



AGRICOLTURA E CIBO



Anno VIII - n° 1

Latte, tradizione e territorio

Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale - 70% NO/CN/30041339 - Registrazione Tribunale di Cuneo n. 668, del 22-9-2017 - Direttore responsabile Andrea Giaccardi - Editrice Multimedia Sas - Stampa Tipografia Saviglianese

Situata tra il Canavese ed il Monferrato, Chivasso chiude il 2023 con 26.500 abitanti. Un bel numero, anche se i valori migliori li ha contati nel pre-pandemia, quando mancavano poche decine di abitanti a toccare i 27 mila.

Comune della città metropolitana di Torino, vanta una posizione strategica e ben servita: «In 14 minuti siamo a Porta Susa e alcuni comprano casa qui per andare a lavorare a Milano, che raggiungono in poco più di un'ora. Tutti i treni fermano a Chivasso, da sempre crocevia importante per il collegamento tra la Pianura Padana e la parte più settentrionale del Piemonte». A sottolinearlo è il sindaco **Claudio Castello** che non nasconde l'amore per la sua città mentre ci racconta eventi, industria e prodotti tipici di questo territorio da scoprire.

Chivasso è famosa per il suo Carnevale, uno dei più belli del Piemonte, allegro e festoso al punto da essere storicamente chiamato Carnevalone.

«Sì, il grande flusso è dato anche dal fatto che si tratta dell'ultima sfilata quando ormai siamo nella prima domenica di Quaresima, il che consente a numerosi gruppi provenienti da fuori di essere presenti. Quest'anno partiamo l'11 febbraio con i festeggiamenti insieme alle nostre frazioni, passiamo per la festa sotto le stelle il Martedì Grasso per poi chiudere con il Carnevalone domenica 18 febbraio».

Quali sono le maschere tradizionali della città?

«C'è la Bela Tolera, un nome storico che trae origine dall'appellativo di "face 'd tola" affibbiato ai chivassesi perché in passato il campanile del Duomo era sormontato da una guglia fasciata di latta che rifletteva i raggi del sole.

Ottocento metri di portici medievali e un cuore verde per il Comune del torinese Chivasso, non solo "Carnevalone"



Il duomo della città di Chivasso

E poi abbiamo l'Abbà, una figura goliardica, un giullare, istituito appositamente per far divertire».

Chi veste i loro panni? Riuscite a coinvolgere i giovani? E a chi spetta invece l'organizzazione dell'evento?

«La Bela Tolera deve essere da sposare e tradizionalmente è molto giovane, così come le dame. Viene impersonata da ragazze che possono avere dai 14 ai 20 anni. L'Abbà invece può essere un uomo di qualunque età.

Il Carnevalone viene gestito dalla Pro loco Chivasso l'Agricola che si occupa di ogni aspetto, in collaborazione con il Comune, ed è fondamentale l'apporto da parte dei volontari, persone infaticabili, cuore e testa del nostro Carnevale, che rappresenta una delle feste più importanti della città insieme alla patronale dedicata al beato

Angelo Carletti, in calendario ogni anno l'ultima settimana di agosto e la prima di settembre.

Questo evento dà spazio alla fiera agricola nella splendida cornice del Parco del Mauriziano, un luogo incantevole che chiamiamo la nostra piccola Versailles. Durante la patronale organizziamo anche la serata dei borghi in piazza con la distribuzione di cibo tipico, ad esempio fagioli con cotiche, buseca, trippa, bolliti misti, tomini e acciughe al verde.

E poi ancora, a settembre inoltrato, la festa dedicata a una nostra eccellenza, i Nocciolini, sfiziosi dolci a base di Nocciola Piemonte Igp ideati nel XIX secolo.

È l'agricoltura la principale vocazione di questo territorio?

«Chivasso è a vocazione agricola ma non solo.

Indubbiamente sono agricole



Il sindaco Claudio Castello

le nostre nove frazioni, anche se una di esse è famosa per un'altra ragione: è la piccola Betlemme. Porta lo stesso nome della nota località palestinese che diede i natali a Gesù e con cui è gemellata. La chiesa di Betlemme ha al suo interno una grotta di Gesù Bambino che riproduce fedelmente quella che si trova in Terra Santa».

Ha citato il Parco del Mauriziano, polmone verde nel centro cittadino. Quali sono gli altri luoghi simbolo?

«Certamente il Duomo, la torre ottagonale, gli ottocento metri di portici medievali del centro storico dove fin dai tempi più lontani i commercianti espongono le loro

merci. Oggi rappresenta un posto ideale per fare degli acquisti e gustare le sfiziose specialità locali.

Non possiamo poi fare a meno di ricordare che da Chivasso si dirama il Canale Cavour, realizzato sul corso del Po intorno alla metà dell'Ottocento per volere del conte Camillo Benso di Cavour.

Quasi novanta chilometri di canale che arrivano fino al novarese e contribuiscono a irrigare in maniera capillare le risaie. Capolavoro di ingegneria, ancora oggi costituisce una delle opere idrauliche più imponenti e interessanti d'Italia. Anche qui prende forma una bellissima area verde e devo dire che sotto questo aspetto siamo molto fortunati, possiamo davvero godere di spazi verdi invidiabili».

E dal punto di vista invece industriale?

«L'area Chind di Chivasso, già occupata in buona parte da aziende di logistica, è ben sviluppata e proprio recentemente abbiamo perfezionato l'accordo per l'arrivo di un nuovo insediamento che dovrebbe occupare una superficie di circa 120 mila metri quadrati in quello che era l'ex sito Lancia.

Questa prospettiva ci rende particolarmente ottimisti per il futuro: siamo già partiti con le azioni di bonifica e a breve inizierà il cantiere per ospitare la nuova realtà che darà lavoro a qualcosa come 500 persone».

ALL'INTERNO

- Una vacca, una giornata
- Al fianco del Made in Italy ■ Energia green

ITALIA **Biraghi** **LA NAZIONALE ITALIANA DI CALCIO HA SCELTO LA QUALITÀ BIRAGHI**

OFFICIAL PARTNER

Gran Biraghi, Biraghi Snack, Petali, Gran Ricotta, Burro Selezione.

RITRATTI - Generazioni accomunate dalla passione per la terra

Una vacca, una giornata

La storia della famiglia Fissore in cascina a Parcollo

SALUZZO

Troppo giovane per imbracciare un fucile durante il primo conflitto mondiale, troppo avanti con l'età per essere richiamato alle armi quando scoppiò il secondo, Marziano Fissore (classe 1906) ha vinto la sua battaglia personale quando - dopo un lungo girovagare per cascine - riuscì a comprare con i sacrifici di una vita quel piccolo casolare e quelle sei giornate di terreno in regione Parcollo, alle porte di Saluzzo.

Una giornata di terreno per una vacca. È il 1947, l'Italia sta provando a ripartire dopo la tragedia della guerra.

LE RADICI

Ma in quella cascina di pianura con il granaio sul retro, Marziano ci arriva dopo tanti contratti firmati a San Martino: da Cavallermaggiore, dove gestiva l'azienda insieme al fratello (arrestato durante il fascismo per non aver rispettato il coprifuoco, morto in carcere per colpa di una polmonite), si spostò prima Colombaro Rossi (Saluzzo) e poi a Manta.

Fu qui che, durante la guerra, decise di mettere su famiglia: nel 1942 si sposò con Maria Supertino (1923), che due anni più tardi diede alla luce il primogenito Felice (1944). Furono anni di paura, di aerei militari nel cielo mentre si è chinati nei campi, di bombardamenti improvvisi e fughe tra i filari di vigna. Ma Marziano ha la pelle dura, e la testa ancor di più.

A PARACOLLO

Così, quando le armi finalmente tacciono, coglie al volo l'opportunità di comprare quella piccola proprietà a Parcollo. C'è tutto quello che serve: una stalla (12 capi), granaio e tettoia, due stanze per vivere con la famiglia e un po' di terreno. Una vacca,



Da sinistra: Francesco, Davide, Paolo e Nuccia

una giornata: questi i termini dell'accordo per l'acquisto del cascinale.

Pierpaolo è il secondogenito di Marziano. Arriva in famiglia due anni dopo il trasloco a Parcollo (1949), anticipando Domenica (1951), la sorella più giovane, sfortunatamente deceduta appena trentenne per le conseguenze della poliomielite.

La vita in regione Parcollo prosegue tranquilla, tra sudore nei campi (lavorati con l'aiuto di una coppia di vacche a trainare l'aratro) e fatiche nella stalla, dove una quindicina di piemontesi attende pazientemente di essere munta ogni mattina da Marziano e dalle piccole mani dei due maschi di casa. Due fratelli che condividono compiti e responsabilità, ma che sanno anche divertirsi come tutti i bambini a quei tempi. Tra corse nei prati, pedalate in mezzo alla neve per raggiungere la scuola elementare di Via dei Romani, arrampicate sugli alberi per rubare le uova dai nidi d'uccello.

E se d'estate si dormiva su un pagliericcio nel sottotetto del granaio, il freddo dell'inverno lo si combatteva allestendo un letto sospeso nella stalla (ciabert, in dialetto), per riscaldarsi con il ca-

lore della mandria. Se la mungitura era ancora tutta manuale, nel cortile fa la sua comparsa il primo trattore: un piccolo Massey Ferguson manda in pensione le due vacche addette al traino. Ma i bidoni di latte rimangono, vengono riempiti e lasciati - insieme a quelli delle cascine vicine - proprio al limitare della strada, là dove per l'autotrasportatore è più facile fare manovra.

LA DECISIONE

Gli anni passano, Felice decide di prendere la sua strada: nel 1967 lascia la cascina per lavorare come infermiere. Due anni più tardi, a Paolo tocca invece presentarsi all'appello davanti alla caserma alpina di Saluzzo: iniziano i suoi quindici mesi di servizio militare, che includono anche un'indimenticabile esercitazione nel freddo della Norvegia, dove la notte è più gelida che mai. Archiviata quest'esperienza, per Paolo arriva il momento delle scelte.

È il 1973, ha ventiquattro anni. Purtroppo papà Marziano viene a mancare e in cascina, con la mamma Maria e la sorella Domenica, non resta che lui. Lui, che proprio qualche giorno prima aveva ricevuto una proposta per un impiego (come netturbino co-



Una veduta dall'alto della cascina a Parcollo



L'iscrizione sui muri della cascina

1906

Nasce Marziano, che prima di traslocare a Parcollo lavora a Cavallermaggiore e Manta

1947

Viene acquistata la cascina dove tuttora ha sede l'azienda agricola

2009

Nasce Francesco, figlio di Davide e nipote di Paolo, erede designato della tradizione dei Fissore

munale) che lo avrebbe messo al riparo dai rischi di un'attività in proprio. Ma l'orgoglio, la passione e i consigli di quella che sarebbe poi diventata sua moglie (Nuccia Arnolfo, di Torre San Giorgio, conosciuta l'anno prima in una sala da ballo di Saluzzo) lo spingono a proseguire quella tradizione che continua ancora oggi.

Dopo il matrimonio (1974), Nuccia - lasciato il lavoro alla Locatelli, dove aveva iniziato appena diciottenne - raggiunge il marito in cascina a Parcollo, spendendosi anima e corpo per la famiglia. Ora nella stalla ci sono venticinque animali da accudire, le giornate di terreno da coltivare sono aumentate e le braccia non bastano mai. Anche perché, da lì a poco, faranno la loro comparsa le prime vacche frisone e le mungiture, inevitabilmente, si faranno più impegnative.

LA FAMIGLIA

Cresce la famiglia (nel 1976 nasce Davide, tre anni più tardi Daniela) e con lei l'azienda agricola; dopo la costruzione del nuovo portico, arriva quella della stalla (1983), dove possono finalmente trovare spazio una sessantina di animali.

A distanza di quasi trent'anni si ripete la stessa scena. C'è un bambino che pedala a perdifiato di ritorno da scuola, abbandona la bicicletta in cortile e si precipita nella stalla per aiutare il papà ad accudire le vacche. È soltanto cambiato il protagonista: non più papà Paolo, ma Davide, che fin

da bambino coltiva la passione per la campagna.

E infatti, appena conclusa la scuola dell'obbligo, Davide decide di fermarsi in cascina per aiutare il papà: nel 1990 entra nell'azienda agricola come coadiuvante.

Poco per volta, la mandria si orienta sempre più verso la produzione di latte, tanto che nel 1999 è necessario raddoppiare lo spazio sotto la stalla per fare posto ai nuovi animali.

Nel 2006, Davide subentra ufficialmente al papà nella gestione dell'azienda e intanto incontra l'amore, conoscendo Lorena Parizia, che diventa compagna di vita e mamma dei suoi due figli: Francesco (2009) e Ilaria (2011). Dopo alcuni anni vissuti a Saluzzo, facendo la spola tra casa e cascina, nel 2014 Davide costruisce una nuova casa accanto all'azienda agricola per avvicinarsi al lavoro, che tanto affascina le nuove generazioni.

Perché Francesco, sebbene ancora studente di meccanica a Verzuolo, la passione per quel mestiere ce l'ha nel sangue. Come il papà, e il nonno prima di lui, non appena torna a casa da scuola non vede l'ora di entrare nella stalla e accudire le 140 vacche oggi allevate. Corsi e ricorsi della storia.



La mandria nella stalla

INQUADRA IL QR CODE

o vai su www.biraghi.it/register

BUONI SCONTO

Buoni sconto che potrai utilizzare entro 2 mesi dalla data di stampa

RICETTE

Un angolo speciale dedicato alla buona cucina, con ricette sfiziose ed originali

GIUCA e VINCI! CONCORSI IN ARRIVO SUBITO

Potrai partecipare a concorsi a premi

TANTI VANTAGGI ESCLUSIVI PER TE

Europa, un quarto dell'energia è rinnovabile

Quasi un quarto (il 23%) dell'energia consumata in tutta Europa è stata prodotta da fonti rinnovabili.

Lo ha certificato l'Unione Europea che, riferendosi al 2022, ha classificato come significativo l'aumento della quota d'energia proveniente da fonti green.

Tra i Paesi più virtuosi sventa la Norvegia, dove il 75% del consumo energetico arriva da fonti rinnovabili, in modo particolare dall'energia idroelettrica, eolica, biocarburanti e pompe di calore. Seguono la Svezia (con il 66%) e Finlandia (47%).

Molti Paesi, tuttavia, non raggiungono la media europea: oltre all'Italia, sotto la media ci sono anche Irlanda, Malta, Belgio e Lussemburgo.

Istituito un fondo da un miliardo per valorizzare le produzioni Una legge per tutelare il Made in Italy

Segnatevi sul calendario questa data: 15 aprile. Da quest'anno, con l'approvazione della legge da parte del Parlamento, diventerà la Giornata nazionale del Made in Italy, giorno in cui viene celebrato l'orgoglio delle produzioni tipiche italiane, tra cui quelle del settore agroalimentare.

La legge, oltre a fissare questa data simbolo, istituisce un fondo ad hoc (da 1 miliardo di euro) per sostenere e valorizzare le filiere strategiche nazionali, tutela i marchi di particolare interesse e valenza e promuovere inserimento di criteri per misurare la qualità dei prodotti all'interno dei bandi di fornitura per le amministrazioni pubbliche. Grazie a questa norma, verrà introdotta nei licei il percorso di studi "Made in Italy" per trasmettere conoscenza e informazioni sulle eccellenze produttive italiane.



Gli esercizi commerciali che operano all'estero potranno richiedere al Ministero la certificazione "ristorante italiano nel mondo", se rispettano realmente la tradizione culinaria italiana, così da contrastare il fenomeno

dell'italian sounding. Risorse sono state anche stanziare per promuovere all'estero il consumo di prodotti nazionali e per azioni di protezione delle indicazioni geografiche agricole.

Sostegni al settore agricolo

Tra le novità introdotte dalla nuova Legge di Bilancio, entrata in vigore a gennaio, nel settore agricolo spicca la possibilità per le piccole e medie imprese operanti nel settore ortofrutticolo di ottenere prestiti cambiari da parte dell'Ismea (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare) fino a un massimo di 30 mila euro, con un rimborso che inizia dopo due anni e per la durata di cinque. Inoltre, la legge istituisce un fondo straordinario per la gestione delle emergenze in agricoltura per sostenere investimenti nel settore agricolo, agroalimentare, zootecnico e della pesca; la dotazione finanziaria del fondo è di 100 milioni di euro.

L'origine delle materie prime resta in etichetta

È stato prorogato fino al 31 dicembre il regime sperimentale sull'indicazione in etichetta della provenienza della materia prima per latte e prodotti lattiero-caseari, pasta, riso, pomodoro e carni suine. «Con questo decreto aiutiamo i nostri produttori che utilizzano il 100% di materia prima italiana e sosteniamo la produzione agricola tricolore. Lavoriamo affinché i cittadini possano effettuare scelte consapevoli, grazie a informazioni chiare sull'origine delle materie prime degli alimenti. Continuiamo a difendere i nostri prodotti contro l'introduzione di sistemi di etichettatura condizionanti, che non guardano alla qualità ma a modificare e indirizzare le scelte», dice il Ministro all'Agricoltura, Francesco Lollobrigida.



ANDAMENTO PREZZI DEL LATTE ALLA STALLA

Il prezzo del latte alla stalla nell'ambito dei 27 Paesi della UE continua a crescere anche nel mese di Dicembre 2023. L'Italia non ha avuto una crescita del prezzo come gli altri Paesi europei perché le sue quotazioni non si sono ridotte nei mesi scorsi. I Paesi che hanno registrato una crescita del prezzo negli ultimi due mesi avevano registrato nell'ultimo anno delle forti riduzioni.

PREZZO DEL LATTE ALLA STALLA in EURO/100 kg - Aggiornamento del 8/1/2024

27 PAESI UNIONE EUROPEA	Latte prodotto anno 2022 (Tonnellate)	Percentuale sulla produzione totale UE	2023												Variazione su mese precedente
			Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre*	
Germania	31.947.000	22,11%	61,72	54,08	49,74	46,54	44,30	41,97	40,97	40,98	41,35	42,99	44,34	44,34	0,00%
Francia	23.999.000	16,61%	49,51	49,95	48,51	46,93	45,37	45,63	45,90	46,49	46,83	47,45	47,38	46,87	-1,08%
Paesi Bassi	13.761.000	9,52%	62,51	56,00	50,50	44,75	43,25	43,25	43,25	43,25	41,45	41,00	42,25	46,31	9,61%
Italia	12.973.000	8,98%	57,40	57,40	54,86	53,73	51,60	51,60	51,05	49,46	48,68	48,33	48,55	48,55	0,00%
Polonia	12.771.000	8,84%	59,39	48,06	47,66	46,72	45,62	43,12	42,16	41,72	41,09	43,74	47,74	50,76	6,33%
Irlanda	9.082.000	6,29%	68,18	54,38	45,84	41,66	40,79	39,43	38,75	38,32	40,01	42,34	43,41	44,06	1,50%
Spagna	7.324.000	5,07%	57,96	58,54	57,77	54,37	52,72	51,84	51,46	50,29	50,00	50,19	50,68	50,68	0,00%
Danimarca	5.664.000	3,92%	61,45	57,36	53,32	47,24	43,76	41,75	41,61	41,60	41,58	41,69	41,70	42,65	2,28%
Belgio	4.495.000	3,11%	58,13	49,12	45,67	43,61	41,89	39,99	38,70	38,04	38,66	40,56	42,17	42,80	1,50%
Austria	3.247.000	2,25%	59,78	57,46	55,62	54,48	51,97	50,67	48,73	48,59	47,44	47,88	48,32	49,00	1,41%
Repubblica Ceca	3.173.000	2,20%	54,28	52,88	49,89	48,45	45,78	43,16	41,03	40,04	39,92	40,71	41,99	42,69	1,67%
Svezia	2.765.000	1,91%	58,43	54,01	51,06	46,13	41,75	36,63	36,65	36,41	36,53	38,93	39,16	39,75	1,50%
Finlandia	2.216.000	1,53%	55,18	55,07	55,22	54,73	52,50	51,56	51,15	51,31	49,50	50,66	51,53	51,60	0,14%
Portogallo	1.851.000	1,28%	54,85	54,13	53,92	53,56	49,35	48,22	45,96	45,95	46,39	44,64	44,70	44,70	0,00%
Ungheria	1.683.000	1,16%	54,55	56,32	53,06	50,04	46,27	43,70	40,44	39,32	39,80	40,64	42,08	41,80	-0,67%
Lituania	1.363.000	0,94%	50,94	36,84	38,17	37,92	35,78	34,44	34,10	33,87	35,16	38,93	41,96	42,00	0,10%
Romania	1.134.000	0,78%	58,56	56,85	53,56	48,05	35,14	42,18	44,43	44,98	41,68	44,18	44,77	44,86	0,20%
Slovacchia	824.000	0,57%	51,38	49,70	48,47	46,31	44,42	42,51	41,17	40,84	40,87	41,74	43,18	39,59	-8,31%
Lettonia	811.000	0,56%	48,33	34,01	34,37	34,72	34,39	33,89	34,08	36,00	34,17	35,25	36,81	37,37	1,52%
Estonia	800.000	0,55%	54,42	49,18	47,73	45,21	42,61	40,96	40,43	39,73	40,35	41,14	42,06	43,00	2,23%
Bulgaria	662.000	0,46%	51,75	49,45	47,57	43,63	42,28	40,97	41,42	41,46	41,76	42,14	42,46	42,60	0,33%
Grecia	648.000	0,45%	57,30	56,12	54,25	52,38	50,53	49,85	49,98	51,48	51,02	51,83	52,28	52,50	0,42%
Slovenia	575.000	0,40%	55,40	51,49	48,78	46,08	43,75	42,53	42,12	42,73	42,76	43,55	44,73	45,57	1,88%
Croazia	405.000	0,28%	55,89	51,47	51,11	50,68	50,33	49,69	49,27	48,68	48,42	48,77	48,78	49,09	0,64%
Cipro	286.000	0,20%	64,33	65,36	64,69	64,26	63,95	63,59	63,56	63,54	63,89	63,81	64,16	64,16	0,00%
Malta	39.000	0,03%	61,67	60,55	61,27	61,76	62,20	56,18	56,41	56,08	57,25	56,61	56,40	56,40	0,00%
Lussemburgo**	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
Totale e media	144.498.000	100,00%	58,25	53,34	50,27	47,52	45,49	44,30	43,73	43,52	43,41	44,40	45,45	46,14	1,52%

*Prezzo stimato, potrebbe subire variazioni

** Prezzo confidenziale

Biraghi

VUOI LAVORARE CON NOI? INQUADRA IL QR CODE

E CANDIDATI SU BIRAGHICAREERS.IT O PORTA IL TUO CV IN AZIENDA

L'angolo di... **LUPO ALBERTO**

SORPRESA! CI FERMIAMO PER CENAAA!!

FORTUNA CHE HO PRESO I BIRAGHINI...

Prodotti bio, tanta insicurezza

Sempre più italiani cercano cibi biologici, in particolar modo uova fresche, ortaggi e frutta. Tuttavia, com'è emerso durante un convegno all'Università Cattolica di Cremona, pochi sanno districarsi tra le certificazioni biologiche che garantiscono la tracciabilità.

Inoltre, meno della metà ha fiducia negli enti che rilasciano la certificazione: è necessario alfabetizzare i consumatori sui processi per accrescere la fiducia verso tecniche di analisi approfondite, come le tecnologie omiche, che considerano parametri spesso trascurati.

Rappresentano circa il 20% di tutto il mercato agroalimentare Non si arresta la crescita delle Dop

Le denominazioni di origine protetta (Dop) valgono oltre 20 miliardi di euro.

Lo ha calcolato l'Ismea, stabilendo come gli alimenti protetti rappresentino circa il 20% del fatturato complessivo dell'agroalimentare italiano: il comparto cibo sfiora i 9 miliardi (+9% su base annua), mentre quello vitivinicolo supera gli 11 miliardi (+5%).

Un sistema, quello delle Dop nazionali, che conta oltre 195 mila imprese di filiera, con un numero di lavoratori stimato in 580 mila nella fase agricola e 310 mila in quella di trasformazione.

Le quattro regioni del Nord-Est concentrano da sole oltre la metà (55%) del valore nazionale delle DOP e IGP - con Veneto e Emilia-Romagna che si confermano le prime regioni in assoluto per valore economico - mostrando una crescita di quasi il +6%. In termini re-



20 miliardi
Il valore dei prodotti alimentari tutelati

lativi è però il Nord-Ovest a presentare l'incremento maggiore (+12%), trainato da Piemonte e Lombardia, la regione con la crescita più alta nel 2022 (+318 milioni).

Il Centro Italia, guidato

dalla Toscana, segna un +4%, mentre l'area "Sud e Isole", dopo gli importanti incrementi registrati nel 2020 e nel 2021, avanza di un ulteriore +3%, con un contributo soprattutto da parte di Sardegna (+19%), Campania (+9%) e Abruzzo (+9%).

MONDO Un'alleanza per i biocarburanti



Un'alleanza globale per sviluppare e promuovere l'utilizzo di biocarburanti, fonte alternativa che vede l'Italia tra i Paesi più avanzati in Europa nei processi di riconversione degli scarti degli allevamenti e delle coltivazioni in energia. L'hanno sottoscritta, in occasione dell'ultimo G20 a New Delhi in India, i principali attori economici mondiali, tra cui Stati Uniti, India e Brasile. L'iniziativa mira a sviluppare una politica comune tra governi, organizzazioni internazionali e industrie per stimolare l'introduzione di standard e regolamenti riconosciuti in tutto il mondo.

«Quest'iniziativa - spiegano da Coldiretti - rafforza la battaglia che l'Italia sta portando in Europa. Partendo dall'utilizzo degli scarti agricoli, è possibile arrivare in Italia all'immissione nella rete di 8 miliardi di metri cubi di gas verde da qui al 2030, particolarmente importanti per il fabbisogno nazionale».

Un'iniziativa che ha raccolto apprezzamenti anche da Confagricoltura, felice che si riaccendano i riflettori sul ruolo che i biocarburanti possono ricoprire nel processo di transizione energetica che l'Europa richiede.

Sono le produzioni agricole maggiormente diffuse nel continente Cereali e latte, il cuore dell'Europa

Cereali e latte sono il cuore della produzione agricola europea: da soli rappresentano poco meno del 30% dell'intero settore, in termini di valore economico. Ma come è distribuito questo valore all'interno delle varie regioni del vecchio continente?

Per Eurostat, la Castiglia e León (nella Spagna centrale) è la regione più vantaggiosa per la produzione di cereali: nel 2021 (ultimo dato disponibile) ha coltivato cereali per 2,3 miliardi di euro; segue a breve distanza la regione Centro-Valle della Loira in Francia (2,2 miliardi). In quattro regioni europee in cui più del 40% della produzione agricola è basata sui cereali, di queste ben tre si trovano in Bulgaria, mentre



la quarta è francese, l'Ile de France, nel nord-est del Paese. Per quanto riguarda la produzione di latte, è invece l'Irlanda meridionale la regione che - in termini

di valore - registra la produzione più remunerativa: 2,4 miliardi di euro. Sul podio anche la Bretagna, nella Francia del nord (2 miliardi), e la Lombardia (1,8 miliardi).

Sempre meno antibiotici veterinari

Dati confortanti dall'ultimo rapporto dell'Agenzia europea per i medicinali (EMA), che conferma il trend in costante discesa nella vendita di antibiotici veterinari in Italia. Rispetto al 2016, le vendite di questa tipologia di farmaci si è quasi dimezzata (-46%) e riguardano tutte le tipologie di antimicrobici. Le tre principali classi vendute restano le penicilline, le tetracicline e i sulfamidici, che insieme rappresentano il 71% delle vendite totali (anno di riferimento 2022).

Una bistecca a basso impatto ambientale



Dopo un decennio di sviluppo e cinque anni di produzione, Sainsbury's, la seconda catena di supermercati del Regno Unito, ha lanciato una nuova gamma della linea "Taste the Difference Aberdeen Angus" che offrirà prodotti con un'impronta di carbonio inferiore del 25% rispetto allo standard del settore. Per sviluppare questa linea Sainsbury's ha riunito le filiere del latte e della carne bovina, riducendo le emissioni di carbonio attraverso una combinazione di selezione del bestiame e una migliore gestione degli animali.

La carne viene prodotta in Gran Bretagna utilizzando bovini di razza Aberdeen Angus, animali naturalmente adatti a una dieta a base di erba e foraggio. Oltre a portare benefici per il pianeta, Sainsbury's si è assicurata che il nuovo prodotto offra vantaggi agli allevatori con prezzi fissi che garantiscono una maggiore sicurezza e stabilità anche in futuro.

Diminuisce complessivamente, ma in Italia una leggera ripresa Come sta il mercato della carne?

Diminuisce complessivamente la produzione di carne bovina in Europa, anche se in Italia si registra una leggera ripresa delle vendite (dopo però il brusco calo dello scorso anno). Nel 2023, Ismea ha rilevato un calo di circa il 5% della produzione, specialmente in Francia, Polonia e Spagna; in Italia, i dati di macellazione parlano di una flessione del 7% sul numero di capi, ma non di peso complessivo di carne. Secondo gli esperti, il calo della produzione potrebbe essere dovuto al persistere dei prezzi elevati dei mangimi, che hanno portato alla macellazione di capi spesso più leggeri.

Segnali leggermente positivi arrivano dal fronte della domanda: la carne bovina sembra veder maggiormente riconosciuta la sua importanza nella dieta, dopo un periodo di flessione.

I volumi di carni bovine acquistati nei primi 10 mesi del 2023 sono cresciuti dello 0,7% ri-



petto al 2022. La spesa per le carni bovine fresche cresce su base annua di un ulteriore 7,4%, dopo il +4,8% del 2022. Si può

quindi parlare di una stabilizzazione, che ne garantisce ancora una quota del 29% nel carrello della spesa.

ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI
FILM: LDPE 4 RACCOLTA PLASTICA
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE