

# il COLTIVATORE piemontese

Notiziario Coldiretti Torino | 1-31 AGOSTO 2023 | anno 78 - n°8 | [www.torino.coldiretti.it](http://www.torino.coldiretti.it)

Edito da Coldiretti Torino | Redazione e amministrazione: via Maria Vittoria 4 - 10123 Torino | Abbonamento annuale € 46,00 | Pagamento assolto tramite versamento quota associativa - Costo copia € 4,18  
Poste Italiane SpA - Spedizione in abbonamento postale - 70% - Torino | La rivista è stata postalizzata il 21 luglio 2023



## IL CLIMA È CAMBIATO

### SEMPRE PIÙ FREQUENTI LE CALAMITÀ CHE DEVASTANO I RACCOLTI

Sottoscritto dai movimenti  
ambientali e sociali il Manifesto  
contro il cibo artificiale

Inquinamento, bloccata  
a Strasburgo la norma  
che equiparava stalle e industrie

Per il nuovo ospedale di Ivrea  
l'assessore regionale sceglie  
l'area ex Montefibre

# il COLTIVATORE piemontese

**Direttore responsabile:**

Massimiliano Borgia

**Direttore editoriale:**

Andrea Repossini

**Direzione e amministrazione:**

Coldiretti Torino  
via Maria Vittoria 4 - 10123 Torino.

**Autorizzazione:**

Iscrizione nel Registro Stampa Telematico del tribunale di Torino n. 34 del 15/12/2022 già 549/1950. La Federazione Provinciale Coldiretti Torino è iscritta nel Registro degli operatori di comunicazione al numero 22936.

**Abbonamento annuo:**

46 euro. Pagamento assolto con versamento della quota associativa.

**Tariffe pubblicità:**

Un modulo colore euro 20+iva. Le pubblicità inserite su il Coltivatore Piemontese non possono essere riprodotte senza autorizzazione dell'agenzia Réclame (0172/711279 -340/3190808), che si riserva eventuali azioni legali nei confronti di terzi. Il giornale si riserva di rifiutare qualsiasi inserzione. Articoli e fotografie anche se non pubblicati non si restituiscono. La testata è disponibile a riconoscere eventuali e ulteriori diritti d'autore.

**Grafica e stampa:**

TrePuntoZero s.c. arl  
via M. Coppino, 154 - 10147 Torino

**Privacy:**

L'editore garantisce la riservatezza dei dati forniti dagli associati e la possibilità di richiedere gratuitamente la rettifica o la cancellazione scrivendo a:

Coldiretti Torino - Responsabile Dati  
via Maria Vittoria 4 - 10123 Torino  
Chi non è socio Coldiretti Torino per ricevere Il Coltivatore Piemontese deve versare euro 46 tramite bonifico su uno dei seguenti conti correnti intestati a Impresa Verde Torino srl:

- Iban IT58 A 07601 01000 000060569852 Bancoposta;
- Iban IT59 V 03069 01000 100000133980 Banca Intesa San Paolo;
- tramite bollettino postale n° 60569852.

Indicare sempre nella causale "Abbonamento a Il Coltivatore Piemontese" e riportare il codice fiscale, nome e cognome, e indirizzo completo di chi richiede il giornale.

**Numero chiuso il 14 luglio 2023**

**Tiratura 7.515 copie**



## L'INTERVENTO 3

- Le vittorie ci insegnano a parlare con i consumatori

## PRIMO PIANO 4-7

- Un bilancio in equilibrio votato all'unanimità
- La legge anti cibo artificiale inizia l'iter in Parlamento

## EUROPA 8-10

- Ue, via libera alle tecniche che superano gli OGM
- Inquinamento industriale. Esclusi gli allevamenti bovini
- "Anche i terreni coltivati sono un bene ambientale"

## AMBIENTE 11

- Pannelli solari. Incentivi per i tetti

## SUL TERRITORIO 12-15

- Un'estate di tempeste. Clima sempre più tropicale
- Cinghiali, al via gli interventi per proteggere gli alpeggi
- Come scegliere le albicocche dal colore e dalla consistenza
- Per il nuovo ospedale di Ivrea scelta senza consumo di suolo

## ERBALUCE VITIGNO PIEMONTESE DELL'ANNO 16-19

- Erbaluce, un vino dal grande futuro
- Il vitigno adatto per bollicine di pregio
- Un tempo era troppo acido, oggi il caldo lo rende perfetto
- Un metodo classico da veri intenditori
- Con il ribes nero morenico rinasce il tipico Kir Royale
- Uno spumante che si rivela perfetto per l'invecchiamento
- Fermo, bolle o passito il vino rappresenta l'arte dell'attesa
- Dai Mercati di Campagna Amica al Grappolo D'oro
- Il torchiato leggero arriva dalla collina

## COLDIRETTI 20-21

- Al parco della Tesoriera Torino incontra la campagna
- Una cena conviviale in giallo. Nel piatto i prodotti contadini
- A tavola per assaggiare il buono della sostenibilità

## AZIENDE 22,24-27

- Dal grano di Cercenasco le "alte" farine di Alberto
- Il vero pomodoro fresco si riconosce dal picciolo
- La menta profumata di Mirella immersa nel verde di Pancalieri
- I mirtilli giganti di Alberto. Dolci e ricchi di pruína
- L'estate insieme agli animali. Continua il sogno di Marco

## GIOVANI IMPRESA 23

- La rivolese Claudia Roggero delegata regionale Giovani

## RUBRICHE

**SICUREZZA** 28  
**I CONSIGLI DELL'AVVOCATO** 29  
**MERCATINO** 30  
**NEL RICORDO** 31





di **Bruno Mecca Cici**,  
presidente di Coldiretti Torino

“**UE: le stalle sono salve ma i cittadini non sanno quanto siamo importanti per l'ambiente**”

## Le vittorie ci insegnano a parlare con i consumatori

Il Parlamento europeo ha bloccato quella che noi di Coldiretti abbiamo chiamato subito “Direttiva ammazza-stalle”. Non è facile comprendere i meccanismi burocratici europei, sta di fatto che il Regolamento che conteneva l'equiparazione dell'impatto ambientale degli allevamenti all'inquinamento delle grandi fabbriche era stato proposto dalla Commissione europea ma è il Parlamento europeo che aveva l'ultima parola sull'approvazione.

Coldiretti ha subito iniziato una campagna di informazione per fare conoscere le implicazioni economiche ma anche ambientali di un'introduzione in zootecnia di norme antinquinamento valide per il settore industriale.

L'azione sindacale europea ha dato i suoi frutti: ad aprile la Commissione Agricoltura del Parlamento aveva già espresso parere contrario. Lo scorso 11 luglio è stata la volta dello stesso Parlamento che ha escluso la parte che penalizzava gli allevamenti dal testo della Direttiva inquinamento industriale.

Per ora gli allevamenti piemontesi possono tirare un sospiro di sollievo ma non bi-


sogna abbassare la guardia. È evidente che gli ambienti politici e culturali che vogliono chiudere gli allevamenti non tarderanno a trovare nuove occasioni per penalizzare il settore. L'intenzione di questi mondi è di fare cessare la storia millenaria del rapporto simbiotico uomo-animale nell'alimentazione umana in favore di cibi ultraprocesati a base vegetale o addirittura di cibi artificiali prodotti in laboratori licenziatari di brevetti esclusivi delle multinazionali del cibo finto.

Sappiamo che la nostra è una battaglia appena iniziata e che sarà lunga. Siamo a una svolta epocale dove la società può scegliere il cibo artificiale o il cibo naturale e noi dobbiamo riuscire tutti insieme a dare inizio a una nuova parte della storia dell'Umanità che riprenda in mano il diritto al cibo e la sovranità alimentare.

Ma per vincerla, la nostra battaglia, dobbiamo fare conoscere quello che siamo e quello che facciamo al pubblico più ampio dei consumatori. Tra i cittadini, in pochi sanno che l'agricoltura deve rispettare già tantissime norme ambientali, e quasi nessuno, al di

fuori del nostro mondo, sa che l'agricoltura è il più grande motore verso il futuro green del Pianeta. Il cibo lo produce l'agricoltura, i nuovi materiali sostenibili derivano da vegetali coltivati, la fertilità dei terreni dipende in buona parte dalle deiezioni degli animali allevati, i concimi biologici altro non sono che letame o digestato di stalla, le superfici edificate al servizio dell'allevamento hanno grandi potenzialità fotovoltaiche, gli effluenti animali possono produrre biogas, biometano e quindi energia pulita riducendo i gas serra. Addirittura la Co2 delle deiezioni può diventare anidride carbonica ad uso alimentare e medicale. Visto così un allevamento è ancora inquinamento o è risorsa per il Pianeta?

Noi dobbiamo fare la nostra parte e stare dentro questa evoluzione. Poi dobbiamo spiegarlo ai cittadini a testa alta, senza chiuderci in noi stessi e senza sentirci assediati. Perché le nostre battaglie le vogliamo vincere una volta per tutte perché sono battaglie per il diritto universale a un futuro sostenibile e per una Terra accogliente anche per le future generazioni.

Seguici su 



Specialisti in agricoltura! [www.ermesgomme.com](http://www.ermesgomme.com)

...da 50 anni lavoriamo  
dentro il mondo del pneumatico



Diamo una svolta innovativa  
anche con “l'equilibratura” computerizzata  
delle ruote agricole



Poirino (TO) • Via Carmagnola, 5 • Tel. 011/9450558 • Fax. 011/9451972 • [ermesgommista@tiscali.it](mailto:ermesgommista@tiscali.it)



## Un bilancio in equilibrio votato all'unanimità

■ **TORINO** Giovedì 29 giugno presso l'agriturismo "I Camini" di Leinì si è svolta l'assemblea ordinaria dei presidenti di sezione di Coldiretti Torino per approvare il bilancio 2022 e per tracciare le prossime azioni sindacali.

«L'assemblea dei presidenti di sezione – ha detto **Bruno Mecca Cici**, presidente di Coldiretti Torino – ha approvato un bilancio consolidato che ci permette di operare nella massima tranquillità. D'altronde un'associazione di categoria come la nostra, la più importante dal punto di vista del numero degli associati, deve avere una tranquillità gestionale. Ciò ci permetterà di affrontare al meglio tutte le battaglie».

Le battaglie sono quelle che stanno impegnando a fondo il mondo Coldiretti. «Innanzitutto il consumo di suolo, che deve inevitabilmente diminuire se vogliamo dare un futuro all'agricoltura. Poi la battaglia sull'acqua, che è sempre più un bene da gestire con equità salvaguardando anche l'agricoltura. In provincia di Torino abbiamo bisogno di opere per stoccare l'acqua quando è troppa e usarla quando non piove, questo serve per mettere in

sicurezza le coltivazioni e la produzione di cibo. Poi c'è l'importantissima battaglia contro il cibo sintetico: una battaglia in difesa del cibo naturale proveniente dalle aziende agricole. Infine il

▼ **L'assemblea con il presidente provinciale, il direttore provinciale e il presidente regionale**

contrasto ai danni da fauna selvatica: bisogna inevitabilmente diminuire il numero di animali selvatici per far sì che le nostre aziende possano continuare ad operare sul territorio».

«Ricordiamoci che Coldiretti Torino siamo noi – ha concluso il presidente – Tutti insieme. Dai vertici associativi ai soci: siamo tutti nella stessa barca e solo stando tutti insieme, uniti, riusciremo a vincere queste battaglie». ■



# Chivasso

## Fiera Regionale del Beato Angelo Carletti



**30 agosto 2023**



*inquadra con il tuo telefono e scarica il programma completo*

# La legge anti cibo artificiale inizia l'iter in Parlamento



■ **ROMA** Inizia dal Senato il cammino in Parlamento del Disegno di legge che vieta produzione, commercializzazione e importazione di prodotti alimentari realizzati in laboratorio e si rafforza il sostegno alla nuova normativa. La discussione è già iniziata nelle commissioni riunite Agricoltura e Sanità con il numero S. 651 e titolo: *“Disposizioni in materia di divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi sintetici”*. Intanto, trentanove sigle hanno firmato il Manifesto in favore della cultura del cibo di qualità e contro quello artificiale e di laboratorio in occasione dell'incontro promosso dal responsabile Ambiente della Coldiretti, **Stefano Masini**. Le sigle si sono espresse decisamente contro l'ingresso nel nostro Paese di carne, pesce, latte e formaggi sintetici. Al vertice ha partecipato anche il sottosegretario all'Ambiente **Claudio Barbaro**, insieme a parlamentari e professori universitari.

«La Coldiretti per prima ha acceso la luce su una tematica che – ha spiegato il segretario generale **Vincenzo Gesmundo** in apertura dei lavori – si voleva mantenere oscura. Qui (ha detto Gesmundo riferendosi alle associazioni e movimenti che hanno firmato il Manifesto

ndr) c'è un mondo che esprime idee e con il quale siamo accomunati dalla battaglia contro gli Ogm. Il segretario generale di Coldiretti ha parlato di una lotta dura e per questo «vogliamo affidarci agli scienziati italiani». Coldiretti ha già coinvolto numerose università e quello su cui punteranno gli studi è il microbiota, per verificare l'impatto che i cibi realizzati in provetta avranno sui diversi miliardi di microrganismi presenti nel tubo digerente. Gesmundo ha anche evidenziato che le cellule nel bioreattore vengono nutrite con gli ormoni vietati nell'Unione europea e in Italia da più di 30 anni. Ha risposto al mittente le accuse di oscurantismo piovute in questi mesi sulla posizione assunta dalla Coldiretti che ha avuto il merito di aver acceso la luce sul tema che ancora oggi molti, anche nell'ambito della Ue, non conoscono.

**Stefano Masini** ha ribadito come il contrasto al cibo sintetico sia una battaglia di civiltà per garantire cibo di qualità a tutti «e poi – ha aggiunto- Il cibo prodotto con stampanti 3 D non rallegra». Se non si contrasta la diffusione di queste produzioni si arriverà a cancellare la Dieta mediterranea che esiste da secoli, non solo in Italia, e che fa grande il sistema agroa-

**PARTENZA  
AL SENATO**

**INTANTO  
COLDIRETTI  
RADUNA  
SCIENZIATI,  
MOVIMENTI,  
UNIVERSITÀ  
E REDIGE IL  
MANIFESTO  
CONTRO GLI  
ALIMENTI  
SINTETICI**

limentare italiano nel mondo. Quanto poi alle accuse rivolte alla carne, dalla sicurezza alimentare all'inquinamento, **Maria Caramelli** dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale del Piemonte ha sostenuto che «dopo “mucca pazza” la carne è il prodotto alimentare più sicuro e controllato in assoluto». «Il modello della carne in provetta – ha proseguito Caramelli – è quello dell'ingegneria dei tessuti, una pratica medica eccellente, ma per fare colture cellulari servono almeno nella prima fase gli antibiotici. E va sempre utilizzato il siero fetale di vitello anche quando si realizza la carne di pollo, mentre per un altro processo della lavorazione si deve far ricorso a prodotti del maiale. Insomma nello spezzatino di pollo di laboratorio servono innesti di altri animali».

Caramelli ha sfatato due luoghi comuni e cioè che le produzioni sintetiche salvaguardino il pianeta e evitino sofferenze agli animali. Nel primo caso la lavorazione della carne “coltivata” impatta sul riscaldamento globale più di quella “vera”, nel secondo ha sostenuto che per prelevare il feto dalla vacca l'operazione non è indolore. Ma a preoccupare è soprattutto la tecnologia poco conosciuta e coperta da brevetti e dunque per **Felice Adinolfi**, professore di economia all'Università di Bologna, trattandosi di un prodotto non chiaro bisogna partire dalla definizione legale e serve un apparato regolatorio. Tutti hanno convenuto sulla necessità di un approfondimento scientifico che sia in grado di motivare bene il principio di precauzione che è alla base del disegno di legge del Governo. Un altro elemento chiave è di carattere sociale ed etico e riguarda il ruolo degli agricoltori e degli allevatori e la loro integrazione con il territorio di cui sono i principali difensori. Anche per la funzione strategica che l'agricoltura sostenibile può svolgere nell'azione per affrontare i cambiamenti climatici. ■

# MANIFESTO

## IN FAVORE DELLA CULTURA DEL CIBO DI QUALITÀ CONTRO IL CIBO ARTIFICIALE E DI LABORATORIO

L'agricoltura si basa sul ciclo biologico di piante, animali e microrganismi del suolo. Imporre un processo e un ritmo di produzione al di fuori dell'alleanza con la natura significa manipolare la vita. Oggi c'è chi propone di sostituire le attività di coltivazione e di allevamento con tecnologie artificiali approdando a cibi alternativi ignoti e potenzialmente dannosi. Tecnologie che minacciano di sperperare la sapienza acquisita in una storia millenaria e di compromettere l'equilibrio tra sistema alimentare, natura e uomo che ha una delle sue migliori espressioni nella Dieta Mediterranea. In particolare, in alcuni Paesi, grazie a ingenti finanziamenti di imprese multinazionali, si sta puntando sulla carne prodotta in laboratorio da cellule muscolari o staminali utilizzando tecniche di ingegneria dei tessuti. Un'operazione portata avanti con la menzognera rappresentazione, affidata al marketing, di improbabili vantaggi ambientali. Tale scommessa tecnologica ha, tuttavia, come conseguenza la scomparsa delle tradizionali operazioni agricole ancorate ad una cultura di comunità, al ritmo delle stagioni alle caratteristiche distintive dei luoghi: è una scommessa sulla fine del cibo inteso come valore e cultura delle comunità.

Questo approccio alla produzione nega la complessità delle attività che, partendo dal campo e dalla stalla, specialmente in base al metodo

biologico o biodinamico, hanno tenuto in relazione ed elevato a sistema i rapporti tra lavoro, cultura, ambiente, gusto, nella protezione della biodiversità agricola e non solo e nella costruzione di una salute unica. Sarebbe un passo verso un'agricoltura senza agricoltori, il che significa non solo danneggiare l'ecologia e il paesaggio, risultato di equilibrate e lente trasformazioni - delle malghe alla transumanza - ma anche rinunciare all'eredità che forma, in una varietà di saperi e conoscenza, il nostro patrimonio agroalimentare. Nel segno di una reale transizione ecologica, quindi, l'obiettivo non può essere quello di cancellare il sistema agricolo considerandolo come un inutile intralcio al profitto. Il futuro della produzione e del consumo di carne non sta nei laboratori delle multinazionali, ma nelle aziende agricole capaci di restare fedeli ad un'idea di rispetto e rigenerazione delle risorse naturali. Con questo obiettivo, dobbiamo accompagnare le aziende attente alla propria impronta ecologica, affinché siano protagoniste di un percorso di trasformazione che porti a una produzione sempre più sostenibile e a una contestuale riduzione dei consumi, sempre nel segno di quella "salute unica" che la recente pandemia ha dimostrato non essere più rimandabile.

Contro gli interessi predatori dei fondi di investimento e di un'industria che genera malnutrizione, problemi di salute ed elevati rischi per la sicurezza delle filiere - com'è stato in passato con la mucca pazza o gli organismi geneticamente modificati - vogliamo dunque riappropriarci del legame indissolubile che il nostro cibo quotidiano ha con la terra e la natura: consapevoli che la pressione per il consumo di beni artificiali, in un quadro insufficiente di regole, calpesta l'orgoglio di chi fa agricoltura nel rispetto del suolo, dell'ambiente e dei consumatori e produce cibo buono, pulito e giusto facendo grande il nostro made in Italy.

Per questo, Ti chiedo di sottoscrivere, insieme a noi, il Manifesto di resistenza alle minacce per il futuro del cibo che arrivano dall'industria cellulare, per rilanciare un modello di produzione e consumo sostenibile per tutto il vivente.



**PELEGRINO**

**ATTREZZATURE ZOOTECNICHE**

[www.pellegrinoluigi.it](http://www.pellegrinoluigi.it)



*Innovazione Benessere per i Vostri animali*

San Maurizio Canavese (TO) • Via Torino, 68 • Tel. 011/9278260  
Erika 335/6606330 • Luigi 337/217475

# Ue, via libera alle tecniche che superano gli OGM

■ **BRUXELLES** Presentato in sede europea il nuovo quadro regolamentare per il miglioramento genetico che distingue nettamente i vecchi ed obsoleti Ogm dalle nuove Tecniche di evoluzione assistita (Tea).

Le nuove tecnologie di miglioramento genetico raggruppate sotto la denominazione Tea (Tecniche di Evoluzione Assistita) non implicano l'inserimento di Dna estraneo alla pianta e permettono di riprodurre in maniera precisa e mirata i risultati dei meccanismi alla base dell'evoluzione biologica naturale, per rispondere alla sfida dei cambiamenti climatici, della difesa della biodiversità e affrontare l'obiettivo della sovranità alimentare. Un passo determinante che in Italia potrà giovare del primo

storico accordo siglato esattamente tre anni fa tra agricoltori e scienziati per la una nuova genetica "green" tra Coldiretti e Siga (Società Italiana di Genetica Agraria) che punta a tutelare la biodiversità dell'agricoltura italiana e, al contempo, a migliorare l'efficienza del nostro modello produttivo attraverso, ad esempio, varietà più resistenti, con meno bisogno di agrofarmaci ed acqua con risvolti positivi in termini di sostenibilità ambientale in un impegno di ricerca partecipata anche da ambientalisti e consumatori. Nella proposta della Commissione viene fatta una distinzione tra le TEA di categoria 1 (ovvero quelle che non superano le 20 mutazioni), che seguiranno una procedura autorizzativa semplificata as-

NUOVO  
REGOLAMENTO  
**LE NUOVE  
VARIETÀ DA  
EVOLUZIONE  
ASSISTITA  
SONO UNA  
SFIDA PER  
LA SCIENZA  
ITALIANA**

similabile alle varietà vegetali convenzionali, e le TEA di categoria 2 (sopra le 20 mutazioni o selezionate per resistere agli erbicidi) che vengono di fatto assimilate ai vecchi OGM quanto a procedura autorizzativa, etichettatura e tracciabilità (con la differenza che gli Stati membri non potranno vietare la coltivazione delle TEA di categoria 2). La Commissione vieta inoltre l'utilizzo di entrambe le categorie di TEA per l'agricoltura biologica.

«Una grande sfida per far tornare gli agricoltori protagonisti della ricerca senza che i risultati finiscano nelle mani di poche multinazionali proprietarie dei brevetti» afferma **Ettore Prandini**, Presidente Nazionale Coldiretti nel sottolineare la necessità di «fronteggiare la sfida climatica, difendere e valorizzare il patrimonio di biodiversità agraria nazionale e la distintività delle nostre campagne, garantendo nuove possibilità di crescita e sviluppo all'agroalimentare nazionale». ■



## RITIRO NOCCIOLE

Con CAP Nord Ovest  
scegli sempre il meglio!

**I NOSTRI 7 CENTRI DI RITIRO NOCCIOLE  
NELLE PROVINCE DI ALESSANDRIA, ASTI, CUNEO E TORINO**

Trova l'agenzia più vicina sul sito [www.capnordovest.it](http://www.capnordovest.it)

Scansiona il QRCode  
per trovare tutte le agenzie  
CAP NORD OVEST





# Inquinamento industriale Esclusi gli allevamenti bovini



■ **STRASBURGO** Fermata in Europa la norma ammazza-stalle. Gli allevamenti bovini escono dalla revisione della direttiva sulle emissioni industriali. Il Parlamento Europeo ha votato con la maggioranza di 367 voti a favore l'esclusione dei bovini e lo stop ad ulteriori oneri per suini e pollame».

Un testo che va incontro alle richieste di Coldiretti che, per prima, aveva denunciato l'assurdità scientifica di paragonare nelle nuove norme anti inquinamento le stalle alle fabbriche. Un risultato che premia la campagna di sensibilizzazione messa in atto nel 2022 in Italia ed in Europa.

Il testo bocchia la proposta della Commissione europea di ampliare le attività coperte dalla direttiva anti inquinamento industriale agli allevamenti di bovini da 150 capi in su. La norma avrebbe portato alla perdita di posti di lavoro con la chiusura di molti allevamenti di dimensioni medio-piccole, minando la sovranità alimentare ed il

conseguente aumento della dipendenza dalle importazioni di prodotti animali da Paesi terzi, che hanno standard ambientali, di sicurezza alimentare e di benessere animale molto più bassi di quelli imposti agli allevatori dell'Unione. O, ancora peggio di spingere verso lo sviluppo di cibi sintetici in provetta, dalla carne al latte cibi sintetici.

ACCOLTE LE RICHIESTE COLDIRETTI

**IN PARLAMENTO EUROPEO SALTA IL TENTATIVO DI EQUIPARARE DEIEZIONI ANIMALI ED EMISSIONI INDUSTRIALI**

«Equiparare gli allevamenti, anche di piccole e medie dimensioni, alle attività industriali, – continua il presidente della Coldiretti – sarebbe stato ingiusto e fuorviante rispetto al ruolo che essi svolgono nell'equilibrio ambientale e nella sicurezza alimentare in Europa. Siamo riusciti a fermare un approccio ideologico fondato su dati imprecisi e vecchi che avrebbe avuto impatti negativi sull'ambiente con la perdita di biodiversità, paesaggi e spopolamento delle aree rurali ora l'esclusione dovrà essere consolidata dopo i negoziati che si apriranno con il Consiglio UE».

La scelta di non gravare con ulteriori oneri sugli allevamenti di suini e pollame va a riconoscere gli sforzi che gli allevatori italiani stanno compiendo per aumentare la sostenibilità delle loro aziende che, su scala globale, sono già quelle che registrano le migliori performance in termini di impatto ambientale e mitigazione dei cambiamenti climatici. ■

## MATTEIS PIERMATTEO

MACCHINE AGRICOLE E GIARDINO

Husqvarna

ORSI

Agrimaster

SUPERINO

shindaiwa

FELLA

FRANDENT

sigma 4

CAFFINI

MASCAR

CASORZO

BALFOR

PELENC



V.Borgo Valentino 4/a, Arignano (TO) Tel/Fax: 011.9462428

# “Anche i terreni coltivati sono un bene ambientale”

■ **STRASBURGO** Il Parlamento Europeo salva l'agricoltura nell'applicazione della proposta di regolamento sul Ripristino della natura votando l'esclusione degli ecosistemi agricoli come richiesto da Coldiretti a tutti i livelli. È quanto afferma il presidente della Coldiretti **Ettore Prandini** nell'esprimere soddisfazione per l'approvazione degli emendamenti che prevedono anche l'eliminazione dell'obiettivo di riduzione del 10% della superficie agricola produttiva, avanzano la richiesta di utilizzare fondi esterni alla Politica agricola Comune (Pac) e introducono il riferimento al rispetto del principio di reciprocità per i prodotti importati.

Si tratta della conferma dei numerosi dubbi posti da diversi Paesi e molti eurodeputati, su una proposta che, così come formulata dalla Commissione andrebbe a penalizzare il settore agricolo portando una pesante riduzione del potenziale produttivo, con un conseguen-

te e significativo aumento delle importazioni di prodotti dannosi per il consumatore e per l'ambiente da Paesi terzi.

Una posizione di cui la Commissione stessa dovrà ora tenere conto nelle prossime fasi negoziali anche in considerazione del fatto che sulla proposta di regolamento per il ripristino della natura il Parlamento europeo si è di fatto spaccato in due, con una ristrettissima maggioranza che si è espressa contro la proposta di rigetto (324 voti contrari, 312 favorevoli e 12 astenuti) così come anche la relazione nel suo complesso ha avuto un risultato risicato. Una spaccatura che si era verificata in precedenza anche in Consiglio Ue.

La tutela dell'ambiente e la perdita di biodiversità si combatte non con posizioni ideologiche, togliendo terreni produttivi dalla disponibilità degli agricoltori, o vietando interventi su decine di migliaia di km di percorsi fluviali (con gli effetti drammatici che ne deri-

vano) ma piuttosto favorendo lo sviluppo della multifunzionalità ed opponendosi all'omologazione ed alla standardizzazione delle produzioni.

Ripristinare gli ecosistemi in cattive condizioni è un obiettivo che può certamente accomunare tutti i portatori di interesse coinvolti e per il quale è necessaria un'azione coordinata, ma occorre ora – conclude Coldiretti – che la Commissione europea valuti a fondo gli “effetti collaterali” della sua proposta, che andrebbe pesantemente a minare la sovranità alimentare nazionale ed europea in un momento di grandi tensioni internazionali e rischia di alimentare inflazione e dipendenza dall'estero. ■

LEGGI  
SUL RIPRISTINO  
DELLA NATURA  
**NON SARÀ  
RIDOTTA LA  
SUPERFICIE  
AGRICOLA**



**TECNO<sup>®</sup> ENGINEERING** PONTE della PRIULA (TV) - ITALY  
+39 0438 27234 - Fax 0438 758422  
www.tecno-engineering.eu

coperture strutturali  
rivenditore  
**ROCCA Albino** [www.roccaalbino.it](http://www.roccaalbino.it)  
Tel. 0173750788

# Pannelli solari Incentivi per i tetti

■ È operativo il decreto che sostiene il fotovoltaico sui tetti delle aziende agricole fortemente voluto da Coldiretti. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 152 del 01 luglio 2023 il Decreto MASAF 19 aprile 2023 porta il titolo: Interventi per la realizzazione di impianti fotovoltaici da installare su edifici a uso produttivo nei settori agricolo, zootecnico e agroindustriale, da finanziare nell'ambito del PNRR "Parco Agrisolare".

La misura si pone l'obiettivo di sostenere, in termini generali, l'acquisto e la posa in opera di pannelli fotovoltaici sulle coperture di fabbricati strumentali all'attività agricola, comprese le strutture destinate alla ricezione ed ospitalità nell'ambito dell'attività agrituristica. La dotazione finanziaria disponibile è confermata in € 993.031.470,19. Dotazione finanziaria che risulta così articolata: € 693.031.470,19

per gli investimenti di imprese agricole che realizzano interventi aventi lo scopo di soddisfare il proprio autoconsumo; € 75 milioni per gli investimenti effettuati da imprese agricole che eccedono il limite di autoconsumo; € 150 milioni relativamente agli interventi realizzati da imprese del settore della trasformazione di prodotti agricoli; € 75 milioni a favore degli investimenti realizzati da imprese del settore della trasformazione di prodotti agricoli in prodotti non agricoli.

I soggetti beneficiari sono individuati nelle seguenti tipologie:

■ Imprenditori agricoli, in forma individuale o societaria;

■ Imprese agroindustriali; cooperative agricole che svolgono attività di cui all'art. 2135 del Codice civile e le cooperative o loro consorzi di cui all'art. 1, comma 2, del decreto legislativo 18

maggio 2001 n. 228;

■ Associazioni temporanee di imprese (ATI), raggruppamenti temporanei di imprese (RTI), reti d'impresa e comunità energetiche costituiti da soggetti di cui ai punti precedenti.

Sono considerati investimenti ammissibili l'installazione di impianti fotovoltaici sui tetti/coperture di fabbricati strumentali all'attività agricola, con potenza di picco non inferiore a 6kWp e non superiore a 1.000 kWp. Rientrano tra le spese ammissibili: l'acquisto e la posa di moduli fotovoltaici, inverter, software di gestione, ulteriori componenti di impianto; i sistemi di accumulo; la fornitura e messa in opera dei materiali necessari alla realizzazione degli interventi; i costi di connessione alla rete; fino a un limite massimo di € 1.500,00/kWp per l'installazione dei pannelli fotovoltaici, e fino ad ulteriori € 1.000,00/kWh ove siano installati anche sistemi di accumulo. In ogni caso, la spesa massima ammissibile per i sistemi di accumulo non può eccedere la soglia di € 100.000,00.

Qualora siano installati dispositivi di ricarica elettrica per la mobilità sostenibile e per le macchine agricole, potrà essere riconosciuta, in aggiunta, una spesa fino ad un limite massimo ammissibile pari a € 30.000,00. È prevista, inoltre, la possibilità di ottenere il finanziamento per la realizzazione dei seguenti interventi di riqualificazione, a condizione che siano destinati al miglioramento dell'efficienza energetica delle strutture: rimozione e smaltimento dell'amianto (compreso l'eternit) dai tetti; realizzazione dell'isolamento termico dei tetti; realizzazione di un sistema di aerazione connesso alla sostituzione del tetto (intercapedine d'aria); entro il limite massimo di € 700,00/kWp. Gli interventi ammessi a finanziamento è stabilito debbano essere realizzati, collaudati e rendicontati entro 18 mesi dalla data di pubblicazione del decreto ministeriale contenente l'elenco dei beneficiari e, comunque, entro il 30 giugno 2026.

Le domande di sostegno possono essere presentate presso gli Uffici di Zona Coldiretti. ■



## aldo barbera

S.R.L.

POMPE CENTRIFUGHE E IMPIANTI

Via Torino, 22 - BRANDIZZO (TO)

Tel. (011) 913.91.27 R.A. Fax: (011) 913.85.17 e-mail: aldobarbera@aldobarbera.com



- Irrigatori automatici zincati
- Pompe a cardano per trattori e motocultivatori centrifughe ed autoadescanti
- Gruppo motopompa diesel e benzina
- Tubazioni in acciaio zincato e lega alluminio
- Impianti di irrigazione a scorrimento e a pioggia
- Irrigatori a turbina e a martelletto
- Trivellazione pozzi - Pompe verticali a ingombro ridotto per pozzi a piccoli diametri

SANSOLDO

Strutture in ferro • Coperture

Rimozione e smaltimento a norma di legge dei materiali contenenti amianto e trasporto nelle discariche autorizzate




CENTALLO • Reg. Madonna dei Prati, 319

Tel. 0171/214115 • Cell. 336/230543

# Un'estate di tempeste Clima sempre più tropicale



■ **TORINO** Le grandinate che hanno colpito a inizio luglio l'area Sud-Est e Sud del Torinese si sommano a quelle che hanno martoriato la Zona Ovest, la Zona Sud e il Canavese per tutto il mese di giugno. Colpiti il grano, il mais, la frutta ma anche ortaggi in pieno campo, nocioleti e girasole e le vigne canavesane.

Come previsto, anche in questa umida, ma calda, estate 2023 i campi sono falciati dalle grandinate. Non sempre si salvano le produzioni coper-

te da reti anti grandine oppure in serra e tunnel (vista la forte intensità degli eventi), ma tutte le coltivazioni in pieno campo non hanno scampo e, quando colpite, risultano spesso devastate e irrecuperabili.

«Episodi come questi – osserva il presidente di Coldiretti Torino, **Bruno Mecca Cici** – ci devono fare prendere coscienza che il cambiamento climatico va affrontato non solo con strumenti eccezionali di risarcimento dei danni ma anche attraverso politiche di accompagnamento alla prevenzione, questo per permettere alle aziende agricole di salvarsi da calamità con cui dovremo imparare a convivere».

Intanto, per la prima volta nel 2023 gli agricoltori possono usufruire di nuovo sostegno che va ad aggiungersi agli strumenti già presenti, ovvero il Fondo Agricat, fortemente voluto dal Ministero ed istituito da Ismea, con l'obiettivo di contrastare soprattutto i dan-

ni catastrofici, ovvero intervenire in aiuto agli agricoltori in caso di siccità, gelo, brina e alluvione. Da questo contesto sono comunque escluse le avversità a noi più comuni come ad esempio la grandine e il vento forte.

Così il reddito degli agricoltori viene tutelato dalla grandine e dal vento forte dei temporali solo dalle polizze agevolate dal Ministero attraverso un contributo che arriva fino al 70% del premio dovuto.

Utilizzando il Piano di Gestione dei rischi in Agricoltura che prevede, appunto, un contributo fino al 70% sul premio assicurativo è possibile assicurare la grandine, il vento forte, e tutte le principali problematiche che il clima può dare alle coltivazioni. Sono tutti strumenti che i nostri agricoltori hanno a disposizione per proteggersi dalla continua crescita sia a livello di intensità che di frequenza delle avversità che stanno recando gravi danni alle preziose coltivazioni. ■

Per info sulle assicurazioni anti calamità contattare gli uffici di Zona di Coldiretti, oppure chiamare il referente provinciale:

**Mauro Gianotti Prat 328-8324730**

**ASSICURAZIONI  
CONTRO LE CALAMITÀ  
LE AZIENDE  
DEVONO  
ADEGUARSI  
AI RISCHI  
CLIMATICI**



# Cinghiali, al via gli interventi per proteggere gli alpeggi

**TORINO** A fine giugno Coldiretti Torino ha lanciato la settimana del controllo dei cinghiali negli alpeggi delle vallate torinesi. «Dopo le molte segnalazioni di margari che, al loro arrivo in alpeggio, hanno avuto l'amara sorpresa di trovarsi i prati distrutti dalle "rumate" dei cinghiali, abbiamo chiesto l'intervento dei selecontrollori aderenti all'Associazione di protezione civile per la salvaguardia e gestione della fauna», riferisce il presidente di Coldiretti Torino, **Bruno Mecca Cici**.

L'attività si è svolta in contemporanea in 10 alpeggi di valli diverse dove sono stati segnalate le devastazioni maggiori. Sono stati effettuati appostamenti notturni in valle Dora Baltea, val Chiusezza, bassa valle Orco, Valli di Lanzo e in diverse località dell'alta valle di Susa

e, in diverse località, gli appostamenti continuano in base alle necessità manifestate dagli allevatori.

Questi interventi coordinati e mirati per ridurre i danni in alpeggio rientrano nella convenzione firmata lo scorso 4 aprile tra Coldiretti Torino e l'associazione che raggruppa 190 selecontrollori formati e abilitati al controllo notturno in sicurezza.

Gli operatori intervengono dopo attenti sopralluoghi per determinare il punto d'appostamento più efficace e soprattutto più sicuro per l'incolumità di persone, animali domestici e fabbricati arrecando il minimo disturbo al resto della fauna selvatica. Il selecontrollo è un'attività di abbattimento che si svolge senza muoversi dal punto prescelto; non utilizza battute e cani e non causa praticamente nessun di-

sturbo: l'operatore spara un colpo solo dopo avere individuato attraverso termocamera e visore a infrarossi il cinghiale da prelevare. L'attesa può anche essere effettuata all'alba e al tramonto in questi casi senza necessità di strumenti di visione notturna. Nel caso l'operatore ravvisi una qualunque forma di pericolo per l'incolumità delle persone o la possibilità che lo sparo causi apprensione e allarme, ha l'obbligo di rinunciare all'intervento. ■

CACCIATORI ESPERTI IN AZIONE

**PRIMA APPLICAZIONE DELL'ACCORDO CON I SELECONTROLLORI**



...dal 1985...

## Chivasso Filtri s.n.c.

Via Po, 28 • Chivasso (TO) • Tel. 339/3582374  
chivassofiltrisnc@gmail.com

**Presenti in fiera a Chivasso**  
Vieni a visitarci su: [www.agrichivasso.com](http://www.agrichivasso.com)

**APERTI TUTTO IL MESE DI AGOSTO**

**Zootecnia**

**TUTTO PER IL GIARDINAGGIO**

Forniamo ricambi per trattori di ogni marca in 24 ore!

È attivo il numero Whatsapp per ordini e info: 339/3582374

Vieni a trovarci per scoprire le nostre promozioni!

**Oleodinamica**

**Fienagione**

**Giocattoli**

**bruder**

**Illuminazione led**

**Reti e spago per rotopresse**

**Cinghie e cuscinetti**

**CERMAG** **KRAMP** **SABART** **GKZ** **GREEN STAR** **OREGON** **MERITANO** **GRANIT** **pakelo**

**Batterie • Lubrificanti • Ricambi agricoli • Tubi oleodinamici • Riparazioni...e molto altro!**

# Come scegliere le albicocche dal colore e dalla consistenza



■ **LUSERNETTA** Tempo di frutta e quindi, per un piemontese, è anche tempo di albicocche. Ma come fare a riconoscere le vere albicocche mature, quelle che si fanno mangiare una dietro l'altra? «Innanzitutto bisogna guardare la colorazione – spiega **Cinzia Baricco** di Cascina Serabial a Lusernetta – quando sono mature le albicocche vanno da un colore rosato, al giallino, al più conosciuto arancione, fino al rosso deciso e dunque quando queste sfumature non sono accentuate o è presente del verde, anche in minima parte,

vuol dire che non sono ancora pronte e devono essere lasciate sulla pianta. E poi l'albicocca deve cedere leggermente al tocco e aprirsi facilmente premendo con le dita».

Solitamente le punte, cioè i frutti che stanno in alto sulla pianta, maturano sempre per prime. L'albicocca marcisce in fretta e dura pochissimo. Noi la raccogliamo matura ma poi la vendiamo entro la settimana. Se la pelle è bella liscia significa che è fresca. Se invece è leggermente raggrinzita vuol dire che è stata messa in una cella frigorifera».

**CINZIA BARICCO**

**OCCHIO  
ALLE  
CICATRICI  
DA FORBICI  
E CORVIDI**

E come riconoscere i difetti dell'albicocca? «Può capitare di vedere puntini di marcio spesso dovuti alla presenza di troppa acqua nel terreno, poi c'è il vero e proprio marciume o i tagli localizzati dove c'è l'attaccamento alla pianta dovuti al "picciolo" che cresce in maniera anomala andando a incidere la polpa, tagliandola. In quel caso il frutto si raccoglie lo stesso e viene comunque venduto, magari ad un prezzo ribassato, perché basta tagliare la parte "fallata". Il resto del frutto è integro e buonissimo. Per quanto riguarda i difetti causati da agenti esterni, ci sono quelli dovuti agli insetti. Le forbici (la *Forficula auricularia*) vanno matte per la pelle delle albicocche. Attaccano il frutto e lo roscicchiano facendolo marcire. Se invece le trovi bucate o con tagli profondi significa che sono state attaccate da corvi o gazze, che sono ghiotte del nocciolo. Solo a quel punto, quando la buccia è oramai compromessa, subentrano calabroni o api che altrimenti non riuscirebbero a rompere la pelle».

Cosa ricercano i clienti? «La freschezza o il colore, non sempre la calibratura. Il mercato non premia sempre le albicocche grandi. I consumatori preferiscono un frutto ben colorato anche se piccolo. L'albicocca più richiesta in Piemonte è, comunque, la Tonda di Costigliole, dolce e succosa». ■



# Per il nuovo ospedale di Ivrea scelta senza consumo di suolo

■ **IVREA** «La scelta dell'Assessore Regionale alla Sanità **Luigi Icardi** di costruire sull'ex area industriale "Montefibre" il nuovo ospedale di Ivrea è una decisione dettata dal buon senso che premia la nostra battaglia contro il consumo di suolo agricolo in Canavese». Questo il commento, del presidente di Coldiretti Torino, **Bruno Mecca Cici** dopo l'annuncio dell'orientamento della Regione verso la zona un tempo occupata dalla fabbrica Montefibre alla periferia di Ivrea in una zona ex industriale già da tempo sottratta all'agricoltura e ora in via di riqualificazione urbanistica.

Da oltre un anno Coldiretti Torino denunciava il sacrificio di terreni agricoli preziosi nel caso la scelta fosse caduta sull'area "Ribes" di Pavone Canavese. Fin da subito la richiesta è stata per una soluzione che

tenesse conto anche delle esigenze dell'agricoltura proprio nel momento in cui le materie prime agricole scarseggiano sui mercati per via della guerra e le produzioni locali diventano strategiche.

«Abbiamo sempre ribadito che la nostra non era una posizione contro la costruzione di un nuovo ospedale, un'opera tanto attesa da tutti i cittadini eporediesi e canavesani e dunque anche dalle famiglie dei nostri agricoltori. Ma quello che abbiamo sempre chiesto è che la scelta ricadesse su terreni già compromessi e non cementificasse terreni agricoli». Per Coldiretti Torino questa buona notizia deve rappresentare anche una svolta nelle relazioni con gli enti di area vasta e con alcune amministrazioni locali che, per la realizzazione di infrastrutture e opere pubbliche, non considerano l'agricoltura al

pari degli altri settori economici. «Le aziende agricole sono aziende come tutte le altre, solo che i luoghi di lavoro sono i campi. Speriamo che questa vicenda dimostri che spesso le alternative al consumo di suolo ci sono. Soltanto non bisogna piegarsi alle prime

▼ Qui sotto l'area ex Montefibre, oggi appare come un vuoto urbanistico servito da linee bus e dalla stazione dove risiedono diversi servizi pubblici

ipotesi che considerano i campi coltivati come semplici aree facili da occupare perché libere da necessità di bonifica e perché più facili da espropriare».

Gli agricoltori possono anche essere preziosi portatori di informazioni sulle aree interessate. Nel caso dell'area di Pavone i coltivatori hanno spiegato come quella sia un'area allagabile che necessita di opere di difesa idrogeologica. «D'ora in poi chiediamo di essere coinvolti fin dalle prime discussioni sui progetti che si intendono realizzare nei territori: possiamo fornire un contributo nel prendere le decisioni più equilibrate». ■



**ORMA PIANEZZA DI GALLO**

Presente in fiera  
a Chivasso

**SIP**

**NOVITÀ**

**PROMO**

**MCCORMICK**

**Disponibile per prove**

€44.900 + IVA **Landini** serie 5-085

Versione technology Blu Icon con inversore ELETTO-IDRAULICOe HI-LO aria condizionata

**Sconti prestagionali**

**MCCORMICK**

**BERNARDI**

**MASCHIO**

**GASPARDO**

**Landini**

**FERABOLI**

**GRANIT QUALITY PARTS**

**SIP**

VIA SAN GILLIO 64/C • PIANEZZA (TO) • TEL. 011/978 18 32 • ORMA.GALLO@HOTMAIL.IT

# Erbaluce, un vino dal grande futuro

■ «Le opportunità per l'Erbaluce sono molteplici – **Vincenzo Gerbi**, professore dell'Università di Torino uno dei massimi esperti di Erbaluce – perché è un vitigno che ha dimostrato una buona flessibilità rispetto alle esigenze del mercato. L'Erbaluce è cambiato nel tempo ed è diventato un vino (bianco) estremamente apprezzabile in quanto ricco di estratto. Ha una forte personalità e resiste anche ai cambiamenti climatici perché ben dotato di una certa acidità che lo rende resistente».

Quindi questo vino dalle

note acidule sta per vivere il suo momento? «È sicuramente un vitigno che ha un futuro roseo rispetto ad altri piemontesi. Inoltre, la produzione di Erbaluce è in grado di soddisfare quasi le esigenze di una città importante come Torino, ma bisognerebbe che i torinesi riconsiderassero il loro rapporto con gli spumanti privilegiando, ad esempio, spumanti locali proprio come l'Erbaluce che non è assolutamente un ripiego, ma un'elevazione alla potenza rispetto alla qualità. Direi che uno spumante Erbaluce è un omaggio alla piemontesità». ■

# Il vitigno adatto per bollicine di pregio



■ Siamo nell'anno in cui l'Erbaluce, vitigno dell'anno dalla Regione Piemonte, vitigno storico canavesano, il bianco DOC più vecchio d'Italia, risalente al 1967.

Nel 2010 la denominazione si è evoluta in DOCG con cui s'è messo nero su bianco, ad esempio, dello spumante. Le bollicine Erbaluce sono unicamente prodotte in metodo classico, con una sosta sui lieviti di almeno 15 mesi. «Fortunatamente oggi tantissimi produttori stanno tornando a credere in questo vitigno – spiega **Lorenzo Labriot** – Delegazione Associazione italiana sommelier del Canavese – Lo spumante Erbaluce è ricco di innovazione: siamo addirittura arrivati ai 120 mesi sui lieviti, a confer-

ma che l'Erbaluce trova il suo massimo splendore con il tempo. Questo vale per lo spumante ma anche per i vini fermi. Le prime tracce del Caluso Passito risalgono a secoli fa e già lo si esportava, ma non era un 100% bacca bianca. Ci si metteva dentro un 5% di uva rara Bonarda di Cavaglià. Poi con l'avvento della DOCG si è deciso di mettere un 100% monovitigno, in questo caso Erbaluce. Degustando un Caluso Passito parliamo di un'ambra molto vivace dell'Erbaluce, di una bellezza infinita, e di una versatilità incredibile. Basti pensare a quanti abbinamenti si possono fare tra dolce e salto. Io personalmente preferisco quest'ultimo aspetto, con sentori che ricordano la frutta secca». ■







**Macchine per la lavorazione dei fagioli in pronta consegna**



**KRISTY**  
Ranghinatore fagioli



**Kry**  
Andanatore



**Erpice a disco**



**Rullo Axford F6**



**Seminatrice**

**Per informazioni:**  
Davide 329.2272522  
Marco 335.6266458












SEDE: PIOSSASCO (TO) • VIA ALEARDI, 43 • TEL. 011.9066545  
388/8186835 info@agriservices.it • www.agriservices.it  
www.ricambitrattoishop.com



# Un tempo era troppo acido oggi il caldo lo rende perfetto



■ **CALUSO** L'Erbaluce è un vino che promette bene e che si adatterà al cambiamento climatico. «Mi ricordo – interviene **Corrado Scapino**, presidente dell'enoteca regionale dei vini della Provincia di Torino e figlio

di produttori di Erbaluce – che questo vino, 50 anni fa, era acido e non c'era nemmeno la tecnica giusta per trattarlo. Adesso è un vino con cui facciamo bella figura dappertutto. Cito solo una cosa: nel 2022 durante gli

ATP Finals di Torino si è brindato con Erbaluce ed è stato un successo». La cosa importante è farlo conoscere anche al di fuori del Canavese. «Quando arrivano dei clienti nella nostra enoteca facciamo sempre una domanda: perché chiedi l'Erbaluce con le bollicine? La maggior parte di loro risponde: "Perché abbiamo sentito che è stato il protagonista degli ATP Finals e vogliamo assaggiarlo". Questo vuole dire una buona promozione può cambiare la storia di un prodotto».

Importante anche insegnare l'Erbaluce nelle scuole alberghiere... «Gli studenti delle scuole alberghiere devono conoscere questo vino perché lo proponano quando lavoreranno come ristoratori. Per esempio, lo scorso anno abbiamo organizzato una gara tra sette scuole e alla fine i vincitori sono stati premiati presso la Camera di Commercio. L'anno prossimo cercheremo di coinvolgerne altre 7 chiamandole dal liceo artistico, per far sì che venga creato una sorta di prontuario dei vini della provincia fatto completamente dagli studenti. Mentre quelli dell'alberghiero cucineranno, quelli dell'artistico dipingeranno. Credo sia il modo più bello per avvicinarli a questo mondo a loro ancora sconosciuto». ■

# Un metodo classico da veri intenditori

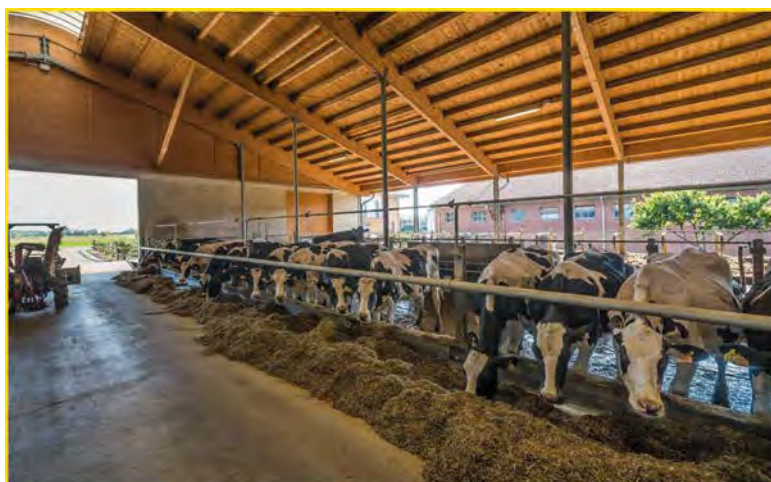
■ «L'ERBALUCE di Caluso è prodotto in appena 300 ettari in 37 comuni della DOCG – spiega **Bar tolomeo Merlo**, presidente del Consorzio di tutela dell'Erbaluce Caluso – Le cantine associate al consorzio di tutela producono

un milione di bottiglie tra fermo e spumante con circa 400/500mila bottiglie di Passito che nel 1977 ha avuto il riconoscimento della DOC. È un vino che si lascia ad essiccare al naturale sui graticci e poi viene vinificato tra



febbraio e marzo, dipende dall'annata e dal clima ovviamente. Minimo deve sopportare quattro anni di invecchiamento prima di poterlo mettere in

commercio. Lo spumante, invece, da quando c'è la DOCG, può essere solo metodo classico e quindi deve invecchiare minimo 24 mesi a salire». ■



**wolf** **wolf**  
SYSTEM HAUS

**Wolfssystem.IT**

Stalle in legno e acciaio  
Recupero alpeggi  
Vasche liquami e Biogas  
Stoccaggio idrico

**MARCO CAPELLO**

328-0126185

marco.capello@wolfsystem.it

# Con il ribes nero morenico rinasce il tipico Kir Royale

■ **AGLIÈ** «Rappresento un'azienda che produce l'Erbaluce metodo classico con un vino base – spiega **Cristina Bagnasco** di **Cascina Ceich** ad Agliè – Un nostro prodotto di punta è uno spumante del 2014 che arriva da 84 mesi sui lieviti. A queste bollicine eccellenti ci piace abbinare il Cassis e la crema di Cassis, un liquore che viene prodotto dal nostro ribes nero biologico consegnato al

distillatore “Revelchion” di Chiaverano che lo lascia a macerare nell'alcol per due o tre mesi e poi fa una sola torchiatura. Una lavorazione del ribes che è diversa da quella classica francese che prevede due o anche tre torchiature. Con il Cassis facciamo un classico aperitivo d'oltralpe: il famoso Kir. Gli ingredienti sono: 9 cl di vino bianco, in questo Erbaluce, e 1 cl di Cassis. Per fare il Kir Royale, in-

▼ **Cristina Bagnasco** in rappresentanza di **Cascina Ceich** spiega l'abbinamento Cassis-Erbaluce per gli aperitivi dell'estate



vece, si usa un vino con le bollicine: champagne o metodo classico. Noi, avendo l'azienda nel Canavese, abbiamo creato due tipi di aperitivo. Il Gran Paradiso, con la crema di Cassis e il nostro Caluso spumante DOCG, e l'Arduino, con Cassis morenico con lo stesso spumante». ■

# Uno spumante che si rivela perfetto per l'invecchiamento



■ **CUCEGLIO** «L'Erbaluce è il vitigno piemontese dell'anno e noi dobbiamo utilizzare questa occasione per spiegare che con questo vitigno si possono fare un'enormità di prodotti» osserva **Antonio Iuculano Mamao** della **Tenuta Roletto** di Cuceglia – Con lo stesso uvaggio, cambiando semplicemente lavorazione, creiamo 11 vini diversi. Noi produciamo tre “metodi

classici”: il 24, il 60 e il 120 mesi, ma a brevissimo arriveranno anche il 180 e il 240. Ovviamente cambia la lavorazione. Per l'erbaluce fermo, invece, abbiamo creato i “bianchi in botte”. Si tratta di vino che rimane in botte grossa per tre anni. Ma non è tutto. C'è anche la crio-macerazione, un altro tipo di invecchiamento che crea delle riserve molto preziose. Ecco la potenza dell'Erbaluce: a seconda di come lo tratti corrisponde una tipologia di vino diversa. È una cosa che mi rende orgoglioso perché in fondo l'Erbaluce è un invecchiamento sempre giovane: quando si apre una bottiglia invecchiata 240 mesi, ovvero 20 anni, provate sapori quasi “extra terreni”, difficilissimi da descrivere» E poi c'è il classico Passito. «Il mio Passito 120 mesi ha vinto la medaglia d'oro a Bruxelles mentre il “Decanta” ha vinto una medaglia in Inghilterra. Sono tutti risultati che ci rendono orgogliosi e ci fanno capire che stiamo percorrendo la strada giusta, confermando che l'Erbaluce è un vitigno particolare di cui si parla troppo poco». ■



## S.A.C.

**COSTRUZIONE  
MACCHINE AGRICOLE**



**NOVITÀ**



**NEW**



**Concessionari  
POMPE E  
MISCELATORI  
DODD**



**S.A.C di Arduino Claudio S.r.l. • Via Savigliano,4 • Vottignasco (CN) • Tel. 0171.941084 • Claudio: 335.5625659  
Stefano: 347.8798009 • Fax 0171.941270 • info@sac-arduino.it • www.sac-arduino.it**

# Fermo, bolle o passito il vino rappresenta l'arte dell'attesa

■ **SAN GIORGIO CANAVESE** «I nostri cavalli di battaglia dell'Erbaluce – spiega **Loris Livio Caretto** di San Giorgio Canavese – sono l'Erbaluce in versione bianco secco e l'Erbaluce riserva, sempre bianco secco.

Questo è il nostro modo per rendere omaggio al vitigno ed evidenziare la sua

caratteristica longevità. Infine, per rappresentare la storicità dell'Erbaluce abbiamo portato anche il Caluso Passito. Per noi è l'occasione non solo di portare e far conoscere i nostri vini, ma anche la nostra storia. Rappresento la terza generazione di un'azienda agricola e sicuramente il Passi-

to rappresenta un po' quella che è l'identità dei vini e del viticoltore.

E poi rappresenta l'attesa visto che per il Passito devono trascorrere almeno quattro anni per potersi fregiare di questa menzione. Insomma il vino che è la nostra passione contiene il valore dell'attesa» ■



## DAI MERCATI DI CAMPAGNA AMICA AL GRAPPOLO D'ORO

■ **AGLIÈ** «Produciamo vini bianchi, vini rossi e ovviamente Erbaluce – ricorda **Marino Massoglia** viticoltore di Agliè – La produzione di quest'ultimo vitigno negli ultimi tre o quattro è stata incrementata perché è quello che ha richiesto il mercato. Abbiamo l'Erbaluce fermo, linea selezione; Erbaluce Spumante metodo classico 24 mesi punto zero e Caluso Passito, vino da dessert 2016. Ultimamente abbiamo selezionato molto bene l'Erbaluce infatti abbiamo conquistato tre grappoli d'oro in due anni: uno sull'Erbaluce fermo, uno sul Caluso spumante e l'anno prima sul Passito».

## Il torchiato leggero arriva dalla collina

■ **VILLAREGGIA** «La nostra azienda produce diversi Erbaluce – racconta **Davide Leggero**, fratello di Luca, titolare dell'azienda vinicola Leggero di Villareggia – la Turciaura, la nostra linea più giovane e più fresca e Rendnen, il vino pregiato, selezionato, la nostra DOCG di Caluso. Turciaura in piemontese, anzi in dialetto villareggese, significa “torchiato”, cioè l'Erbaluce con le uve che si ottengono dopo la torchiatura. Rendnen, invece, deriva dal mosto fiore dell'Erbaluce di selezione. Il nome, invece, richiama una particolare situazione che c'era nel nostro pae-

se quando ci si incontra in giro per le strade. Ci si chiedeva: “Quest'anno l'Erbaluce avrà preso?”. La risposta era sempre: “No, *rend nen*, non ha reso”. Oggi viene invecchiato in anfora. ■

FORNITURE MECCANICHE dal 1977

**COSTANTINO**  
www.costantinosas.it

Strada Nazionale, 47 Frazione Matri Bosconero TO  
Tel. 0119954958 - Email info@costantinosas.it

Vendita COMPRESSORI, SEGATRICI e LAME per SEGATRICI A NASTRO.

Organi di trasmissione completi di lavorazioni

C40 rettificato e cromato  
38NCD4 bonificato - Bronzo  
Anche minime quantità

Materie plastiche

RUBIANO ★★

**IDROPULITRICI**  
di **DEMICHIELIS LUIGI**

Via Circonvallazione, 42 • TORRE SAN GIORGIO (CN)  
Tel. e fax 0172.96104 • Luca: 337.212165  
info@rubiano.it

**IDROPULITRICI • SPAZZATRICI**  
**GENERATORI D'ARIA CALDA • ASPIRATORI**  
**LAVASCIUGA**

VENDITA - RICAMBI  
ASSISTENZA  
RIPARAZIONE  
SU TUTTE LE  
MARCHE

POWER WASH

# Al parco della Tesoriera Torino incontra la campagna



■ **TORINO** Dal 5 giugno al 23 luglio, al parco della Tesoriera di Torino, si è svolto l'Evergreen Fest a cui Coldiretti Torino ha partecipato proponendo una "Cena in giallo" con prodotti a Km zero delle aziende

agricole del Torinese.

«Coldiretti e Campagna Amica Torino sono andati all'Evergreen Fest per riproporre il rapporto diretto tra consumatore e produttore – spiega **Bruno Mecca Cici** presidente

▲ **Sul palco dell'Evergreen Fest il presidente provinciale di Coldiretti ha parlato di cibo naturale**

di Coldiretti Torino – Abbiamo organizzato una "Cena in giallo" al parco della Tesoriera fornendo le materie prime anche per spiegare, in questo modo diretto, al consumatore e alla gente che vive nella metropoli come viene prodotto il cibo offerto a cena. Iniziative come questa sono utili anche per una battaglia a cui noi teniamo moltissimo: quella sul cibo sintetico. Vorremmo che sempre più consumatori ci aiutino a bloccare questa nuova piaga che rischia di entrare prepotentemente nelle nostre case. Del cibo da laboratorio non si sa assolutamente nulla dal punto di vista della sicurezza alimentare. Il cibo contadino è, invece, un cibo prodotto naturalmente. Un cibo che prende i sapori del territorio da cui proviene, lo rappresenta e fa sì che crei redditività ed economicità rendendolo vivo a discapito del monopolio del cibo ultraprocesso e moltiplicato in bioreattori che vogliono imporci». ■

# Una cena conviviale in giallo Nel piatto i prodotti contadini

■ **TORINO** «Per la Cena in giallo abbiamo voluto che i piatti fossero preparati con prodotti contadini – spiega **Tatiana Altavilla** di Campagna Amica Torino – Gli ospiti hanno trovato un menù a base di prodotti provenienti dalle aziende accreditate a Campa-

gna Amica del Torinese, un menù completo a un prezzo accessibile a tutti. In questo modo diamo una duplice opportunità ai torinesi: far conoscere il marchio Campagna Amica, certificato e controllato di filiera agricola garantita al 100% mentre dimostriamo che si può

**CAMPAGNA AMICA  
IL CIBO  
A KM ZERO  
E RICETTE  
SFIZIOSE**



mangiare in modo sano, pulito e giusto ad un prezzo accessibile. Il senso della serata organizzata alla Tesoriera è proprio quello di creare un legame tra la città e la campagna cioè il motivo principale per cui è nata Campagna Amica nel 2008. Riportare la campagna in città. Far tornare i contadini a contatto con la popolazione cittadina in un rapporto diretto, stabile di fiducia». ■

◀ **Attività di educazione alimentare e una serata a tavola in amicizia**

# A tavola per assaggiare il buono della sostenibilità

■ **TORINO** Il festival Evergreen che ha ospitato la Cena in giallo, nasce 18 anni fa da un'idea dell'associazione Tedacà.

«Dagli anni 90 ad oggi – racconta **Claudia Cozza**, presidente dell'associazione Tedacà, organizzatrice dell'Evergreen Fest – è cresciuta tantissimo: non è più solo una manifestazione per il quartiere ma è diventata una festa metropolitana a tutti gli effetti. Quest'anno per ben 52 sere abbiamo ospitato spettacoli e concerti totalmente gratuiti con un punto ristoro e laboratori sia per piccoli che per adulti. Per la Cena in giallo che abbiamo organizzato in collaborazione con Coldiretti e Campagna Amica Torino

abbiamo proposto un menù fisso con prodotti locali. Per noi il Km zero non è l'unico aspetto a cui teniamo molto, anche la sostenibilità è importantissima. Tutto ciò

▲ **Grandi e piccoli insieme a cena per l'evento organizzato all'interno dell'Evergreen Fest**

che utilizziamo è monouso ma compostabile: bicchieri, piatti, posate. All'Evergreen Fest cerchiano di insegnare ai cittadini anche questo: non è così facile riconoscere un bicchiere compostabile da un bicchiere di plastica e dunque teniamo tantissimo a porre l'attenzione anche su questo aspetto. La collaborazione con Coldiretti Torino ci ha permesso di avere più fornitori possibili a km zero». ■



Reclame

**Serbatoi omologati per gasolio a prezzi imbattibili**  
*In pronta consegna*

**VENITA TUNNEL**  
FINANZIAMENTI AGEVOLATI DA 1 A 5 ANNI

44 ANNI

**ROCCA Albino**  
...al servizio dell'agricoltura...  
Presente in fiera a Chivasso e Vicoforte

**Compra un quad ora! Minimo anticipo e 24 rate a tasso 0%\***  
**IL QUAD È TUO!**  
\*salvo approvazione  
Finanziamenti in sede  
Versione agricola-elettrica  
Officina riparazioni e tagliandi

Sede: CARRU' (CN) - Strada Trinità, 32/C  
Tel. 0173.750788 • info@roccaalbino.it  
www.roccaalbino.it

**Centro taratura botti irroratrici**

Quad **SEGWAY**, OMOLOGAZIONE AGRICOLA T3B (anche senza p.lva)  
Subito disponibili!

Omologazione AGRICOLA **EURO 5**

**NEW TGB**  
1000 LTX 2023

**VISITA IL NUOVO SITO**  
www.roccaalbino.net

# Dal grano di Cercenasco le "alte" farine di Alberto



■ **CERCENASCO** L'azienda che oggi porta il marchio **Alte farine cercenaschesi** nasce a Cercenasco (TO) negli anni Settanta come azienda cerealicola. «Nel 2016, siamo subentrati io e mio fratello – racconta **Alberto Gabello** – e abbiamo preso in mano l'attività. Ma all'inizio i nostri progetti erano altri: io sono laureato in ingegneria energetica al Politecnico di Torino e per quattro anni ho lavorato in ufficio. Mio fratello, invece, è diplomato in "arte bianca" e per lo stesso periodo ha lavorato come panettiere. Ad un certo punto c'è scattato dentro qualcosa e abbiamo deciso di rilevare l'azienda dei nonni e creare una filiera dal cereale in campo al prodotto finito. Dalle polente al pane, dai biscotti ai prodotti da forno. Come raggiungiamo i nostri clienti? Con il nostro punto vendita aziendale, con il negozio a Scalenghe, qui vicino, e nei mercati di Campagna Amica e quelli presenti sul territorio pinerolese».

Lavorare i cereali non è una passeggiata. «Coltiviamo diverse varietà di cereali: dal grano tenero alla segale, dal farro alle

vecchie varietà di mais come il pignoletto rosso o giallo. Una volta raccolti i cereali vengono essiccati e poi passati in una pulitrice a 7 passaggi. Poi vengono immagazzinati e macinati al bisogno. Quindi tutte le nostre farine sono macinate fresche nel mulino a pietra. Vengono macinate solo farine integrali che contengono sia la fibra che il germe del chicco, ricco di vitamine: una delle parti più importanti della farina».

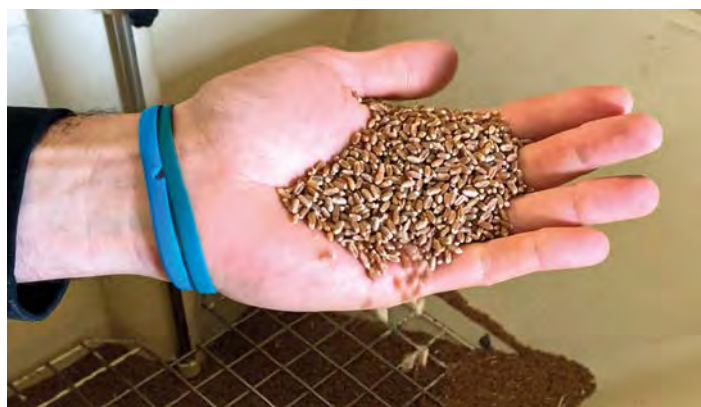
Lavorare con i cereali è un mestiere antico come l'Uomo. Ma quale deve essere l'approccio per un giovane che voglia coltivare grani e fare il mugnaio? «Aprire un'azienda agrico-



METTERSI IN PROPRIO

**IL SEGRETO PER UN'AZIENDA AGRICOLA DI SUCCESSO? FARE UN PASSO ALLA VOLTA**

la non è facile. Bisogna andarci con i piedi di piombo e procedere per gradi. Io e mio fratello siamo partiti dal vendere le farine per capire quali fossero quelle più ricercate dal mercato fino ad arrivare allo studio dei migliori cereali da coltivare. Poi abbiamo acquistato il mulino, subito dopo abbiamo comprato un piccolo forno e, infine, abbiamo allargato i laboratori. Abbiamo fatto un passo alla volta: ora abbiamo due negozi e siamo passati da uno ad otto mercati settimanali. Certamente un giovane andrebbe maggiormente incentivato. Avere la possibilità di accedere ai finanziamenti, soprattutto all'inizio, è fondamentale. E poi ci sono gli ostacoli della burocrazia: certe volte viene da pensare che se un'azienda agricola nasce e supera la fase critica le ripercussioni sono a favore di tutto il tessuto economico e sociale di un intero territorio».



# La rivolese Claudia Roggero delegata regionale Giovani

■ **TORINO** Dopo l'elezione a delegata provinciale di Torino, la rivolese **Claudia Roggero** è stata scelta anche alla guida di Giovani Impresa Coldiretti Piemonte. Claudia succede a **Danilo Merlo** e guiderà i giovani imprenditori per 5 anni. Sono stati eletti anche i due vice delegati: **Alessandro Caruso**, delegato di Giovani Impresa Asti, e **Riccardo Boggio**, delegato di Giovani Impresa Vercelli/Biella.

Apicoltrice, lavora nella Fattoria Roggero, l'azienda agricola di famiglia, sulla collina morenica di Rivoli in provincia di Torino. Claudia si occupa di tutte le fasi della sua attività: dalla smielatura all'invasettatura fino alla vendita diretta ai mercati di

Campagna Amica. Fattoria Roggero è anche fattoria didattica riconosciuta dalla Regione Piemonte e Claudia svolge attività di educazione agricola e ambientale con le scuole e organizza settimane verdi con i bambini nei periodi doposcuola.

«Accolgo questo incarico – commenta la neo delegata regionale – con l'obiettivo di proseguire quanto è stato fatto fino a oggi mirando ad implementare le progettualità che possano dare un vero riscontro economico al territorio, puntando anche sulla formazione e la coesione del gruppo. Un aspetto importante è favorire la crescita dell'imprenditoria giovanile puntando sull'innovazione e la sosteni-

▼ **Apicoltrice sulla collina morenica alle porte di Torino. Dopo la nomina provinciale ora l'elezione regionale**

bilità ambientale. Auspicio di poter attuare un vero lavoro di squadra con il nuovo gruppo affinché tutti possano dare il proprio contributo a livello di idee, tempo ed impegno».

Il 2022 si è chiuso con un aumento dei giovani occupati in agricoltura, con meno di 34 anni, di ben 19mila unità, a livello nazionale, rispetto a prima della pandemia, in controtendenza rispetto ad altri settori. ■



# SUPERTINO

semplicemente affidabili

Supertino srl - Via Cuneo 8 - 12037 Saluzzo (CN)  
Tel. +39 0175/43736 - info@supertino.it  
[www.supertino.it](http://www.supertino.it)

Presente in fiera a Chivasso

# Il vero pomodoro fresco si riconosce dal picciolo



■ **CARMAGNOLA** Tempo di pomodori, i frutti-verdura più presenti sulle tavole estive dei piemontesi. Per capire di più del mondo dei pomodori siamo andati a Carmagnola, frazione Cavalleri, nell'**azienda agricola di Antonio Bo**.

«Per la raccolta in serra – ci spiega il figlio **Paolo** – meglio alzarsi presto la mattina per evitare la calura. «Verso le 11 di mattina abbiamo una temperatura ben oltre i 30 gradi ecco perché veniamo a raccogliere i pomodori verso le 6 di mattina. Ma anche perché gli stessi pomodori staccati dalla pianta alle prime luci del giorno sono più freschi».

Come vengono scelti i pomodori? «Il pomodoro va raccolto quando è “quasi” maturo. Cioè quando presenta il 70% di colo-

re rosso. Più è rosso e più significa che la parte fondamentale degli elementi al suo interno è stata fissata. Ed è il licopene l'elemento che gli dà il caratteristico colore rosso che viene fissato durante la maturazione sulla pianta».

La madre, **Margherita Tamagnone**, chiarisce le richieste del mercato. «La gente vuole il pomodoro maturo, sodo ma che, nello stesso tempo, riesca a conservarsi almeno una settimana in frigorifero. Per fare notare la freschezza lasciamo il picciolo. Se il picciolo è verde vivace, turgido, bello dritto e aperto vuol dire che il pomodoro è freschissimo. Se invece è raggrinzito con un colore meno intenso vuol dire che magari ha passato qualche settimana in celle frigorifere».

**PAOLO BO**  
IL CUORE  
DI BUE  
PERFETTO  
HA BISOGNO  
DI TANTA  
CURA

I difetti da notare nei pomodori? «Possono presentare cicatrici da insetti o tagli e malformazioni generate da un passaggio fiore-frutto non ottimale. In quel caso i petali restano attaccati all'ovaio ma il frutto si ingrandisce comunque e, crescendo, presenta spaccature verticali. Quelli difettosi li mettiamo in una cassetta a parte e li vendiamo ad un prezzo inferiore, accontentando così anche chi non vuole spendere o magari lo vuole utilizzare per fare il sugo.

Le differenze rispetto alla grande distribuzione? «Noi aspettiamo a raccogliere il pomodoro fino alla fine. Quando lo tagliamo con le forbici è pronto: ha assorbito tutto il sole possibile e ha tutte le proprietà acquisite al suo interno. A noi è capitato di lavorare qualche volta per la GDO che voleva i pomodori quando ancora verdi, per farli maturare nelle celle frigorifere o sui camion. Quei pomodori, non vedendo più il sole, non assorbono le sostanze dalla pianta e dunque le sostanze nutritive di cui necessitano. Non dico che siano cattivi, ma certamente gli manca quel tocco finale dei pomodori maturati sulla loro pianta».



▼ Nella cernita dei pomodori attenzione alle cicatrici di insetti e tagli post fioritura





# La menta profumata di Mirella immersa nel verde di Pancalieri



■ **PANCALIERI** Per la generazione del “boomer” era il gusto dell’estate. Oggi la menta si sta ricavando un mercato più circoscritto, da intenditori e sperimentatori della freschezza. Per tradizione, si associano gli alimenti a base di menta al colore verde. Invece, andando a trovare **Mirella Chiattona** a Pancalieri presso **Essenzialmenta**, la sua azienda, scopriamo che il vero estratto di menta è trasparente.

«Le industrie alimentari hanno imposto i coloranti verdi al mercato della menta – spiega Mirella – I consumatori, da generazioni, associano la menta al colore verde sebbene il vero estratto di menta sia trasparente e per nulla verde». Quello della menta è un genere davvero ubiquitario. In natura si trovano acquisite dalla foglia lanceolata che crescono nei ruscelli di montagna così come si trovano mente dalle foglie tonde che attecchiscono in zone aride, sulle rocce battute dal sole e quasi senza trattenuta di acqua. Nel mondo se ne contano oltre 300 ma queste tendono anche a ibridarsi e la stessa varietà, colloca-

ta in ambienti diversi ad altitudini diverse, assume anche aspetti e profumi differenti. Nella collezione varietale di Essenzialmente si possono osservare l’Artica, la Piperita, la Menta dolce, la Spicata, quella che si usa per il Mojito.

La varietà storica piemontese, coltivata anche a Pancalieri è la menta piperita, che si distingue per il fusto scuro. La coltivazione è attestata fin dal 1865. Il nome scientifico è “*Rubescens Camus forma sole*”, la regina delle mente. «Per apprezzare l’aroma si sfregano i peli secretori della pianta per fare emergere la fragranza: anche solo con le dita emerge quella nota balsamica particolarmente



LO SCIROPPO AUTENTICO  
IL COLORE NATURALE  
DEVE ESSERE  
TRASPARENTE

intensa che l’ha resa famosa in tutto il Mondo».

La menta è una pianta erbacea. Per raccoglierla si deve aspettare la piena fioritura. «Si inizia a coltivarla a partire da novembre con l’impianto. La menta richiede una rotazione triennale o quadriennale ed è necessario effettuare il trapianto selezionando i rizomi di un altro campo. Verso marzo-aprile avviene la crescita delle piantine che diventano rigogliose nel mese di giugno, precedute da un’irrigazione abbondante. La Rubescens è una varietà particolarmente resistente al nostro clima e ai cambiamenti climatici anche con una scarsità di precipitazioni riesce a completare il suo ciclo. Così tra fine luglio e inizio agosto arriva la piena fioritura, il cosiddetto periodo “balsamico”, dove la pianta dà il meglio di se stessa ed è quindi pronta per la raccolta».



**Costruzioni metalliche  
Capannoni agricoli  
e industriali**

**C.C.M.**  
DI VALLINOTTI s.r.l. u.s.

101 9801  
BUREAU VERITAS  
Certificato N° 12257615

ATTESTATO DI DENUNCIA  
DELL'ATTIVITÀ DI CENTRO  
DI TRASFORMAZIONE  
N° 144817

**Preventivi e sopralluoghi  
senza impegno**

**FAULE • VIA POLONGHERA, 22 • Tel e Fax 011.974650 • info@vallinotti.com**

# I mirtilli giganti di Alberto Dolci e ricchi di pruina



■ **CIRIÈ** Il mirtillo gigante americano è una pallina blu da 5 grammi adatto a un consumo fresco oppure per estrarre succhi, per le confetture o per utilizzi non convenzionali in cucina anche con piatti salati.

Come si coltiva ce lo spiega **Alberto Valentino**, di **Cascina Blu** a Ciriè. «I mirtilli della varietà “gigante americano” li abbiamo suddivisi in sei diverse qualità di piante: partiamo dai precoci e arriviamo fino ai tardivi, per estendere al massimo il nostro periodo di raccolta dei prodotti, che ha una durata di due mesi. Al primo stacco il mirtillo ha un calibro elevato ma dal secondo stacco in poi il calibro tende a diminuire. In cima al grappolino, sui peduncoli mancano i primi frutti e quelli che restano sopra, che

sono quelli in maturazione, sono ricoperti da una sorta di polvere che li rende opachi. Quella è la pruina, un conservante naturale della frutta che contiene gli antiossidanti che fanno bene sia a noi che a loro. Più c'è pruina all'esterno del frutto e maggiore è la qualità. Dunque il primo raccolto è gigante e la media è di 5/6 grammi a bacca con un colore molto delicato, quasi carta da zucchero, con una consistenza polposa, dal gusto dolce ma molto delicato».

È importante selezionare le bacche dopo la raccolta. «I mirtilli più belli e più maturi finiscono nelle vaschette per il consumo fresco mentre quelli di seconda scelta, che sono o troppo maturi o ancora troppo indietro, oppure sono legger-

mente rovinati per qualche motivo li utilizziamo per marmellate o succhi o ghiaccioli. Quelli irreparabilmente rovinati, che rischiano di creare muffe, vengono rimessi in natura come cibo per galline, pavoni o animali da cortile».

Come riconoscere un mirtillo maturo e quindi quelli buoni? «Tendenzialmente dal calibro. Più è grande più è maturo. Poi, deve essere completamente blu. Sia intorno alla cicatrice peduncolare, cioè dove era appeso alla pianta, sia sul resto della bacca. Quelli che presentano ancora striature giallognole, violastre o rosastre non sono maturi e non hanno ancora sviluppato il corretto grado zuccherino».

Che gusto ha un buon mirtillo? «Dolce ma non da zucchero filato, con un retrogusto leggermente acidulo. Non deve avere un gusto aspro, altrimenti significa che non è maturo. La freschezza del frutto si riconosce in base alla pruina: se è stato lavorato poco ne ha molta. Se ce n'è poca significa che non è fresco o è stato lavorato troppo». ■

BLU PROFONDO  
LA BACCA  
MATURA  
PESA 5  
GRAMMI



# L'estate insieme agli animali Continua il sogno di Marco



■ **MOMPANTERO** Marco Peirola sale in alpeggio a Mompantero, in valle di Susa, alle pendici del Rocciamelone. Da quei panorami inizia la sua estate con le mucche.

«Ho sempre voluto fare questo lavoro fin da bambino – racconta – nel 2017 mi sono comprato un alpeggio per conto mio provando a mettermi in proprio e coronare il mio sogno. Abbiamo la cascina a Saluzzo, ma verso metà maggio mi sposto qua a Mompantero vendendo latte alla Inalpi di Moretta dove fanno polvere di latte per la Ferrero mentre qui in alpeggio lo trasformiamo in formaggi e lo vendiamo in loco». Satisfazioni? «Molte. Tante quante le difficoltà, soprattutto dal lato burocratico ma anche dal lato pratico: con la presenza dei lupi inizia ad essere faticoso. Però andiamo avanti più per passione direi. Se non ci fosse quella e tenessimo conto solo della pura remunerazione andremmo a fare altro.

Consigliaresti a un altro giovane questo mestiere? «Se avesse molta passione e tanta voglia di lavorare tutti i giorni compresi sa-

bato, domenica, Natale Pasqua e Ferragosto, allora sì, perché è un lavoro che dà grandi soddisfazioni. Però non se ti adatti alla fatica e alle difficoltà non ti conviene nemmeno iniziare. Conosco alcune persone che hanno voluto provare, pensan-



INSIEME ALLE MUCCHE  
UN LAVORO FATICOSO  
MA PER ME È ANCHE  
IL PIÙ BELLO



do di spaccare il mondo e arricchirsi, ma quando hanno capito che dietro c'era più fatica che guadagno hanno smesso. E poi c'è la burocrazia: oltre ad essere agricoltore o allevatore devi trasformarti in segretario per far funzionare l'azienda a suon di scansioni, di e-mail e certificati».

Almeno il prezzo del latte s'è rialzato un po' rispetto a qualche tempo fa... «Ma non è ancora un prezzo congruo, considerando anche l'aumento delle spese ordinarie, dalle materie prime all'elettricità. Io mi sveglio alle 6:30, inizio a mungere alle 7, poi vado al pascolo, trasformo il latte in formaggio, accudisco le vacche fino a sera quando poi riprendo il giro della mungitura e avanti così tutti i giorni senza soste, senza vacanze o giorno libero. Il costo del mio lavoro non è ancora adeguatamente riconosciuto».

**Continua la tradizione...**

**Siamo operativi dal lunedì al venerdì  
Sabato su appuntamento**

**BONGIOANNI FRANCESCO**

**RIPARAZIONE, REVISIONE, MODIFICHE, MAGGIORAZIONI E RICOSTRUZIONE  
DA CAMPIONE, RADIATORI ACQUA, OLIO, INTERCOOLER  
E ARIA CONDIZIONATA**

**SERBATOI PER TRATTORI, MACCHINE AGRICOLE, MIETITREBBIE,  
TRINCE, MOTO POMPE, GRUPPI ELETTROGENI, ECC.**

**RIPARAZIONE E RICOSTRUZIONE RADIATORI  
PER AUTOVETTURE E TRATTORI D'EPOCA**

**CARMAGNOLA (TO) · VIA LANZO, 9/11 · TEL. 011.9723434 · CELL. 338.9675159**

# Protezione nei trattamenti Ci vuole il filtro giusto

TIPO	COLORE	PROTEZIONE
AX	[Cinque strisce orizzontali: verde, rosso, giallo, blu, bianco]	Vapori organici, p.E. <65 °C
		Vapori organici, p.E. <65 °C + polveri, fumi e nebbie
A	[Cinque strisce orizzontali: verde, rosso, giallo, blu, bianco]	Vapori organici, p.E. >65 °C
		Vapori organici, p.E. >65 °C + polveri, fumi e nebbie
B	[Cinque strisce orizzontali: verde, rosso, giallo, blu, bianco]	Gas e Vapori Inorganici
		Gas e Vapori Inorganici + polveri, fumi e nebbie
E	[Cinque strisce orizzontali: verde, rosso, giallo, blu, bianco]	Anidride solforosa e Acidi
		Anidride solforosa e Acidi + polveri, fumi e nebbie
K	[Cinque strisce orizzontali: verde, rosso, giallo, blu, bianco]	Ammoniaca e vapori basici
		Ammoniaca e vapori basici + polveri, fumi e nebbie
P	[Cinque strisce orizzontali: verde, rosso, giallo, blu, bianco]	Polveri, fumi e nebbie
Hg	[Cinque strisce orizzontali: verde, rosso, giallo, blu, bianco]	Vapori di mercurio + polveri, fumi e nebbie
NO	[Cinque strisce orizzontali: verde, rosso, giallo, blu, bianco]	Vapori nitrosi + polveri, fumi e nebbie
Reactor	[Cinque strisce orizzontali: verde, rosso, giallo, blu, bianco]	Polveri fumi e nebbie radioattive
UP3	[Cinque strisce orizzontali: verde, rosso, giallo, blu, bianco]	Tutti i gas, fumi, nebbie e polveri + monossido di carbonio

Tabella dei filtri gas antipolvere e combinati normalizzati

■ Durante l'uso dei fitofarmaci occorre utilizzare mascherine a doppio filtro e la tipologia del filtro deve essere assolutamente validata da quanto appreso durante i corsi di formazione specifici ed eventualmente condivisa con il

consulente. Vanno considerate le diverse tipologie di filtro presenti (caratterizzate da vari colori) e di diversa protezione per ognuno. Occorre pertanto sempre scegliere il dispositivo di protezione individuale in maniera molto



**A OGNI AGENTE LA SUA DIFESA  
LA MASCHERA NON È EFFICACE SENZA  
UNA MEMBRANA  
ADEGUATA**

specifico e con adeguata consulenza di esperti del settore, per non incorre in un uso che sarebbe esclusivamente figurato e non funzionale. La valutazione della mascherina di protezione delle vie respiratorie deve essere accurata

e adeguata all'attività e ai prodotti che si stanno utilizzando.

Considerando che il fine ultimo dei molteplici adempimenti ai quali le aziende devono adeguarsi è pur sempre quello di eliminare o comunque ridurre al minimo il rischio presente, come corollario alla valutazione dei rischi, una volta individuato quali siano quelli più gravosi occorre progettare le adeguate misure di prevenzione e protezione e se il rischio non è stato rimosso o sufficientemente basso occorre mettere in atto le misure di protezione. Come nel caso della sicurezza durante lo spandimento di sostanze chimiche. In questo caso, le misure di protezione si traducono in acquisto, fornitura e consegna oltre che verifica del corretto utilizzo, dei Dispositivi di Protezione Individuale, le cui caratteristiche provengono oltre che dalla valutazione anche dall'analisi specifica dei rischi e degli indici calcolati. Nel caso specifico dei filtri adatti alle diverse sostanze disperse nell'aria, occorre verificare dalla tabella che riportiamo, quale sia il filtro indicato. ■

✎ Danilo Scotti, Emanuele Cantini  
TiTre, Sicurezza e Formazione

## MANODOPERA STAGIONALE, NUOVO DECRETO FLUSSI

■ È stato approvato il decreto integrativo al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 29 dicembre 2022 di programmazione transitoria dei flussi d'ingresso, nel quale viene prevista una quota aggiuntiva di 40mila lavoratori stranieri interamente destinata agli ingressi per lavoro stagionale nei settori agricolo e turistico-alberghiero, a valere sulle domande già presentate nel click-day del marzo scorso. Coldiretti commenta positivamente l'approvazione da parte del Consiglio dei Ministri anche del nuovo decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri recante la "Programmazione dei flussi d'ingresso legale in Italia dei lavori stranieri per il triennio 2023-2025", definito sulla base dei fabbisogni delle realtà produttive del Paese emersi nel confronto con le associazioni datoriali e sindacali. I lavoratori stranieri occupati in agricoltura sono, per la maggior parte, provenienti da Romania, Marocco, India e Albania, ma ci sono rappresentanti di un po' tutte le nazionalità. Si tratta soprattutto di lavoratori dipendenti a tempo determinato che arrivano dall'estero e che ogni anno attraversano il confine per un lavoro stagionale per poi tornare nel proprio Paese spesso stabilendo delle durature relazioni professionali oltre che di amicizia con gli imprenditori agricoli.



# Quando portare via gli sfalci è trasporto illegale di rifiuti

È fondamentale per gli operatori del settore agricolo, ai fini della gestione e del corretto smaltimento del verde, conoscere le ipotesi in cui gli sfalci e le potature non vengono considerati rifiuti. Tale consapevolezza è necessaria al fine di non incorrere, durante lo smaltimento, nel reato di cui all'art. 256 "Attività di gestione di rifiuti non autorizzata". Tale fattispecie punisce la condotta di chi effettua una attività di raccolta, trasporto, recupero, smaltimento, commercio ed intermediazione di rifiuti in mancanza della prescritta autorizzazione, iscrizione o comunicazione.

Le pene previste in caso di commissione di tale reato sono le seguenti:

- l'arresto da tre mesi a un anno o con l'ammenda da duemilaseicento euro a ventiseimila euro, se si tratta di rifiuti non pericolosi;

- l'arresto da sei mesi a due anni e con l'ammenda da duemilaseicento euro a ventiseimila euro, se si tratta di rifiuti pericolosi.

Ai sensi dell'art. 185 D.lgs. 152/2006 comma 1 lett. f), non rientrano nel campo di applicazione di tale disposizione, e quindi non costituiscono "rifiuti":

- "le materie fecali, la paglia e altro materiale agricolo o forestale naturale non pericoloso quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, gli sfalci e le potature effettuati nell'ambito delle buone pratiche colturali, utilizzati in agricoltura, nella silvicoltura o per la produzione di energia da tale biomassa, anche al di fuori del luogo di produzione ovvero con cessione a terzi, mediante



processi o metodi che non danneggiano l'ambiente né mettono in pericolo la salute umana, nonché la posidonia spiaggiata, laddove reimmessa nel medesimo ambiente marino o riutilizzata a fini agronomici o in sostituzione di materie prime all'interno di cicli produttivi, mediante processi o metodi che non danneggiano l'ambiente né mettono in pericolo la salute umana". Con la recentissima sentenza in commento, la Corte di Cassazione ha precisato i limiti di applicabilità di tale deroga.

Nel caso di specie, veniva contestato all'indagato il reato di gestione di rifiuti non autorizzata poiché colto dalla Polizia Giudiziaria a svolgere una attività di raccolta e trasporto di rifiuti non pericolosi, consistenti in sfalci e potature, realizza-

TRASPORTO DELLE SIEPI TAGLIATE

**PUÒ ESSERE  
CONTESTATO  
L'ILLECITO DI ATTIVITÀ  
DI GESTIONE  
DEI RIFIUTI  
NON AUTORIZZATA**

ta in assenza delle prescritte autorizzazioni. Tale attività di trasporto per conto di terzi è stata ritenuta illecita ai sensi dell'art. 256 T.U. Ambiente poiché l'indagato non risultava iscritto all'Albo Nazionale Gestori Ambientali.

La Suprema Corte è giunta a tale conclusione (confermando così anche il sequestro del mezzo utilizzato per il trasporto) escludendo che gli sfalci

e le potature rinvenute all'interno dell'autocarro fossero destinati a essere riutilizzate per una delle attività indicate dall'art. 185 co. 1 lett. f), attribuendo pertanto a tali materiali la qualifica di "rifiuto".

La Corte Suprema, escludendo l'applicabilità della deroga di cui sopra, richiama la giurisprudenza di legittimità secondo la quale "gli sfalci e le potature che non costituiscono rifiuto – e che quindi rientrano nella deroga di cui all'art. 185, comma 1, lett. f), d.lgs. 152/2006 – sono solo quegli sfalci e quelle potature riutilizzati in agricoltura, in silvicoltura o per la produzione di energia da biomassa, anche al di fuori del luogo di produzione o a mezzo di cessione a terzi, sempre che siano seguite delle procedure che non danneggino l'ambiente o non mettano in pericolo la salute umana; se questi presupposti non ricorrono, gli scarti vegetali di cui sopra sono classificabili come rifiuti".

Gli elementi escludenti la destinazione degli scarti vegetali a tali attività erano da rinvenirsi nella circostanza per cui il ricorrente non era in possesso di alcuna autorizzazione all'esercizio di attività di agricoltura, silvicoltura o di produzione di energia non inquinante, non esercitando quest'ultima attività artigianale o d'impresa.

Peraltro, la Corte di Cassazione esclude l'applicabilità nel caso di specie della causa di non punibilità di cui all'art. 131 bis c.p., da un lato, ritenendo la condotta dell'indagato non occasionale poiché protrattasi per giorni, dall'altro, rilevando il non modesto quantitativo degli sfalci e delle potature.

✉ **Avv. Mariagrazia Pellerino**  
**Avv. Daniela Altare**  
[www.studiolegalepellerino.it](http://www.studiolegalepellerino.it)

**VENDO**

**VENDO** in località Chivasso, porzione di antico e storico cascinale di ampia metratura da ristrutturare immerso nel verde, in aperta campagna a pochi passi dal paese, adatto per attività di agriturismo, maneggio o anche per eventi e cerimonie. 348-7551282

**VENDO** Erpice a dischi in buono stato causa mancato utilizzo con 25 dischi da 52 cm di diametro a Euro 1.200 trattabili.

Telefonare ore pasti: 340-2203397

**VENDO** Autocatturante 50 mt circa con catena trasporto letame di 90 mt. 338-3950576

**VENDO** Casa con 4 Giornate di terreno in collina a Moncalieri. 333-8480904

**VENDO** Autocaricante marca Supertino modello C40. 329-0982510

**VENDO** Atomizzatore superfontana da lt 1000 trainato con pompa da 4 membrane in ottimo stato. 347-9793910

**VENDO**

**VENDO** Celle frigo nuove e usate per formaggi stagionati, frutta, verdura, carni di tutte le misure Trasporto montaggio. Garanzia. 348-4117218

**VENDO** Rotofalce Far.165; Girello Kun larghezza 4,20; rotoballe Supertino (150); rototerra mt. 2,50 Frandent. Tutto in buone condizioni. 339-4584555

**VENDO** Trattore Landini Rex 80 GT con caricatore frontale. 348-3965914

**CERCO**

**CERCO** Terreni agricoli in acquisto nei comuni di Piobesi e Vinovo. 338-1206676

**CERCO** Fuoristrada, 4X4 o auto alta da terra (min 17 cm) alimentata a GPL. 335-5713847

**CERCO** lavoro come autista con patente C/CE/CQC. 339-2533841 (Michele)

**CERCO** 2 cigni, se possibile un maschio e una femmina 371 172 7929



**INFO MERCATINO**

- Si accettano richieste di inserzione, con massimo 20 parole.
- La rubrica pubblica annunci di compravendita di mezzi di produzione e strutture agricole.
- Per altre tipologie occorre contattare l'agenzia Réclame. Cell. 348-7616706

*Il testo degli annunci può essere consegnato agli Uffici Zona di Coldiretti o inviato via mail a: [ufficiostampa.to@coldiretti.it](mailto:ufficiostampa.to@coldiretti.it)*

*La redazione non è responsabile del contenuto degli annunci*

**PREMIO DI SAN SAVINO**

■ **IVREA** Il nostro segretario di Zona di Ivrea, Massimo Ceresole, consegna il Premio Coldiretti alla Festa di San Savino presso il Parco Dora Baltea di Ivrea. Al concorso partecipano anche i pony: ha vinto Fabio Perla (prima foto) per il migliore esemplare sotto gli 80 cm. Un premio anche a Cristina Ponsetto per il migliore cavallo di razza Argentina.



PICCOLO PRODUTTORE  
**VENDE UVE  
 DOLCETTO D'ALBA**  
 ZONA VOCATA.  
 ANCHE PICCOLE PARTITE.  
 Tel. 335-5653602  
[ag5132@saraagenzie.it](mailto:ag5132@saraagenzie.it)

**FISANOTTI GOMME SAS**  
 DI GIANCARLO ACTIS COMINO

**SERVIZIO IN CAMPO**  
 CELL. 347/6990253

**SPECIALISTA  
 VETTURA 4X4  
 AGRICOLTURA**

**CALUSO (TO) • VIA PIAVE, 99 • TEL. 011/9833421**

**Gagliardo**

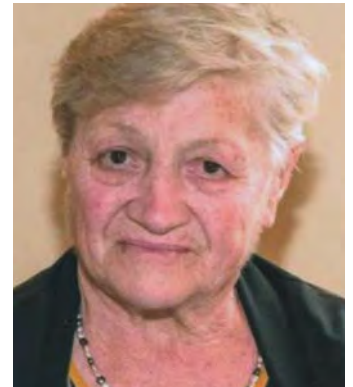
**ACQUISTO**  
**TRATTORI E ATTREZZATURE**

Via Garibaldi 10 • Lagnasco • Cell. 335/5225459  
[www.gagliardotrattori.com](http://www.gagliardotrattori.com)

# NEL RICORDO

Il testo e le immagini dei necrologi vanno inviate a:

[ufficiostampa.to](mailto:ufficiostampa.to)  
[@coldiretti.it](mailto:@coldiretti.it)



### LOCANA

All'età di 78 anni è mancata **Gildina Tomasi Canova**. Ha dedicato la sua vita all'agricoltura e alla montagna che tanto ha amato così come ha dedicato una vita all'amore per la famiglia. L'Ufficio di Zona di Rivarolo-Cuornégone porge le più sentite condoglianze.



### POIRINO

All'età di 53 anni è mancato **Giacomino Avataneo**. Sempre si prodigò per il benessere dei suoi cari. Esempio di altruismo e di bontà infinita lascia di sé un dolcissimo ricordo.



### MONTALENGHE

All'età di 75 anni è mancato **Pierino Elia**. L'amore per le sue vigne e la cura per il suo lavoro sono stati esempio per tutti.



### RIVAROLO CANAVESE

All'età di 95 anni è mancata **Felicita Cocha, vedova Ottino**. L'Ufficio Zona di Rivarolo della Coldiretti rivolge ai familiari sentite condoglianze.



### RIVAROLO CANAVESE

All'età di 88 anni è mancata **Dorotea Vitton Mea vedova Gianada**. L'Ufficio Zona Coldiretti di Rivarolo Canavese rivolge ai familiari le più sentite condoglianze.

**PIERIN**  
IMBIANCHIN PIEMONTEIS  
da 35 anni al vostro servizio  
TINTEGGIATURE INTERNE ED ESTERNE  
VERNICIATURA  
RIPRISTINO FACCIATE  
VERNICIATURA  
SERRAMENTI E INFERRIATE  
*Professionalità e serietà a prezzi imbattibili*  
**PREVENTIVI GRATUITI**  
**Tel. 340.7751772**

Batterie avviamento per:

**Battery s.r.l.**

Auto - Autocarri  
Macchine agricole e movimento terra  
Camper - Moto  
Recinti elettrici

**CENTRO VENDITA ACCUMULATORI BATTERIE E PILE**

Cellulari - Videocamere - Fotocamere  
Elettrodomestici - Pacchi completi  
Antifurto - Piccoli elettrodomestici  
Lampade emergenza - Cordless  
Giocattoli - Gruppi di continuità  
Bilance, registratori di cassa  
Applicazioni varie

**CHIUSI PER FERIE DAL 12 AL 20 AGOSTO COMPRESI**

Via Nazionale, 92/A - CAMBIANO - Tel. 011.944.22.02 - Fax 011.944.28.64  
[www.bsrbattery.com](http://www.bsrbattery.com) - [info@bsrbattery.com](mailto:info@bsrbattery.com)

Batterie, pile alcaline e ricaricabili per:

40 trattori a STOCK IN PRONTA CONSEGNA! Venite a trovarci!

**VALTRA**

**OTAMA**

**KRONE**

**DIECI**

L'agricoltura  
del futuro  
è qui!



**20% credito  
d'imposta 10%  
Sabatini. Vieni ad  
informarti per i  
nuovi contributi  
PNRR e INAIL**

Reclame

#### TRATTORI USATI

- JOHN DEERE 6110 CON CARICATORE
- JOHN DEERE 6210 PREMIUM • JOHN DEERE 7280 R
- JOHN DEERE 5057 E
- NEW HOLLAND T5070 • NEW HOLLAND 7-210
- FENDT 720 PROFI • VALTRA T154D
- DEUTZ FAHR CON CARICATORE
- LAMBORGHINI R7-210 • LAMBORGHINI CRONO 60
- CASE MXM130 • CASE 115 PRO • CASE 5140
- LANDINI 7-165
- LANDINI LANDPOWER 125
- SAME TITAN 145 • SAME SILVER 130
- MASSEY FERGUSON 2225

**Presente  
in fiera  
a Chivasso  
e Saluzzo**

#### FIENAGIONE USATO

- KRONE VOLTAFIENO KW 7.82
- KRONE VOLTAFIENO KW 4.82
- RASTRELLINA CLAAS
- FALCIATRICE KHUN 240 CON CONDIZIONATORE
- VOLTAFIENO KHUN
- FALCIATRICE JOHN DEERE 240 CON CONDIZ.
- ROTOPRESA GALLIGNANI
- 2 ROTOPRESSE KRONE COMPRIMA 155
- ROTOPRESA JOHN DEERE

#### TELESCOPICI USATI

- SOLLEVATORE TELESCOPICO DIECI 30.9
- SOLLEVATORE TELESCOPICO  
DIECI AGRI PLUS 38.9

**KRONE**



AMPIO MAGAZZINO RICAMBI ORIGINALI

**VALTRA Landini KRONE DIECI**

Per info: **Gianni 339.8625534**  
**Daide 320.0355069**  
**Marco 388.8888930**

**OTAMA** di Bertinetti Celestino & C. S.r.l.

Seguici su **Facebook, Instagram, Twitter**  
e sul nostro nuovo sito **<https://otamasrl.it>**

**CASALGRASSO (CN) Via Saluzzo, 56 • Tel. 011.975619 • [otama.srl@libero.it](mailto:otama.srl@libero.it)**