusione dei contagi, nonché l'attivazione di un piano di gestione. Tra le misure adottate: restrizione alla circolazione di persone e veicoli, restrizione o divieto di caccia, restrizione o divieto di coltivazione dei terreni agricoli (per impedire l'emigrazione di cinghiali che possono essere portatori del virus).

In relazione alle probabili ripercussioni di carattere economico, dopo la conferma della malattia, il ministro si è affrettato a sottolineare che verranno adottate le misure di regionalizzazione riconosciute all'interno dell'Unione Europea. Il ministro Julia Klöckner ha anche comunicato che sono stati intrapresi dei contatti con le principali destinazioni della carne suina tedesca, tra queste la Cina, per far sì che queste accolgano con favore le misure della regionalizzazione.

Tuttavia, la pronta risposta delle autorità tedesche non è stata ritenuta sufficiente e al momento diversi Paesi

hanno annunciato la chiusura dei loro confini alla carne e ai prodotti a base di carni suine provenienti dalla Germania e tra questi, vi sono la Cina, la Corea del Sud, Singapore, Giappone e Argentina. In particolare la Cina è uno dei mercati più importanti per la carne suina tedesca e questo spiega come mai le autorità tedesche stiano lavorando incessantemente con quelle cinesi per convincerle a limitare il divieto di importazione alle carni e ai prodotti a base di carne suina provenienti solo dal Brandeburgo e non dall'intero Paese. La Germania, con quasi 60 milioni di suini macellati ogni anno, è il primo produttore di carne suina della Ue (24,7% del totale), il terzo a livello mondiale, dove è preceduta solo da Cina e Stati Uniti ma, se si restringe il campo alla sola commercializzazione delle carni e dei prodotti a base di carne suina, emerge che è il principale esportatore a livello globale e che, con il 15,2% delle esportazioni totali, supera anche gli Usa (12,8%). Di conseguenza, è facile comprendere quali possibili scenari si potrebbero configurare nella malaugurata ipotesi in cui i principali acquirenti di carne suina tedesca dovessero confermare la chiusura delle frontiere.

A livello comunitario ci ritroveremmo con un eccesso di offerta tale da fare letteralmente crollare il mercato interno e deprimere le quotazioni a livelli inimmaginabili.



Per quanto riguarda la posizione che le autorità della Ue hanno assunto fin da subito, è giusto riportare quelle di Pekka Pesonen, Segretario Generale del Copacogeca e quella di Antonio Tavares, Presidente del Gruppo di lavoro Porcine Meat Cup-Cogeca. Pekka Pesonen, a caldo ha dichiarato che *"il rilevamento del caso di PSA in Germania è fonte di grande preoccupazione per l'intero settore suinicolo europeo tuttavia, è indispensabile dobbiamo mantenere la calma poiché, la Germania ha dimostrato la capacità di rispondere rapidamente ed efficacemente all'emergenza"*. Antonio Tavares, ha chiesto che *"i partner commerciali dell'Ue rispondano in modo adeguato, adottando tutte le misure necessarie per contenere il dilagare della Peste suina africana ma, mantenendo salda la fiducia all'interno del settore"* e ha poi proseguito, *"in un momento difficile per il settore europeo delle carni suine, è essenziale che le autorità europee e nazionali adottino misure efficaci e tempestive, in linea con l'impegno della Commissione nella sensibilizzazione e promozione delle misure di bio-sicurezza"*.

La posizione di Coldiretti in merito al problema è stata chiarissima da subito. La comparsa in Germania della Peste suina africana costituisce un allarme che esige un rafforzamento delle misure di controllo e contenimento di questa pericolosa malattia ma, allo stesso tempo, è indispensabile prestare particolare attenzione alle possibili conseguenze sul mercato al fine di evitare le speculazioni. A tal proposito il Presidente nazionale Ettore Prandini ha inviato subito una lettera aperta al

ministro della Salute Speranza, nella quale si chiede massima attenzione alle importazioni di carni e di animali vivi provenienti da tutta la Germania.

Inoltre, si pretende un innalzamento delle misure di controllo degli automezzi che transitano dai territori in cui si è manifestata la PSA poiché, attraverso il territorio tedesco passano i suinetti provenienti da Danimarca, Olanda e le carni suine di altri paesi come il Belgio. Infine, il Presidente Prandini ha riportato l'attenzione sulla necessità di attuare un serio piano di contenimento della popolazione di cinghiali che, fuor di dubbio, sono il primo veicolo di diffusione della PSA. In Italia, a inizio anno è stato attivato un piano di sorveglianza e prevenzione della PSA che le Regioni stanno gradualmente implementando ma, con casi di Peste suina africana conclamati all'interno del territorio del primo produttore di suini della Ue, ora è indispensabile applicare con massimo rigore.

Infine, è acclarato che la malattia della PSA colpisce esclusivamente suini e cinghiali e non è per nulla pericolosa per la salute dell'uomo. Per questo motivo, potrebbero essere auspicabili azioni mirate di informazione indirizzate ai cittadini consumatori al fine di rassicurarli in merito a immotivati timori che potrebbero ingiustificatamente generarsi e ribadire che le carni suine, specie se provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia, sono assolutamente sicure.

Luigi Simonazzi





# T5 85 90cv

opportunità nuova campagna 2020

una forza  
della natura

**agricoltura 4.0**  
possibilità di accesso  
al credito d'imposta

...vivi la tua esperienza di libertà a partire da

**€ 36.000,00**  
**+iva**



Trasmissione completamente meccanica  
Sedile pneumatico  
Attacchi sollevatore a ganci rapidi  
Cabina con aria condizionata

**terrepadane**  
MECCANICHE

segui su



terrepadane.it

servizio whatsapp  
335 5691566

