

# il COLTIVATORE piemontese

Notiziario Coldiretti Torino | 1-30 SETTEMBRE 2023 | anno 78 - n°9 | [www.torino.coldiretti.it](http://www.torino.coldiretti.it)

Edito da Coldiretti Torino | Redazione e amministrazione: via Maria Vittoria 4 - 10123 Torino | Abbonamento annuale € 45,00 | 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 4 settembre 2023



**L'AGRICOLTURA  
CHE FA BENE  
UN NUOVO FUTURO  
PER LE FATTORIE SOCIALI**

Oscar Green Piemonte 2023  
Vincono l'innovazione  
e la custodia del territorio

Coldiretti Giovani Impresa  
Il nuovo comitato si confronta  
sulle sfide d'autunno

Erbaluce, con la vendemmia  
si apre una nuova annata  
per un vino di grande futuro

# 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 28 agosto 2023

Tiratura 7.515 copie



## L'INTERVENTO 3

■ L'agricoltura sociale opportunità per le aziende

## PRIMO PIANO 4-7

- "Non possiamo accettare un cibo senza la Natura"
- Caldo estivo, nuove regole per i lavoratori dei campi
- Allevamenti animali nuove norme per i liquami
- La Regione finanzia l'ospitalità per i lavoratori stagionali

## SUL TERRITORIO 8-12,16,18-19,28

- Ospedale di Ivrea, la Regione sceglie di non consumare suolo
- Nuovo bacino in val Soana. Opera utile per l'agricoltura
- Gli agriturismi piemontesi eleggono il nuovo direttivo
- Terre da tastè, a Pinerolo nasce il Distretto del cibo
- Agrivoltaico, il Piemonte salva la continuità agricola
- Nuove aggressioni dei lupi. Gli attacchi vicino alle case
- Caldo africano e frutti acerbi. La frutta patisce le scottature
- Il clima che cambia rilancia gli ulivi sotto la montagna
- Clima, con la vendemmia 2023 si conferma l'ora dei vini eroici

## PROGETTI 13

- I cibi contadini per i pasti della Protezione civile

## GIOVANI IMPRESA 14-15

- Il nuovo comitato Giovani pronto per le sfide d'autunno

## OSCAR GREEN 2023 20-21

- Nuove generazioni in campo. Ecco i giovani Oscar Green
- Lo spumante figlio della roccia che riposa dentro la miniera
- Dall'allevamento di bovini al profumo della lavanda

## FATTORIE SOCIALI 24-27

- Fattorie sociali, dalla Regione ecco il nuovo regolamento
- Un settore in grande crescita ma servono politiche locali
- Troccoli, agricoltura più forte se offre servizi sociali alla città

## AZIENDE 33-34

- Davide e la sua scelta di vita lavorare con le sue mucche
- Allevare la razza Piemontese, un mestiere di padre in figlio

## FAUNA SELVATICA 35

- Contenimento fauna selvatica. Si attende il piano regionale

## RUBRICHE

**ERBALUCE VITIGNO PIEMONTESE  
DELL'ANNO  
I CONSIGLI DELL'AVVOCATO  
SICUREZZA  
MERCATINO  
NEL RICORDO**

36  
37  
38  
39

29-32



MISTO  
Carta da fonti gestite  
in maniera responsabile  
FSC® C160970



di Bruno Mecca Cici,  
presidente di Coldiretti Torino

“  
I nostri valori  
e le nostre  
strutture  
a disposizione  
delle persone  
fragili  
”

# L'agricoltura sociale opportunità per le aziende

L'agricoltura sociale ha un grande futuro in provincia di Torino. Le aziende agricole possono offrire se stesse, i loro spazi rustici e i loro campi, il loro saper fare e i loro prodotti, per il benessere delle persone nei contesti agronaturali, che, da sempre, sono i più adatti per le funzioni terapeutiche, rigenerative, formative, di socializzazione e di riscatto.

Del resto, l'agricoltura che guarda al futuro è un'agricoltura multifunzionale, cioè è un'agricoltura che offre non solo il cibo come fa da millenni, ma anche servizi alle persone. L'azienda agricola è, per definizione, situata in luoghi molto diversi dai luoghi urbani, luoghi che ristabiliscono contatti con la Natura atavici, che fanno parte dell'essenza umana, e connessioni con le radici troppo presto tagliate con la storia familiare di molti di noi quando dai campi siamo andati nelle fabbriche.

Il ritorno alla Natura e alla campagna è talmente necessario agli spiriti moderni che è diventato parte centrale dell'offerta turistica. Sempre più spesso quando vogliamo "staccare" vogliamo andare in posti con mare e montagne ma anche con boschi e campi. Sempre più


spesso, quando sentiamo il bisogno di rigenerarci scegliamo l'aria aperta, il contatto con la nostra fisicità e con i sapori e profumi dalla campagna.

Il sociale è il settore che più ha bisogno di tutto questo. Ne hanno bisogno le cooperative di servizi alla persona, gli educatori e i formatori che nei contesti rilassati e pieni di stimoli in cui si trovano le nostre aziende agricole, trovano spunti terapeutici ed educativi per la loro utenza. Nelle fattorie sociali c'è tutto quello che normalmente si trova in una fattoria: dal contatto in sicurezza con gli animali ai frutti pendenti dalle piante, dai cortili con i silenzi rotti dal fischio delle rondini ai ritmi non dettati dai tempi dell'organizzazione seriale del lavoro. In cascina ci sono spazi per correre, giocare in cerchio, manipolare terra ed erbe, osservare fiori e guardare negli occhi gli animali. Tutto questo, per noi contadini è una cosa normale. Ma per chi abita in città è un valore enorme. Sono cose che non hanno. Sono le atmosfere e gli spazi che cercano i professionisti della cura, sono ambienti che rendono felici le famiglie degli utenti dei servizi. Sono contesti che fanno ben pensare le famiglie che sanno dei propri bambi-

ni in campagna a imparare frutti, formaggi, asini, galline, orto. Tutto questo è valore. Un valore impensabile negli anni in cui il nostro lavoro di agricoltori era considerato qualcosa da cui scappare. Oggi sappiamo bene che il vento sta cambiando. Sappiamo quanto siamo fortunati a stare là dove tutti vorrebbero stare almeno per un breve periodo.

Le nostre aziende agricole possono offrire tutto questo come attività che completa quella tradizionale della produzione di cibo. Quello che forse dobbiamo ancora capire quanto bene possiamo fare alle persone che più hanno bisogno dei nostri valori fatti di genuinità, rapporti umani e socialità, ritmi della terra, rispetto e solidarietà. Forse non abbiamo ancora in chiaro quanto davvero possiamo essere importanti per gli altri solo per il semplice fatto di accoglierli in quello che facciamo normalmente.

Certo non ci si improvvisa agricoltori sociali. Bisogna essere coltivatori (e fin qui ci siamo) ma anche imprenditori capaci di offrire tutti i servizi e tutta la professionalità specifica di cui hanno bisogno le persone disagiate, i bambini in estate, gli anziani.

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)

# “Non possiamo accettare un cibo senza la Natura”



È allarmante apprendere che circa il 50% delle diete dei paesi sviluppati si compone di cibi ultra-processati, che subiscono numerose lavorazioni e che contengono ingredienti (additivi) che non albergherebbero in nessuna delle nostre cucine. È quanto ha affermato il presidente della Coldiretti **Ettore Prandini** nel suo intervento al vertice Onu sui sistemi alimentari “Food Systems Summit” nell’ambito della sessione su Diete alimentari, culture e tradizione, quello che insegna la dieta mediterranea”.

«È ancora più allarmante – continua Prandini – assistere ai tentativi di promuovere una dieta globale, che vieta molti cibi naturali e frutto della sapienza contadina, per sostituirli con prodotti artificiali. Di fatto si vuole abrogare il concetto di “dieta” in nome di classificazioni e improbabili etichettature che dovreb-

bero dirci cosa mangiare e cosa no, indipendentemente dalle quantità. Etichettature le cui semplificazioni ingannano i consumatori».

«Parallelamente – afferma Prandini – prende corpo l’idea che il cibo del futuro, quello che salverà il mondo, possa venire dai laboratori, spezzando il legame millenario tra cibo, terra e natura. Si tratta di promesse disgiunte dalla realtà e prive di solide analisi scientifiche di partenza. Per primi in Italia ci siamo opposti invocando un principio di precauzione per la salute dei cittadini e per l’ambiente. Importanti professori e medici hanno chiesto tempo per studiare la sicurezza dei cibi artificiali ed eminenti università statunitensi hanno stimato che questi prodotti potrebbero essere fino a 25 volte più inquinanti delle tecniche tradizionali».

«Temiamo – continua Prandini – che dietro la

superficie delle promesse, si scopra semplicemente la lucida volontà di alcuni uomini e gruppi di interesse tra più ricchi e potenti del mondo, di monopolizzare la produzione e la vendita di cibo, brevettando intere filiere in un bioreattore. Pensare che la disponibilità di cibo sia nelle mani di chi può accendere e spegnere un bioreattore è inaccettabile. Non si tratta di una questione economica, ma democratica. Ha a che vedere con il diritto all’accesso al cibo e per noi questo è un diritto inalienabile dell’uomo e come tale va difeso e garantito».

Coldiretti difende l’accesso a un cibo sano e sicuro, di qualità, come quello che compone la Dieta mediterranea. Difendere oggi la dieta mediterranea è una battaglia per il futuro dei nostri figli, una battaglia non solo per la loro salute e quella del pianeta, ma una battaglia di democrazia e giustizia sociale, che vale per l’identità e la sopravvivenza di tutti i singoli popoli. Ma che è anche una battaglia per la biodiversità e per la sovranità alimentare. ■

ALIMENTI ULTRA PROCESSATI

**I NOSTRI ALIMENTI  
RISCHIANO  
DI DIVENTARE SEMPRE  
PIÙ ARTIFICIALI**





## Caldo estivo, nuove regole per i lavoratori dei campi

Il cambiamento climatico finalmente entra anche nelle regole del lavoro agricolo. «È apprezzabile l'impegno ad affrontare tempestivamente la necessità di garantire condizioni di lavoro compatibili con le alte temperature», afferma Coldiretti in riferimento al decreto legge per la tutela dei lavoratori in caso di emergenza climatica che estende la possibilità di accedere alla cassa integrazione per l'edilizia e l'agricoltura dove è prevista la Cisoa, la sospensione temporanea dal lavoro per gli operai agricoli a tempo indeterminato e anche la deroga al contatore dei 90 giorni annui massimo di utilizzo.

L'estensione della Cisoa è un elemento positivo che va accompagnato da interventi per continuare la produzione nelle campagne per garantire le forniture alimentari alla popolazione, salvare i raccolti di prodotti deperibili, combattere il caro prezzi e tutelare la salute dei lavoratori. Si stima che per

effettuare le operazioni agronomiche in campagna siano occupate in questo periodo secondo la Coldiretti quasi mezzo milione di persone dalla raccolta della frutta a quella della verdura mentre c'è la vendemmia alle porte.

Per garantire la sicurezza dei lavoratori vanno sostenuti gli accordi tra le parti sociali per adottare

### COLPO DI CALORE

**ORARI DI LAVORO  
PER NON STARE SOTTO  
IL SOLE NELLE ORE  
PIÙ CALDE QUANDO  
AUMENTANO I RISCHI**

strategie ad-hoc, dall'utilizzo dei dispositivi di protezione allo stop alla raccolta nelle ore più calde fino al lavoro notturno. Una esperienza adottata in molte realtà dove allo scopo di contenere il rischio del colpo di calore il datore di lavoro può prevedere, in deroga al contratto collettivo, una diversa distribuzione dell'orario di lavoro giornaliero anticipando (prima delle ore 6:00) e posticipando (dopo le ore 22:00) l'inizio ed il termine della prestazione lavorativa considerando l'intero orario come ordinario. ■

**PRIMO**

**FARESIN HANDLERS**

**Vicom**

**DEUTZ** **FAHR**

**Credito d'imposta per agricoltura 4.0 + Sabatini**

**Sede e magazzino:**  
CAMPIGLIONE FENILE (TO) Via Bibiana, 16  
Tel. 0121.590146 • Cell. 348.3579128 • primo@primosas.it



## Allevamenti animali nuove norme per i liquami

La Regione ha approvato le nuove norme sulla qualità dell'aria contenute in uno specifico Piano Stralcio Agricoltura. L'approvazione è avvenuta lo scorso 27 giugno e prevede l'obbligo di adeguamento alla norme del Piano per tutti gli allevamenti di bovini, suini, avicoli, cunicoli e bufalini che entrano in esercizio o sono oggetto di ampliamento dopo la data di approvazione del Piano stesso.

Questi allevamenti sono tenuti a rispettare i seguenti vincoli:

- a)** divieto di realizzare ex-novo e di utilizzare per lo stoccaggio dei reflui non palabili i contenitori in terra (c.d. lagoni);
- b)** divieto di utilizzare il sistema di distribuzione in campo con piatto deviatore;
- c)** per le specie che le prevedono e per le sole strut-

ture coinvolte dall'ampliamento, adozione di tipologie di stabulazione ricomprese tra le migliori tecniche disponibili (MTD) ovvero le tecniche con riduzione emissiva maggiore o uguale al 10%;

**d)** rispetto delle disposizioni previste nelle tabelle 2.a e 2.b del Piano consultabile sul sito della Regione.

Relativamente al punto d) si riportano (in sintesi) gli obblighi da soddisfare:

### Fase di spandimento

- interrimento letame entro 12 ore per le aziende tra 1.001 e 2.999 kg di azoto escreto / entro 4 ore o incorporazione immediata per tutte le altre (ovvero con azoto escreto pari o superiore alla soglia di 3.000 kg);
- interrimento liquame entro 12 ore o rasoterra in bande con interrimento entro 24 ore per le aziende tra 1.001 e 2.999 kg di azo-

to escreto / iniezione superficiale (solchi aperti), interrimento immediato o rasoterra in bande con interrimento entro 4 ore per tutte le altre (ovvero con azoto escreto pari o superiore alla soglia di 3.000 kg);

### DEIEZIONI DA STALLA

## STOCCAGGIO COPERTO E SPANDIMENTI INTERRATI NEI CAMPI

to escreto / iniezione superficiale (solchi aperti), interrimento immediato o rasoterra in bande con interrimento entro 4 ore per tutte le altre (ovvero con azoto escreto pari o superiore alla soglia di 3.000 kg);

- per tutti: distribuzione rasoterra in bande o mediante fertirrigazione (interrimento non obbligatorio) in caso di spandimenti su coltura in atto

### Fase di stoccaggio

- riduzione del rapporto

superficie/volume di cumulo del refluo palabile per le aziende tra 3.000 e 5.999 kg di azoto escreto;

- copertura delle concimazioni per le aziende con azoto escreto pari o superiore a 6.000 kg;

- copertura vasche con sistemi galleggianti per aziende tra 3.000 e 5.999 kg di azoto escreto / con teli flottanti per le aziende tra 6.000 e 19.999 kg di azoto escreto / con sistema rigido (tipo tenda) per tutte le altre aziende e per gli impianti di produzione di biogas e/o biometano;

- adozione delle stabulazioni MTD per le nuove strutture.

Sono soggette alle medesime disposizioni sopra indicate anche le attività di allevamento esistenti, ma non in regola con le procedure autorizzative.

Per quanto concerne, invece, le attività ed impianti esistenti, ovvero già in esercizio alla data di approvazione del Piano, le regole/tecniche definite con il Piano Stralcio Agricoltura (tabella 1.a e 1.b) sono da intendersi applicabili decorsi 6 mesi dall'approvazione. ■

# La Regione finanzia l'ospitalità per i lavoratori stagionali

■ Per l'anno 2023 Comuni, Unioni di Comuni e Consorzi di Comuni del Piemonte possono contare su una dotazione finanziaria complessiva di 108.000 euro, assegnati dalla Giunta regionale, che attiva il bando per la richiesta di contributi per l'ospitalità temporanea dei salariati agricoli stagionali.

Il finanziamento previsto va a sostenere gli enti locali e le associazioni ad essi convenzionate al fine di provvedere alla sistemazione abitativa dei lavoratori agricoli migranti stagionali che soggiornano e prestano la loro opera nei periodi di raccolta e di attività correlate alla coltivazione.

In continuità con i bandi regionali aperti negli anni precedenti e in risposta al nuovo Decreto flussi, la Regione assicura anche nel 2023 il sostegno ai Comuni che hanno necessità di ospitare i lavoratori stagionali impiegati nelle aziende agricole con l'obiettivo di agevolare l'accoglienza della manodopera sempre più necessaria per i diversi periodi di raccolta nei frutteti, nelle vigne e nelle coltivazioni orticole.

Il bando regionale scade il 30 settembre 2023 e concede sia un contributo forfettario di euro 2.000 per l'acquisto (contributo che ammonta ad euro 2.500 in

caso di modulo abitativo dotato di sistema di climatizzazione) e/o di euro 500 per la locazione (comprensivi di trasporto ed installazione) di strutture prefabbricate ad uso stagionale e finanzia, con un tetto massimo di 25mila euro, l'adeguamento igienico-sanitario in strutture esistenti non residenziali che siano di proprietà pubblica o nella disponibilità effettiva, in base a donazione, usufrutto o altro diritto reale di godimento, degli Enti locali richiedenti ai fini dell'accoglienza della manodopera agricola stagionale, non fissa.

Le strutture abitative prefabbricate potranno

essere allocate da parte delle amministrazioni comunali presso le aziende agricole che ne faranno richiesta per ospitare i lavoratori che prestano servizio nelle aziende agricole stesse, per un periodo di utilizzo non superiore a centottanta giorni.

Il contributo massimo che può essere assegnato ad ogni ente locale per le due tipologie di intervento è di 25mila euro e avranno priorità gli enti con minor numero di abitanti al fine di consentire una distribuzione capillare delle strutture abitative e limitare gli spostamenti degli stessi lavoratori stagionali. ■

Il bando è pubblicato al sito della Regione Piemonte al link:

[bandi.regione.piemonte.it/contributi-finanziamenti/sistemazione-temporanea-dei-salariati-agricoli-stagionali](https://bandi.regione.piemonte.it/contributi-finanziamenti/sistemazione-temporanea-dei-salariati-agricoli-stagionali)

**Reclame**




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

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



**44 ANNI**



**ROCCA Albino**  
...al servizio dell'agricoltura...




**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**



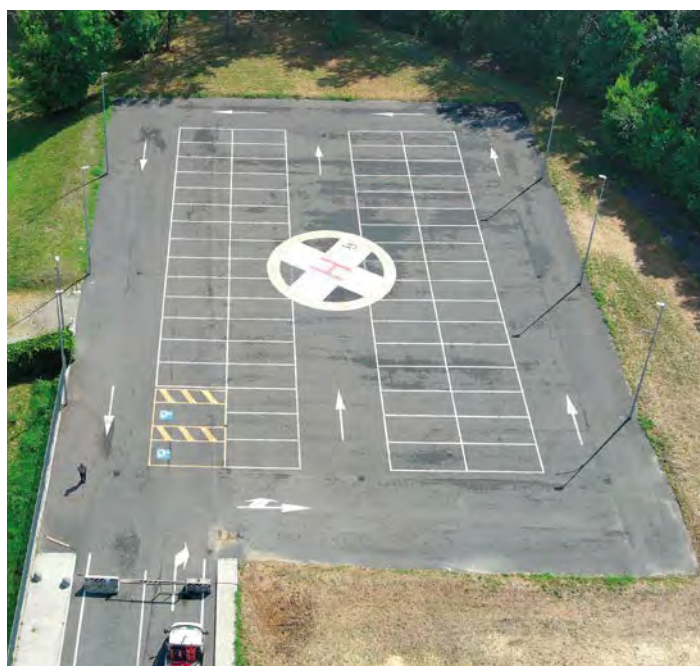
**VISITA IL NUOVO SITO**  
**www.roccaalbino.net**

# Ospedale di Ivrea, la Regione sceglie di non consumare suolo



■ **IVREA** Il Consiglio regionale ha deciso, il nuovo ospedale di Ivrea sarà costruito nell'area "ex Montefibre", nella periferia Sud-Est della città accanto alla circoscrizione in una zona dove esiste già il poliambulatorio e altri servizi per i cittadini. La zona è già servita dai mezzi pubblici, dispone di ampia capacità di parcheggio e sarà collegata all'autostrada per Torino e la valle d'Aosta. Soprattutto, l'area scelta non comporta nuovo consumo di suolo e non saranno sacrificati terreni agricoli.

«L'esperienza del dibattito che ha portato alla scelta di un sito che non preveda consumo di suolo agricolo – commenta il presidente di Coldiretti Torino, **Bruno Mecca Cici** – deve essere ora portata in tutte le sedi istituzionali dove si discute della realizzazione di nuove infrastrutture, nuove opere di interesse pubblico e, più in generale, di nuove urbanizzazioni. Il punto di vista dell'agricoltura deve essere sempre preso in considerazione perché esprime



un interesse collettivo verso la tutela del suolo produttivo e verso la qualità ambientale e paesaggistica dei territori».

Il Consiglio regionale ha deciso a maggioranza – con 22 sì, 2 no, un astenuto e 17 non votanti approvando la proposta di delibera dell'assessore **Luigi Genesio Icardi** che individuava appunto l'area ex Montefibre di Ivrea per realizzare il nuovo Ospedale dell'Asl To4, Ambito Eporediese.

Il documento, presentato in Giunta era stato licenziato a maggioranza dalla quarta Commissione e riprendeva il voto dell'assemblea dei sindaci dell'AslTo4 che aveva scelto, anche qui a maggioranza, il sito dell'Ex Montefibre.

Il Consiglio regionale ha anche approvato un ordine del giorno per valorizzare e potenziare tutti i reparti e il Pronto soccorso dell'Ospedale di Cuorgnè». ■

SCELTA L'AREA EX MONTEFIBRE

**SALVI I CAMPI DI PAVONE CANAVESE**

▼ Alcune immagini della zona individuata dal Consiglio regionale per la sede del nuovo ospedale di Ivrea. Si tratta di un'area libera ex industriale adibita a servizi e dove esiste già il poliambulatorio e la pista di atterraggio per l'elicottero

# Nuovo bacino in val Soana Opera utile per l'agricoltura



■ **VAL SOANA** Primo incontro nell'Ufficio zona di Rivarolo tra una delegazione di Coldiretti Torino, Unione montana valli Orco e Soana e Consorzio irriguo Ovest Orco sul progetto di un grande invaso da 34 milioni metri cubi in val Soana da utilizzare per scopi irrigui, idroelettrici e idropotabili. L'idea progettuale è stata lanciata due anni fa

dal presidente dell'Unione montana valli Orco e Soana e sindaco di Frassinetto **Marco Bonatto Marchello** che l'ha illustrata a Coldiretti. La nuova diga si aggiungerebbe alle sei già esistenti in val dell'Orco e val Soana, bacini storici utilizzati per scopi idroelettrici e prevede una diga di 145 metri di altezza ubicata nelle gole del Soana poco a

monte di Pont. Il primo costo ipotizzato è di 400 milioni di euro. L'idea è già stata illustrata al presidente della Regione Cirio cui sono stati chiesti finanziamenti per l'avvio della progettazione vera e propria.

«Si tratta – spiega Marco Bonatto Marchello, presidente dell'Unione montana valli Orco e Soana – di un bacino che, con i suoi oltre 200 Km quadrati di estensione inondata potrebbe risolvere i problemi idrici causati dalle ondate di siccità. Un impianto che porterebbe lavoro alle imprese delle nostre valli».

«Siamo assolutamente d'accordo con questa proposta – dichiara il presi-

dente del Consorzio Ovest Orco, **Onorino Freddi** – perché, con i cambiamenti climatici in atto, pensiamo che un bacino in valle Soana possa aiutarci a superare i problemi di irrigazione del territorio canavesano».

D'accordo anche la vicepresidente di Coldiretti Torino, **Tiziana Merlo**. «Come agricoltori canavesani non possiamo che auspicare una rapida progettazione con il relativo finanziamento perché si tratta di un'opera che garantirebbe un futuro alle nostre aziende agricole che non dimenticano gli effetti disastrosi della siccità del 2022».

Il presidente di Coldiretti Torino, **Bruno Mecca Cici** ribadisce che «è interesse di Coldiretti Torino che questo progetto sia approfondito nelle dovute sedi: per questo è nostra intenzione favorire il confronto con tutti i soggetti interessati». ■





## 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



# Gli agriturismi piemontesi Eleggono il nuovo direttivo



■ Gli agriturismi possono svolgere il servizio di asporto e anche consegna a domicilio dei pasti preparati in azienda, secondo il nuovo Regolamento approvato dalla Giunta regionale.

Con questo nuovo regolamento l'asporto delle specialità fatte in casa, prodotti di punta della enogastronomia piemontese. Si è trattato di attuare la Legge regionale 1 del 2019, testo unico dell'agricoltura, che dà, appunto, la possibilità di svolgere anche il servizio di asporto. Un altro

LA RICONFERMA

**STEFANIA  
GRANDINETTI  
CONFERMATA  
ALLA GUIDA  
DI TERRANOOSTRA  
PIEMONTE.  
IL MANDATO INIZIA  
CON LA NOVITÀ  
DELL'ASPORTO DEI CIBI**



Stefania Grandinetti  
Presidente Terranostra Piemonte

punto del nuovo regolamento è la possibilità per l'imprenditore agricolo che non ha spazi in azienda per l'apertura di un agriturismo, di aprirlo presso la propria abitazione, anche fuori dal comune in cui ha sede l'azienda, ma solo in comuni montani o in comuni di pianura che non superano gli 8.000 abitanti.

La possibilità della vendita di prodotti d'asporto anche per gli agriturismi era scattata con il lockdown ma anche una volta terminata l'emergenza Covid sempre più clienti chiedevano di potere comprare piatti già pronti da consumare a casa, magari dopo averli assaggiati a pranzo nello stesso agriturismo. Si apre così una possibilità in più per le aziende agrituristiche; un risultato ottenuto anche da Coldiretti.

Intanto l'assemblea elettiva di Terranostra Piemonte ha confermato **Stefania Grandinetti** alla guida degli agriturismi piemontesi. Hanno preso parte all'assemblea, oltre ai vertici di Coldiretti Piemonte, il presidente nazionale di Terranostra Agriturismi di Campagna Amica, **Diego Scaramuzza** e i presidenti e le segreterie provinciali Terranostra, tra cui il presidente di Terranostra Torino, **Jacopo Barone**. Vicepresidente è stata designata **Giovanna Soligo**, presidente di Terranostra Asti.

Stefania Grandinetti è imprenditrice agricola di Ponzzone, in provincia di Alessandria, titolare dell'agriturismo di Campagna Amica e fattoria didattica "Le Piagge", resterà in carica per i prossimi 5 anni. ■



Manufatti metallici di ogni genere • Impianti industriali • Capannoni metallici  
Soppalchi • Scale di sicurezza e scale interne • Cancelli • Recinzioni  
Ringhiere • Inferiate • Portoni industriali e civili • Manutenzioni industriali  
e civili • Strutture e manufatti ad uso agricolo • Lavorazioni in acciaio inox  
Rimozione e smaltimento amianto • Coperture



Via Salsasio, 9 - 10022 CARMAGNOLA (TO) - Tel. 011.9773383 - Fax 011.9712374  
www.carpenteriacarena.com - carena@carpenteriacarena.com - carpenteriacarenasrl@legalmail.it

# Terre da tastè, a Pinerolo nasce il Distretto del cibo



**TORINO** Un altro Distretto del cibo inizia a muovere i primi passi in provincia di Torino. È stata infatti costituita l'associazione **"Terre da tastè - Distretto del cibo pine-**

**rolese"**, ultima fase dell'iter finalizzato a depositare la richiesta di riconoscimento del Distretto del cibo pinerolese in Regione Piemonte. Coldiretti Torino è partner del progetto

TERRITORIO AGRICOLO

**CARNI, FORMAGGI  
E FRUTTA ECCELLENTE**

promosso dalla Città metropolitana di Torino e che vede come capofila la Città di Pinerolo. Il Distretto del cibo dovrà promuovere il sistema agroalimentare locale con iniziative che in sinergia tra enti e produttori del territorio.

Il Comune capofila è la Città di Pinerolo. I Comuni promotori sono: Comune di Cavour, Comune Di Cercenasco, Comune di Scalenghe, Comune di Villafranca Piemonte, Comune di Vigone. Hanno aderito: Città metropolitana di Torino, Buriasso, Campiglione-Fenile, Cantalupa, Cumiana, Comune di Frossasco, Comune di Garzigliana, Macello, Comune Di Osasco, Comune di Piscina, Diocesi di Pinerolo, Diaconia Valdesse-Giovani e Territorio. ■



**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!

...dal 1985...

**Chivasso Filtri S.n.c.**

Via Po, 28 • Chivasso (TO) • Tel. 339/3582374

chivassofiltrisnc@gmail.com

Vieni a visitarci su: [www.agrichivasso.com](http://www.agrichivasso.com)

**Tubi al momento su misura!**

**Oleodinamica**

**Fienagione**

**Giocattoli**

**bruder**

**Illuminazione led**

**Vendita e assistenza**

Barre e catena per motosega fatta su misura al momento

**Ricambio vetri per trattori**

**Cinghie e cuscinetti**

**CERMAG**

**KRAMP**

**SABART**

**GKZ**

**GREEN STAR**

**OREGON**

**MERITANO**

**GRANIT**

**pakelo**

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

# Agrivoltaico, il Piemonte salva la continuità agricola



■ **TORINO** La Giunta regionale del Piemonte ha approvato la delibera che fornisce “Indicazioni sull’installazione di impianti fotovoltaici nelle aree agricole di elevato interesse agronomico” in coerenza con il decreto legislativo 199/2021 e in attuazione del Decreto legislativo 387/2003, articolo 12, comma 7. Era, infatti, compito della Regione l’individuazione delle aree idonee, in conformità ai principi e ai criteri stabiliti dai decreti nazionali.

La principale delle indicazioni è quella che garantisce il “principio di continuità” cioè il mantenimento di almeno il 70% del valore della produzione agricola negli ultimi cinque anni produttivi, prendendo come riferimento per i prezzi l’anno precedente alla stesura della relazione agronomica. Il valore della produzione agricola pre impianto, dovrà essere riferito ad annualità aventi caratteristiche ordinarie in termini di rese e colture dell’azienda agricola per l’area interessata; ad esempio nel caso di incolto o rese produttive anormali in conseguenza di fatti non ordinari (siccità, cause di forza maggiore, ecc.) verranno scelte a riferimento annualità e colture realizzate in anni

precedenti. Inoltre, la stima del valore della produzione agricola in seguito alla realizzazione dell’impianto Agrivoltaico dovrà essere riferito ad indirizzi agricoli già realizzati dall’azienda agricola.

Non sarà possibile sostituire colture annuali con un prato posto sotto i pannelli. I terreni in cui sia previsto l’utilizzo a prato-pascolo o prativo, il principio di continuità si considera rispettato solo nel caso in cui, tale indirizzo agricolo fosse già usualmente presente nei 5 anni precedenti la stesura della relazione agronomica. Il valore del 70% è stato scelto sulla base dell’associazione logica dei seguenti criteri menzionati nelle linee guida del Ministero dell’Ambiente: il manteni-

**PANNELLI E PIANTE  
SUI TERRENI  
COLTIVATI  
SARANNO  
POSSIBILI  
SOLO  
IMPIANTI  
RIALZATI**

mento di almeno il 70% della superficie agricola al di sotto dell’impianto agrivoltaico e il mantenimento del valore della produzione agricola od un suo incremento. Nelle “aree agricole di elevato interesse agronomico” potranno essere installati esclusivamente impianti di tipo agrivoltaico. Tra le aree agricole di elevato interesse agronomico rientrano le aree appartenenti agli areali individuati dai disciplinari delle produzioni agricole vegetali a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.), ad Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.), a Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) e Garantita (D.O.C.G.); i terreni agricoli e naturali ricadenti nella prima e seconda classe di capacità d’uso del suolo costituiti dai territori riconosciuti come appartenenti alla I e II classe nella “Carta della capacità d’uso dei suoli del Piemonte”.

Ma cosa si considera “impianto agrivoltaico”. Si considera impianto agrivoltaico un impianto fotovoltaico installato su area agricola che comprenda pannelli sopraelevati; che rispetti il principio di continuità agricola; non danneggi le sistemazioni agrarie del suolo e le opere accessorie insistenti sull’area; non interferisca con il sistema irriguo locale. ■



# I cibi contadini per i pasti della Protezione civile



**TORINO** Oltre 200 persone in difficoltà economiche potranno beneficiare di pasti preparati con ingredienti contadini di grande qualità. Coldiretti Torino raccoglie, così, la richiesta dell'Associazione volontari alpini di protezione civile, con sede a Torino. Un'associazione che, dal 1995, opera nella protezione civile con i propri volontari e volontarie non solo nel prestare soccorso a seguito di calamità naturali e conflitti ma anche nel distribuire pasti

DAL PROSSIMO INVERNO

**COLDIRETTI TORINO  
DONERÀ MATERIE  
PRIME ALIMENTARI  
CUCINATE  
DALL'ISTITUTO  
COLOMBATTO**

agli indigenti. L'obiettivo è mantenere alta la qualità degli alimenti forniti anche nella seconda metà dell'inverno quando, so-

litamente dopo il Natale, rallentano le donazioni alimentari.

L'accordo è arrivato con l'incontro di oggi tra il presidente dell'Avapc, **Paolo Zanet**, il vice presidente, **Marco Varvelli**, il presidente e il direttore di Coldiretti Torino, **Bruno Mecca Cici** e **Andrea Repossini**. All'incontro era presente anche la consigliera regionale **Monica Canalis**.

Coldiretti Torino fornirà materie prime alimentari come farine, riso, carni, confetture, succhi, formaggi, latte, frutta e verdura e alimenti di filiere italiani come pasta, passate, zucchero, olio. Queste saranno trasformate in "piatti del giorno", ogni sabato mattina, dalle mani degli studenti dell'Istituto alberghiero Colombatto di Torino seguendo le ricette dettate dai loro insegnanti tecnico-pratici di cucina.

I pasti suddivisi in primi, secondi e dolci verranno suddivisi in porzioni monodose, per essere insacchettati e distribuiti dai volontari dell'Associazione volontari alpini di protezione civile secondo le indicazioni dei servizi sociali territoriali. I pasti sono cucinati da studenti che hanno dato la loro adesione volontaria al progetto insieme ai loro insegnanti per venire a cucinare per le persone in difficoltà fuori dall'orario scolastico.

«Nei mercati domenicali di Campagna Amica è già possibile donare ai soggetti fragili la spesa con prodotti contadini – osserva il presidente di Coldiretti Torino, Bruno Mecca Cici – Con l'Associazione volontari alpini di protezione civile andiamo oltre perché le materie prime che forniremo per le persone in difficoltà saranno trasformate in piatti appetitosi e bilanciati grazie alla professionalità di insegnanti e studenti che impareranno così a conoscere meglio i prodotti agricoli italiani e piemontesi».

**Agricoltura • Zootecnica**

**CENTRO  
BATTERIE**

**Giardinaggio • Ferramenta**

Str. Gorra, 42 • Carignano (TO) • Tel. 011/9690501  
351/6900578 • [www.centroricambigroup.it](http://www.centroricambigroup.it)

**Omar: 388/9985294**  
**Riccardo: 349/5416515**

Str. Ivrea, 41 • Cerone di Strambino • Tel. 0125/719605  
334/6987089 • [www.centroricambigroup.it](http://www.centroricambigroup.it)



## Il nuovo comitato Giovani pronto per le sfide d'autunno

### PIAN DELLA MUSSA A

settembre ricomincia tutto ed è con questo settembre che inizia davvero il mandato del nuovo comitato di Coldiretti Giovani Impresa Torino. L'estate è servita al gruppo guidato dalla delegata **Claudia Roggero** per riflettere sulle iniziative che andranno messe in campo per questo primo anno di mandato. Tra le altre: inizia il tour nei territori che ha fatto la sua tappa nelle valli di Lanzo al Pian della Mussa ospitata in alpeggio dalla consigliera **Marta Bianco**.

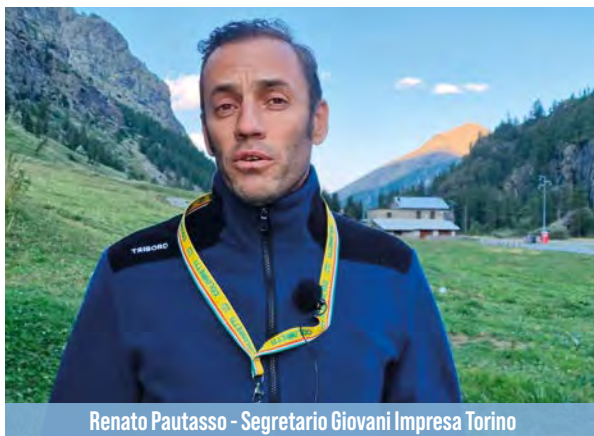
«Il gruppo che si è formato – osserva **Renato Pautasso**, segretario Coldiretti Giovani Impresa Torino – è variegato e abbraccia tutti i settori: dal vino al miele, dalla zootecnia da latte e da carne ai cereali, fino alla trasformazione. E poi vedo persone molto motivate che potranno dare un grande contributo nelle sfide che ci aspetteranno nei prossimi cinque anni. I giovani dovranno affrontare il ricambio generazionale delle aziende agricole sfruttando gli strumenti che la Regione Piemonte mette a disposizione. Noi dovremo essere bravi a saperli cogliere. Noi ce la mettiamo tutta per fare una formazione a 360° sperando che dia buoni frutti».



Claudia Roggero - Presidente Giovani Impresa Torino, Apicoltrice, Rivoli



Marta Bianco - Produttrice lattiero-casearia, Front



Renato Pautasso - Segretario Giovani Impresa Torino

«Abbiamo deciso di fare comitati giovani itineranti – spiega Claudia Roggero, presidente del Comitato Coldiretti Giovani impresa Torino – Così facendo abbiamo la possibilità di scoprire i territori della provincia e le loro peculiarità ma serve anche per conoscerci meglio e favorire il dialogo tra di noi. Da settembre dovremo promuovere sicuramente la formazione anche per comprendere meglio le sfide della multifunzionalità: quello che la aziende agricole possono offrire sia in termini di prodotti che in termini di servizi. Inoltre dobbiamo insistere nella battaglia contro il cibo sintetico. Come giovani sentiamo la responsabilità di quello che può essere il futuro, che dipende da noi. Sicuramente c'è una gran voglia di innovazione, mantenendo sempre la tradizione che l'agricoltura ha insegnato prima ai nostri nonni, poi ai nostri genitori ed infine a noi».

Marta Bianco è la padrona di casa e ha cucinato polenta e spezzatino... «Ritengo sia importante che ognuno di noi conosca nuove realtà, differenti da quelle che viviamo nelle rispettive aziende, anche perché abbracciamo molti settori, alcuni molto diversi tra loro. Siamo il futuro della Coldiretti quindi è giusto conoscerci e cercare di formare un gruppo quanto più unito. In questo senso una cena tipica d'alpeggio può aiutare».

«Da settembre – ricorda **Daniilo Savio**, allevatore di Casal-



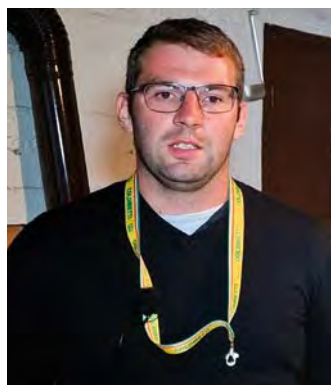
Cinzia Fauda - Allevatrice, Ciriè



Danilo Savio - Allevatore, Casalborgone



Paolo Raseri - Allevatore, Villardora



Massimo Rubinetto - Allevatore, Poirino

borgone – dovremo affrontare grandi problematiche come quella della redditività delle aziende e in rapporto ai prezzi schizzati con la guerra prolungata in Ucraina. Poi c'è sempre la questione dei danni da selvatici. Sono anni che ne parliamo ma la situazione sta peggiorando. Poi dobbiamo batterci perché sia garantita una giusta remunerazione per i prodotti agricoli».

Per **Paolo Raseri**, allevatore di ovini a Villardora «i prezzi sono un problema

da diversi anni ma non si sono mai fatti sentire in maniera così prepotente come in questo periodo di guerra. Ci danno prezzi bassi per la merce che dobbiamo vendere ma tutto costa il doppio o il triplo. Poi ci sarà da affrontare il problema della fauna selvatica ad iniziare dai danni da lupi. Ma c'è anche da educare, e non poco, i cittadini, che non hanno rispetto per il nostro lavoro: dobbiamo spiegarli bene cosa vuol dire allevare animali e produrre cibo».

siderate, erroneamente, meno pregiate di altre. Per quanto riguarda l'aspetto cerealicolo, invece, dobbiamo affrontare il tema delle tutele assicurative. Negli ultimi tempi sono sempre più frequenti violente grandinate».

Punta il dito sui prezzi anche **Cinzia Fauda**, allevatrice di Ciriè. «Sicuramente il problema più grosso che ci troveremo ad affrontare sarà quello dei prezzi. Ci troviamo spese in crescita sia per l'acquisto di materie prime che per il gasolio. Anche i ricavi sono diminuiti perché prezzo dei nostri prodotti è basso. Ci troviamo in grossa difficoltà da questo punto di vista. Un altro problema da affrontare sarà la siccità. Quest'anno è andata decisamente meglio rispetto allo scorso anno, ma siamo certi che il problema dell'aridità della terra tornerà presto di attualità, come le grandinate e gli eventi estremi. Il rispetto da parte del consumatore? È un altro grosso problema: devono essere sensibilizzati sull'importanza del nostro settore».

# SANSOLDI

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

**MANGIMI BELLO**  Mangime per trote

di Mareina Giovanni & C. s.n.c.

- Sementi, piante, fiori
- Mangimi composti integrati per bovini, suini, pollame e conigli
- nuclei
- materie prime per mangimi
- formule personalizzate a richiesta del cliente
- servizio tecnico a domicilio
- mangimi Hendrix per pesci
- mangime biologico
- latte in polvere per vitelli capretti e ovini Nukamel

Via Torino, 75 - BOSCONERO (TO) - Tel. (011) 988.90.77  
e-mail: mangimi7bello@libero.it

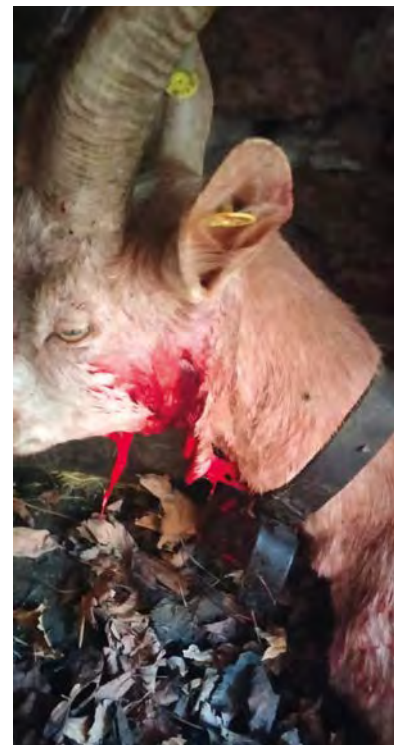
# Nuove aggressioni dei lupi

## Gli attacchi vicino alle case



■ **VAL SUSA** Gli attacchi dei lupi agli animali domestici diventano sempre più imprevedibili e avvengono sempre più vicino alle abitazioni. Ora non sono solo più attaccati capre e pecore, vitelli e puledri, ma anche i cani da compagnia come è avvenuto in valle di Susa a luglio.

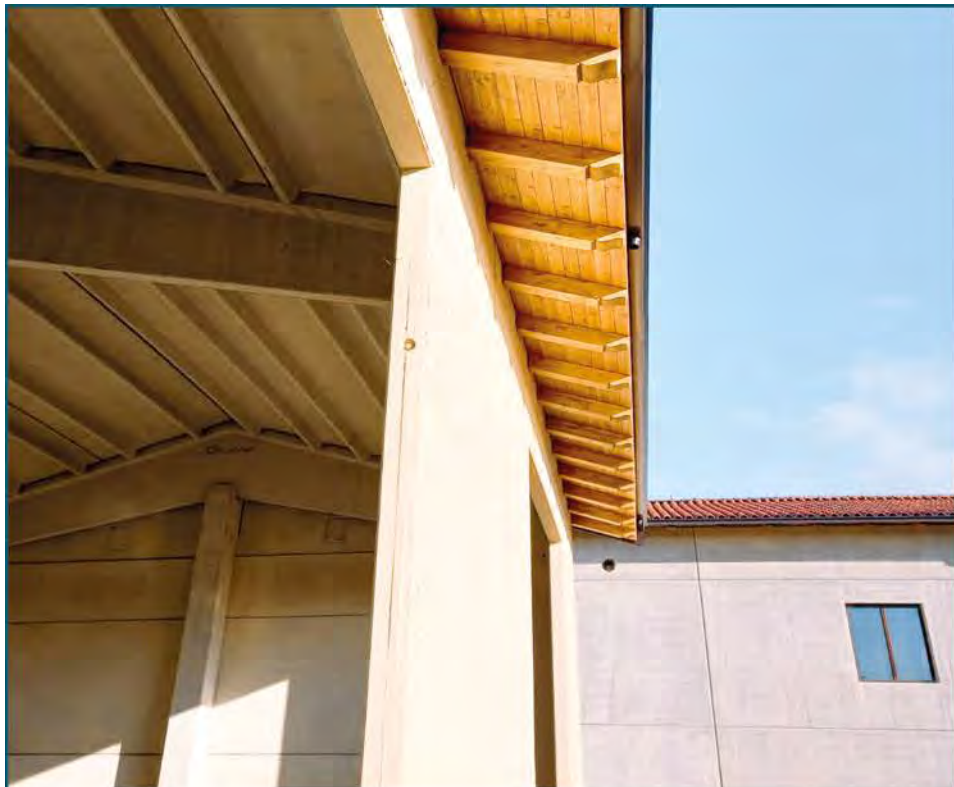
Ma per restare sulle prede domestiche ormai classiche del lupo colpisce l'attacco avvenuto alle 10,30 del mattino a Balme, in alta valle di Ala, a luglio, quando i lupi sono sgusciati dal lariceto per aggredire le capre di **Simone Massa** e **Apollonia Castagneri**: il bilancio è di quattro esemplari tra capi uccisi e capi feriti poi soppressi, mentre una capra dalla pelle squarciata è stata poi salvata dall'intervento chirurgico del veterinario. Nelle stesse settimane di luglio l'allevatore **Mario Girardi**



ha subito un attacco alle sue pecore a Grange della Valle sopra Exilles con capi morti.

Ma l'episodio che ha lasciato tutti basiti è l'attacco notturno a un allevamento di **Sara Falcombello** accanto all'abitato di Vaie, in bassa valle di Susa, non lontano da strade e centri commerciali e adiacente a una delle piste ciclabili più frequentate del Piemonte. Qui l'attacco è stato notturno ma è avvenuto letteralmente accanto a casa con diverse pecore morte.

In periodo estivo le coppie di lupi insegnano a cacciare ai giovani dell'anno. In questi attacchi sono poche le prede realmente consumate: molte vengono semplicemente uccise e abbandonate oppure ferite. Molti i capi ovini e caprini in alpeggio che, scappando, finiscono per morire dopo cadute in burroni. ■



2003-2023

Da vent'anni  
opere solide  
come il  
calcestruzzo



STRUTTURE IN CALCESTRUZZO

Sono i dettagli  
che creano  
progetti forti.

Progettazione,  
costruzione e messa in  
opera di strutture e  
sistemi prefabbricati in  
calcestruzzo.



Via Del Chiosso n. 27, 12030 Caramagna Piemonte (CN)  
0172-810283 | [info@geocap.it](mailto:info@geocap.it)  
[www.geocap.it](http://www.geocap.it) | [www.grupporamonda.it](http://www.grupporamonda.it)



# Caldo africano e frutti acerbi La frutta patisce le scottature



■ **TORINO** Il caldo afoso di luglio ha letteralmente “scottato” la frutta. Un fenomeno nuovo dovuto all’interazione tra le componenti della polpa che a luglio non era ancora a maturazione e il combinato tra il forte irraggiamento solare, le lunghe ore di insolazione (in quelle che erano le giornate più lunghe dell’anno) e soprattutto le temperature assolutamente anomale per giugno e luglio.

Le scottature sulla frutta ancora verde si sono notate soprattutto su mele e pere, frutta che già deve difendersi dagli attacchi della cimice asiatica, insetto fino a poco tempo fa sconosciuto che è un altro effetto indesiderato del cambiamento climatico.

I frutti colpiti da scottatura sono quelli esposti a sud e ovest, che ricevono quinti la luce del sole nelle ore più calde; quelli che, a maturazione, dovrebbero essere i più buoni. La parte dei frutti ancora verdi e piccoli più esposta ai raggi solari presenta una colorazione dapprima gialla e rossa da frutto maturo ma poco dopo marcisce. Si salvano solo

i frutti più interni al filare e quindi più ombreggiati.

Nei mesi di giugno e luglio avviene la crescita dei frutti. In questo periodo la buccia è ancora debole e non è ancora pronta per difendersi da temperature che tutti i giorni superano i 32-34 gradi con un livello altissimo di irraggiamento UV. La scottatura avviene quando il frutto supera



all’interno una temperatura di 35 gradi ma non è ancora pronto per questo caldo africano. Al momento, la perdita di mele causata da questo fenomeno nuovo è stimata al 15%. A questa perdita si deve aggiungere quella già, in un certo senso, preventivata dovuta all’autodifesa delle piante rimaste scioccate dalla siccità e dal caldo dell’anno 2022. Nei tempi lunghi di reazione delle piante, dopo un’annata siccitosa, queste si pongono in assetto di difesa sviluppando meno gemme e meno fiori per prepararsi a un’eventuale nuova estate secca e torrida.

«Per i frutticoltori piemontesi – è il commento amaro di **Sergio Bunino**, tecnico frutticolo di Coldiretti Torino – l’esposizione al sole estivo era la tecnica vincente per avere frutta dolce e succosa. Cercavamo il sole, mentre ora dobbiamo difenderci da un sole che non è più il nostro». ■



**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

# Il clima che cambia rilancia gli ulivi sotto la montagna



■ **TORINO** Con il cambiamento climatico si diffonde nuovamente la coltura dell'olivo anche nelle valli e nelle fasce pedemontane della provincia di Torino. Ben presente in epoca romana, l'olivo nel Torinese sta tornando come vera coltivazione da reddito dopo essere timidamente tornato nei giardini a scopo ornamentale.

Negli ultimi secoli le zone alpine e prealpine torinesi non sono mai state adatte alla coltivazione di questa pianta mediterranea. Ma con le estati torride e siccitose, e soprat-

tutto con gli inverni miti, la millenaria coltura dell'olivo sta prendendo piede anche in fasce altimetriche prima impensabili in valli come la valle di Susa e l'ingresso della valle d'Aosta scavate dai ghiacciai e un tempo caratterizzate da inverni nevosi e suoli gelati.

In provincia di Torino sono 33 gli ettari destinati all'olivicultura da olio. La produzione è di circa 1300 quintali di olive appartenenti a una dozzina di cultivar diverse tra cui prevale la varietà Leccino, più resistente alle residue gelate. Da questa produzione si ricavano

**QUASI 20MILA LITRI  
L'OLIO  
TORINESE  
RITORNA  
GRAZIE  
A INVERNI  
SEMPRE  
PIÙ MITI**

19.500 litri di olio extravergine spremuto a freddo. Un olio di altissima qualità dove, mediamente, prevalgono i sentori delicati, che sono quelli, tradizionalmente più apprezzati dai piemontesi.

La giovane olivicoltura torinese è ben diffusa sui versanti della Collina torinese soprattutto nei comuni di Moncalieri, Casalborgone, Pino torinese e Pecetto. Ma è proprio nelle valli e nelle prealpi a raggiungere le maggiori estensioni. Le piante più alte, secolari, sono nel comune di Gravere a 700 mt. nel cuore della valle di Susa dove, alla stessa quota, nel comune di Mattie, si stanno realizzando nuovi impianti. Ma l'olivicultura è ormai un'attività solida anche in un'altra zona montana più famosa per i formaggi di alpeggio che per l'olio: l'imbocco della valle d'Aosta, a Settimo Vittone, dove esiste anche un frantoio a disposizione dei produttori. Altra zona di diffusione dell'olivo è Pinerolese pedemontana dove la coltura è praticata soprattutto sulle alture di Pinerolo, Cumiana, Bricherasio. L'olivo sta prendendo terreno anche nel Canavese: a Vialfrè è presente l'altro frantoio a disposizione dei produttori della provincia di Torino. ■

**O.R.M.A.  
PIANEZZA  
DI GALLO**

**McCORMICK**

**Disponibile per prove**

**NOVITÀ**

**SIP**

**Sconti prestagionali**

**Landini** serie 5-085

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

**McCORMICK**

**BERNARDI**

**MASCHIO**

**GASPARDO**

**Landini**

**FERABOLI**

**GRANIT**

**SIP**

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



## Nuove generazioni in campo Ecco i giovani Oscar Green



■ **TORINO** “Generazione in campo” è il titolo dell’edizione 2023 di Oscar Green e sono 10 le imprese innovative piemontesi premiate che sono scese in campo, come una vera e propria squadra di calcio. L’evento si è svolto a Torino, nella sede della federazione regionale Coldiretti, alla presenza della delegata regionale Giovani Impresa, **Claudia Roggero**, di tutti i delegati e i segretari provinciali del movimento, del presidente di Coldiretti Piemonte, **Roberto Moncalvo**, del Delegato Confederale, **Bruno Rivarossa**, di **Monia Rullo**, responsabile Donne Impresa Piemonte, e di tutti i presidenti e i direttori delle federazioni provinciali. Presente alla premiazione una delegazione di Coldiretti Valle d’Aosta con la delegata regionale Giovani Impresa, **Stephanie Anselmet**, e il segretario **Fabien Bionaz**, la presidente

regionale **Alessia Gontier**, il direttore, **Elio Gasco**, e la vice direttrice, **Silvia Bosco**.

Sono oltre 55mila i giovani italiani che hanno scelto di costruirsi un futuro investendo nella terra, dalla coltivazione all’allevamento, dall’agriturismo alla vendita diretta fino alle bioenergie e all’economia. Nello spazio di un decennio, tra crisi, pandemia e guerra, il settore agricolo è diventato di fatto il punto di riferimento importante per le nuove generazioni in controtendenza rispetto al crollo degli altri settori. È quanto emerge dall’analisi di Coldiretti da cui si evince la rinnovata attrattività della campagna per i giovani. Dal seminare i fiori per salvare le api alla creazione di una nuova cantina per vinificare senza sprecare energia, dall’inclusione lavorativa per integrare soggetti svantaggiati in fattoria didattica alla riscoperta di

un antico vitigno di nebbiolo, dal preservare il territorio attraverso l’allevamento al vino affinato nella miniera di talco, dal creare bomboniere per riutilizzare i vasetti del miele a diversificare l’attività di famiglia inserendo la coltivazione di lavanda, dal raccontare il territorio valorizzando le produzioni che derivano dalle nocciole creando una filiera completa fino all’impiego di nuove tecnologie per l’allevamento dei conigli con la massima attenzione al risparmio energetico: tante le idee imprenditoriali che i giovani premiati hanno saputo mettere in campo cogliendo anche le richieste del mercato attuale e le nuove necessità.

«Giovani, squadra ed innovazione: questi i principi cardine di questa edizione di Oscar Green “Generazione in campo” – evidenzia Claudia Roggero delegata regionale Giovani Impresa – Dopo la stagione dei rinnovi, ci apprestiamo a partire con il nuovo gruppo di lavoro. Le aziende che corrono per l’Oscar Green sono rappresentative di un modello di innovazione sostenibile in agricoltura che affonda le sue radici nella terra e nelle comunità».

▲ Foto di gruppo tra finalisti piemontesi e dirigenti Coldiretti.

▼ Il presidente di Coldiretti Torino **Bruno Mecca Cici** (secondo a destra) e la presidente di Coldiretti Giovani Impresa Torino **Claudia Roggero** (seconda a sinistra)





## ECCO I PREMIATI

### Categorie

#### ■ “Energie per il futuro e sostenibilità”

Motivazione: Per la volontà di salvaguardare la biodiversità e l'ecosistema. Finalista regionale **Alessandro Bazzano** di Sanfré in provincia di Cuneo.

#### ■ “Energie per il futuro e sostenibilità” menzione speciale

Motivazione: Per aver saputo innovare ed ampliare l'attività aziendale tradizionale senza alcuno spreco di energie. Finalista regionale **Stefano Roffredo** di Alice Bel Colle in provincia di Alessandria.

#### ■ “Coltiviamo solidarietà”

Motivazione: Per aver saputo creare una realtà

inclusiva, capace di dare futuro ai più svantaggiati. Finalista regionale **Fabio Marchisio** di Boves in provincia di Cuneo.

#### ■ “Custodi d'Italia”

Motivazione: Per aver ridato vita ad un vitigno abbandonato, valorizzando il territorio. Finalista regionale **Mattia Quarna** di Ghemme in provincia di Novara.

#### ■ “Custodi d'Italia” menzione speciale

Motivazione: Per aver saputo preservare, migliorare e custodire il territorio attraverso l'allevamento. Finalista regionale **Marta Defilippi** di Alto Sermenza in provincia di Vercelli.

#### ■ “Custodi d'Italia”



▲ Le premiazioni di Mauro Racca e Stefano Molino



#### menzione speciale

Motivazione: Per aver creato una forte sinergia col territorio e aver riscoperto vitigni autoctoni. Finalista regionale **Stefano Molino** di Bibiana in provincia di Torino.

#### ■ “Campagna Amica”

Motivazione: Per la creatività e l'attenzione al riuso. Finalista regionale **Sabrina Carlevero** di San Damiano d'Asti in provincia di Asti.

#### ■ “Campagna Amica” menzione speciale

Motivazione: per aver avuto l'intuizione di diversificare la storica attività di famiglia offrendo nuovi prodotti al consu-

matore. Finalisti regionali **Mauro Racca** di Rivoli in provincia di Torino.

#### ■ “Fare filiera”

Motivazione: Per saper unire la valorizzazione dei prodotti al racconto del territorio creando una filiera completa. Finalista regionale **Elena Fenocchio** di Monforte d'Alba in provincia di Cuneo.

#### ■ “Impresa Digitale”

Motivazione: Per saper coniugare l'innovazione tecnologica alla sostenibilità ambientale nel pieno rispetto del territorio. Finalista regionale **Giacomo Monge** di Villafalletto in provincia di Cuneo. ■











**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.roccealbino.it**  
Tel. 0173750788

# Lo spumante figlio della roccia che riposa dentro la miniera



■ **VAL GERMANASCA**  
Bottiglie di spumante da uve coltivate sulle prealpi pinerolesi ma invecchiate in miniera. Così nelle viscere delle montagne della val Germanasca, nella storica miniera di talco della Paola, per 40 mesi almeno riposa il metodo classico di **Stefano Molino** in un ambiente oltre che originale è anche estremamente adatto per l'affinamento dello spumante. Una originalità nella "custodia" del suo territorio che gli è valsa la menzione alla finale regionale Oscar Green nella categoria "custodi d'Italia".

Con la temperatura a 10 gradi, costante tutto l'anno, un'umidità del 90% e soprattutto il buio totale, le gallerie dismesse sono l'ambiente ideale per l'affinamento di questo spumante che non ha nulla da invidiare a quelli più blasonati. «Utilizzare le gallerie della miniera di talco è anche un po' rispettare l'identità del territorio in cui vivo e lavoro

con la mia famiglia», commenta Stefano. Le miniere di talco sono parte della tradizione industriale delle valli pinerolesi così come l'attività di Stefano

▲ **Stefano Molino mostra i suoi spumanti metodo classico rifermentati in bottiglia alla temperatura costante e al buio delle gallerie delle miniere di talco della val Germanasca**



che lavora nell'azienda di famiglia che si occupa di estrazione e lavorazione della "pietra di Luserna". «Non faccio altro che affiancarmi alla passione del titolare dell'azienda dove io stesso lavoro come ingegnere gestionale, Mauro Camusso con cui portiamo avanti questa avventura dello spumante in miniera. Ma devo dire che sono incoraggiato tutti i giorni anche da sua figlia, Elisa Camusso che mi dà un sostegno enorme anche nella vita, e da sua madre, Maura Beltramo. Sembra paradossale ma passare dalla pietra al vino non è poi così strano. Ho sempre avuto la passione per il vino ma anche per questo territorio dove la pietra è al centro dell'economia. Piantare vigne nel territorio della pietra e fare invecchiare il vino nel cuore della montagna dove si estraeva il minerale è come chiudere un cerchio». ■

# Dall'allevamento di bovini al profumo della lavanda



■ **BRUERE** Non è facile trovare una famiglia di allevatori di bovini da carne che, pur continuando a gestire la stalla e l'agrimacelleria si lancia nella coltivazione della lavanda e nella produzione di prodotti per la pulizia dove alla base di tutto c'è il profumo: il profumo della lavanda.

Questa piccola rivoluzione accade alla **Società Agricola Racca**, a Brue-re, Rivoli, un'azienda a conduzione familiare guidata da **Massimo Racca** e dalla sorella **Maurizia**, che arrivano da quattro generazioni di allevatori e che gestiscono una macelleria nel punto vendita aziendale. E accade per iniziativa di **Mauro Racca**, il figlio di Massimo e nipote di Maurizia. Un ragazzo cresciuto con l'agricoltura nel sangue ma con una grande voglia di innovare.

«L'idea della lavanda è nata nel 2019, durante il Covid – spiega oggi Mauro – L'idea non è mia ma di mio padre e mia zia che volevano portare sul territorio una coltura diversa. Io l'ho subito sposata e così ora mi occupo di mucche, lavanda e della gestione del marketing della nostra azienda».

Mauro, che ha ottenuto la menzione oscar Green regionale spiega la sua passione: «Ho sempre voluto fare questo fin da quando ero bambino. Già allora ero già malato di agricoltura e ovunque andassi mi portavo dietro uno scatolone pieno di modellini di trattori, con un recinto, degli animaletti di plastica in miniatura e giocavo alla fattoria immaginando come sarebbe stato un giorno averne una tutta mia. Ovviamente molto del merito di questa passione arriva dalla mia

non ero proprio ben visto e venivo spesso preso in giro. Poi, alle superiori, con la frequentazione di un istituto agrario in un paese di campagna, s'è ribaltata la situazione. Erano gli abitanti della città ad essere "strani", non noi figli di allevatori o agricoltori».

Ovviamente consiglierebbe a chiunque di fare questo mestiere, ma con qualche accortezza: «Certo che lo consiglio perché ti porta a conoscere l'agricoltura, la natura e l'ambiente però è importante non fare il passo più lungo della gamba. Né economicamente né a livello di tempo e impegno. Devi valutare ogni aspetto senza bruciarti. Se chi vuole iniziare a fare ha la fortuna di avere una famiglia che già fa questo mestiere, gli consiglio di cominciare a dare loro una mano, giusto per capire se è giusto per te oppure no». ■

## FAMIGLIA DI ALLEVATORI

## L'IDEA NASCE NELLA FAMIGLIA DI MACELLAI

famiglia che me l'ha trasmessa. Essendo cresciuto in un comune dell'hinterland di una grande città

# AgriServices

S.r.l.

**GOLDONI**

**MASSEY FERGUSON**

**MF 5S**

**POTTINGER**

**AMAZONE**

**CAFFINI**

**Novità**

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

# Fattorie sociali, dalla Regione ecco il nuovo regolamento



**TORINO** Il Piemonte si dota del regolamento regionale che disciplina l'attività delle fattorie sociali che riconosce ufficialmente le aziende che attraverso l'attività agricola favoriscono l'inserimento di lavoratori con disabilità o svantaggiati, attività sociali e di servizio per le comunità locali, prestazioni e servizi alle terapie mediche sociali e riabilitative, progetti di educazione ambientale e alimentare.

Con decreto del presidente della Giunta regionale in attuazione alla Legge regionale 1 del 2019 (in materia di agricoltura e sviluppo rurale), la Regione ha adottato il testo che definisce i requisiti e le modalità necessari per svolgere l'attività di agricoltura socia-

le, con l'obiettivo di offrire alle comunità locali prestazioni e servizi socio-sanitari, educativi e di inserimento socio-lavorativo e che possano migliorare le condizioni di salute fisica e psichica delle persone in difficoltà. Le fattorie sociali che rispondono ai requisiti definiti dal nuovo Regolamento posso iscriversi nell'elenco regionale del Piemonte. Ci sarà inoltre un marchio grafico che l'azienda agricola potrà collocare all'esterno della struttura per essere identificata come "fattoria sociale". Inoltre verrà istituito l'Osservatorio regionale sull'agricoltura sociale che avrà il compito di analizzare i bisogni del territorio e sviluppare interventi in collaborazione con gli enti

locali, il mondo agricolo e il terzo settore.

Ecco una sintesi del Regolamento.

## Articolo 1 – Finalità

L'attività di agricoltura sociale esercitata ai sensi della l.r. 1/2019 nonché del presente regolamento costituisce aspetto della multifunzionalità delle imprese agricole

## Articolo 2 – Attività di agricoltura sociale

Le attività di agricoltura sociale sono esercitate dalle fattorie sociali di cui all'articolo 18 della l.r. 1/2019 e sono riconosciute a condizione che si svolgano regolarmente e con continuità, anche se con carattere stagionale. Ai fini dello svolgimento delle attività di agricoltura sociale, la fattoria sociale può

avvalersi delle prestazioni di specifiche figure professionali in possesso di adeguate competenze secondo quanto previsto dalla normativa di settore

## Articolo 3

### Elenco regionale delle fattorie sociali

Le fattorie sociali di cui all'articolo 18 della l.r. 1/2019 che intendono esercitare l'attività di agricoltura sociale e iscriversi all'elenco regionale delle fattorie sociali presentano una segnalazione di inizio attività (SCIA) nelle modalità stabilite all'articolo 22 della l.r. 1/2019. La presentazione della SCIA e la successiva iscrizione all'elenco regionale da parte dei soggetti di cui all'articolo 18, comma 3 della l.r. 1/2019, è subordinata alla partecipazione ad un corso di formazione

## Articolo 4

### Osservatorio regionale sull'agricoltura sociale

Con decreto del Presidente della Giunta regionale è istituito, presso la struttura regionale competente, l'Osservatorio regionale sull'agricoltura sociale

## Articolo 5

### Marchio grafico di riconoscimento delle fattorie sociali

Le fattorie sociali iscritte nell'elenco regionale si avvalgono di un marchio grafico di riconoscimento predefinito dalla struttura regionale competente. L'uso della denominazione "fattoria sociale" e dei suoi termini attributivi derivati è riservato esclusivamente ai soggetti che esercitano le attività di agricoltura sociale e che sono iscritti nell'elenco regionale delle fattorie sociali.

## Articolo 6

### Immobili per l'attività di agricoltura sociale

Le strutture e le aree in cui si svolgono le attività di agricoltura sociale devono essere conformi alle

normative vigenti in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro, di accessibilità, di gestione delle risorse ambientali, igienico-sanitarie per l'immissione al consumo degli alimenti e profilassi degli allevamenti. Possono essere adibiti all'esercizio delle attività di agricoltura sociale i locali rurali e le strutture presenti sul fondo agricolo utilizzate per lo svolgimento delle attività di cui all'articolo 2135 del codice civile, purché idonee all'esercizio delle medesime e fermo restando quanto previsto nel punto precedente. Qualora nell'ambito dell'esercizio delle attività di agricoltura sociale sia effettuato anche il servizio di somministrazione di pasti e bevande, esclusivamente nei confronti dei soggetti destinatari delle predette attività, allo stesso si applicano le disposizioni contenute nella normativa regionale in materia di agriturismo e di ospitalità rurale familiare. I fabbricati e le porzioni di fabbricati rurali, già esistenti sul fondo alla data di presentazione della SCIA di avvio dell'attività, mantengono la destinazione ad uso agricolo e sono strumentali all'esercizio dell'attività agricola, sia ai fini catastali che della pianificazione urbanistica. L'agricoltura sociale può essere esercitata anche all'esterno delle strutture aziendali e dei beni fondiari nella disponibilità della fattoria sociale.

#### **Articolo 7 Progetti sociali**

Le fattorie sociali elaborano un progetto sociale nel quale descrivono le attività che prevedono di attuare. Entro il 31 gennaio di ogni anno il titolare della fattoria sociale invia alla struttura regionale competente:

**a)** una sintetica relazione sulle attività svolte nell'anno precedente sulla base

di uno schema predisposto dalla struttura regionale competente;

**b)** l'aggiornamento professionale periodico per la conduzione delle fattorie sociali, previsti in materia di formazione

#### **Articolo 8**

**Interventi di sostegno, promozione e sviluppo delle fattorie sociali**

#### **Articolo 9**

**Attività di controllo e sanzioni**

#### **Articolo 10**

**Comunicazione e informazione**

#### **Articolo 11 - Formazione**

La presentazione della SCIA di inizio attività e l'iscrizione all'elenco regionale delle fattorie sociali è subordinata alla presenza nell'ambito della fattoria sociale di una figura individuabile tra i seguenti soggetti: l'imprenditore agricolo o un suo collaboratore ai sensi dell'articolo 230 bis del codice civile, un socio, un amministratore o il legale rappresentante in caso di società, un dipendente della fattoria sociale, che abbia frequentato il corso formativo di "Operatore di fattoria sociale". Qualora i soggetti di cui al punto precedente non abbiano nell'ambito della fattoria sociale una figura in regola con i percorsi di formazione e di aggiornamento professionale per la conduzione delle fattorie sociali, per svolgere le at-

tività possono avvalersi di altra persona, anche esterna, formata nominandola responsabile sociale, da segnalare all'interno della modulistica SCIA di inizio attività. Il responsabile sociale può essere componente del nucleo familiare, coadiuvante del titolare, oppure un dipendente con un contratto di lavoro, anche a tempo determinato, parziale, previsto dalla vigente normativa. La presenza del responsabile sociale può essere dimostrata anche mediante il ricorso a collaborazioni o convenzioni. Il responsabile sociale sottoscrive il programma di offerta sociale insieme al titolare o legale rappresentante dell'azienda agricola o della cooperativa sociale.

Per il mantenimento dell'iscrizione all'elenco regionale è necessario effettuare l'aggiornamento professionale periodico le cui modalità organizzative sono definite con atto amministrativo della struttura regionale competente.

#### **Articolo 12 Disposizioni transitorie e finali**

In fase di prima applicazione della normativa sono esonerati dalla frequenza del corso di formazione i titolari delle imprese agricole in forma singola o associata e delle cooperative sociali di cui all'articolo 2, comma 4 della l. 141/2015 che svolgono attività di agricoltura sociale

da almeno due anni alla data di entrata in vigore del presente regolamento. Le diverse attività riconducibili agli ambiti di cui all'articolo 2, comma 1 della l. 141/2015, svolte regolarmente e con continuità, anche con carattere stagionale, possono essere certificate attraverso idonea documentazione, anche di natura fiscale attestante le prestazioni e i servizi erogati, ovvero comprendente la partecipazione a progetti in collaborazione con enti e soggetti terzi. La richiesta di esonero dalla frequenza del corso di formazione è richiesta e documentata, dagli interessati, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento. Le tipologie dei documenti da presentare sono definite con apposito provvedimento adottato dalla struttura regionale competente. L'esercizio delle attività di agricoltura sociale come disciplinate dal presente regolamento, in quanto aspetto della multifunzionalità delle imprese agricole, non preclude la possibilità di poter svolgere ulteriori attività connesse di cui al Titolo III della l.r. 1/2019.

**Il Regolamento completo è consultabile sul Bollettino ufficiale regionale al link:**

[www.regione.piemonte.it/governo/bollettino/abbonati/2023/corrente/suppo4/00000002.htm](http://www.regione.piemonte.it/governo/bollettino/abbonati/2023/corrente/suppo4/00000002.htm)



**C.A.L. - PRODOTTI PETROLIFERI**

**GASOLIO RISCALDAMENTO - AUTO - AGRICOLO**

**VENDITA PELLETTI AUSTRIACO E TEDESCO SERBATOI OMOLOGATI**

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

**CHIERI (TO) Strada Cambiano, 250 • Tel. 011.9478391 • 011.4230031**



## Un settore in grande crescita Ma servono politiche locali

**TORINO** L'agricoltura sociale italiana è un settore in grande crescita. A livello nazionale la crescita del 700% con un valore di servizi sociali, sanitari ed educativi per oltre un miliardo.

Alcuni fattori sembrano influire in maniera rilevante sulla presenza territoriale, dove il fenomeno agricoltura sociale viene riconosciuto e accompagnato dagli enti del territorio, la sua diffusione divenga molto più rapida e incisiva. Dove, invece, le pratiche pioniere non trovano interlocutori pronti nelle istituzioni o nelle organizzazioni territoriali, la diffusione del fenomeno e la contaminazione di nuovi attori, invece, appaia più lenta.

L'analisi evidenzia come le aziende siano nella maggior parte dei casi strutturate come imprese individuali (58,5%), seguite dalle società di persone (21%), dalle società cooperative (16,2%) e nel 2,2% da società di capitali.

Se si ordinano le imprese per "anzianità", ciò che emerge è che oltre il 60% opera nel settore dell'agricoltura sociale da oltre 10 anni, mentre quasi un quarto (23,6%) è da considerarsi "start up", ovvero

AGRICOLTURA PREVALENTE

**IMPRESE CHE  
OFFRONO SERVIZI  
MA PRODUCONO CIBO**

operante da 1 a 5 anni nel settore. Due caratteristiche che differenziano queste imprese sono la pressoché equa presenza di donne (54%) e uomini (46%) e una SAU media oltre tre volte più grande della media (24 ettari contro 7), anche se oltre un quarto sono sotto i cinque ettari.

A prescindere dalla dimensione, con le ovvie differenze, tutte le imprese oggetto dell'indagine mostrano la capacità di stare sul mercato con la produzione agricola che rimane l'elemento prevalente. I prodotti più diffusi sono gli ortaggi, coltivati dal 64% delle imprese, la metà delle imprese frutta, quasi un terzo (32%) confetture e quasi un quarto (24%) conserve vegetali. ■



# Troccoli, agricoltura più forte se offre servizi sociali alla città



■ **TORINO** L'agricoltura sociale è una straordinaria occasione per dare più forza all'agricoltura stessa nel suo rapporto con la città. Un'opportunità di fare contare di più il settore agricolo anche nelle aree metropolitane grazie all'offerta di servizi. Ma l'agricoltura sociale non conviene soltanto al sistema agricolo per la sua forza strategica: è una funzione determinante nel fare crescere il valore stesso della terra e del lavoro dell'azienda agricola.

«L'aspetto fondamentale – sottolinea **Carmelo Troccoli**, direttore della Fondazione Campagna Amica – è che l'azienda agricola che offre anche servizi rivolti al sociale è prima di tutto “agricola”, cioè trae la grande maggioranza dei suoi ricavi proprio dall'attività agricola (le ricerche dicono circa l'80%). I servizi per le persone sono una fun-

zione in più. Ed è proprio la prevalenza agricola a rendere forte e stabile l'azienda che, in questo modo, non dipende solo dai ricavi derivanti dalla partecipazione a progetti sociali o dalla prestazione sociale finanziata con soldi pubblici. In altre realtà europee questa dipendenza dai fondi pubblici per il sociale si è rivelata una grande debolezza che in Italia non è presente».

## SERVIZI ALLA PERSONA

**LE IMPRESE AGRICOLE POSSONO INTEGRARE I SERVIZI CHE I CITTADINI NON SEMPRE TROVANO NELLE PERIFERIE URBANE**

Quindi il sistema di agricoltura sociale italiano trova la sua forza nell'essere sempre parte del grande sistema della produzione di cibo. «Ma il futuro dell'agricoltura sarà sempre più la multifunzione. Accanto alla produzione di cibo dovrà affermarsi sempre più l'offerta di servizi come già avviene per la rete di Campagna Amica. I servizi offerti possono essere i più disparati ma quelli più strategici sono i servizi per le persone fragili di cui c'è grande carenza nelle periferie urbane. «Una rete di imprese agricole sociali che se si trova vicino alle aree periurbane può offrire servizi che integrano quelli presenti nelle periferie ad iniziare dai servizi per anziani e bambini. Comuni e Città metropolitane possono quindi rivolgersi all'agricoltura anche per ampliare l'offerta di servizi sociali».

Cosa serve per sviluppare l'agricoltura sociale? «Intanto, molte regioni non hanno ancora varato gli strumenti attuativi della legge e mancano ancora le Linee Guida del governo nazionale. Ma oltre all'accelerazione normativa serve una maggiore promozione. Dobbiamo lavorare per comunicare meglio il nostro mondo che è fatto di creatività, di investimenti in strutture e in formazione, di grande disponibilità alla relazione».

**Costruzioni metalliche  
Capannoni agricoli  
e industriali**

400.000  
RUBICA VERBA  
Certificato N° 11257461

ATTESTATO DI DENUNCIA  
DELL'ATTIVITÀ DI CENTRO  
DI TRASFORMAZIONE  
N° 144811

**C.C.M.**  
DI VALLINOTTI S.r.l. U.S.

**Preventivi e sopralluoghi  
senza impegno**

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

# Clima, con la vendemmia 2023 si conferma l'ora dei vini eroici



■ **TORINO** Inizia la vendemmia 2023 e la produzione dei vini alpini delle vallate torinesi lascia ben sperare. Qui non si sono verificate le grandinate distruttive che hanno creato danni anche sull'Erba-luce e sulle colline chieresi. La qualità dei grappoli promette bene come nella vendemmia del 2022, che con la sua estate così calda, viene ricordata come un'ottima annata da fare invidia ai territori tradizionali dei grandi vini piemontesi. Con questi risultati sembra proprio che una nuova era climatica spinga i vini alpini e pedemontani verso una qualità un tempo sconosciuta.

«Il cambiamento climatico – osserva **Manuela Fassio**, coordinatrice della commissione vitivi-

nicola di Coldiretti Torino – apre una prospettiva nuova per la viticoltura montana e pedemontana che ha sempre lottato con le temperature basse e con le difficoltà ad arrivare alla completa maturazione dei grappoli. Addirittura si assiste a vendemmie precoci proprio per evitare gli eccessi che potrebbero compromettere



i profumi piacevoli che rilasciano al palato».

I vini di montagna sono stati quasi tutti riscoperti

UN TEMPO ERANO ACIDI

**GRAZIE AL CALDO  
ANCHE IN MONTAGNA  
GRAPPOLI ZUCCHERINI**



e promossi da pochi anni. Si tratta quasi sempre di tenaci produzioni di nicchia o addirittura di scommesse di viticoltori che hanno riscoperto e ripiantato varietà che si ritenevano scomparse.

Tutti questi vini, fino agli anni '2000, erano a bassa gradazione, dal sapore acidulo, spogli e di pronta beva. Queste uve antiche venivano mescolate ad altre uve tradizionali piemontesi, come l'uva barbera, per conferire più gradazione. Oggi sono vini che raggiungono i 14 gradi, vini di corpo e da invecchiamento, con qualità da fare invidia ai cugini di Langhe e Monferrato e sono il lato positivo del cambiamento climatico che sta aggredendo ovunque l'agricoltura e che sta danneggiando anche la viticoltura collinare.

Per accompagnare il nuovo corso di questa viticoltura eroica, Coldiretti Torino con il presidente Bruno Mecca Cici propone di «investire più risorse nella promozione delle denominazioni locali e nella conoscenza dell'enogastronomia delle valli ben rappresentata dal sistema degli agriturismi Terranostra di Campagna Amica. Attuare una normativa sul riordino fondiario per permettere di aggregare e coltivare terreni di cui non si conoscono nemmeno più i proprietari. Modificare i disciplinari di produzione per adattarli alle nuove condizioni. Creazione di nuove infrastrutture sostenibili che permettano di raggiungere le vigne in quota. Sostegni per le aziende che praticano viticoltura e vinificazione in montagna. Ridurre il numero di animali selvatici che colpiscono i germogli e i grappoli maturi».

**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**

# L'Erbaluce di Fontecuore benessere e rigenerazione



■ **SAN GIORGIO CANAVESE** Per la tenuta Fontecuore di San Giorgio Canavese l'Erbaluce e il suo contesto naturale sono ponti verso il benessere. Un vino e le sue vigne che diventano strumenti per fare pace con la Natura grazie alla ristrutturazione di una dimora storica che non è una semplice struttura turistica ma un vero centro di rigenerazione.

«Nella vita sono psicologa e psicoterapeuta – ricorda la fondatrice **Maria Luisa Monticelli Desderi** – Quindi mi occupo di tutt'altro, ma quando ha avuto a disposizione questa tenuta dalla mia famiglia ho pensato che fosse l'occasione della mia vita. Così è nato il “sogno Fontecuore”, in questa dimora storica, restaurata in modo conservativo per creare un ambiente accogliente, fondato sul biologico, in un parco che comprende le vigne sulla collina morenica. Da qui, con mio marito, abbiamo dato vita alle nostre creature: i nostri vini con l'Erbaluce protagonista di questa storia. Una storia antica che

abbiamo voluto simboleggiare con l'immagine di “Albaluce”, la ninfa di questa terra celtica che la leggenda indica come l'entità che portò sulla Terra un vitigno così nobile e ricco che può essere vinificato in tutte le modalità».

A Fontecuore sono molti i modi di interpretare l'Erbaluce. Come ci spiega **Stefano Desderi**, marito di Maria Luisa. «Per 23 anni sono stato direttore commerciale di multinazionali in giro per il mondo – ci spiega – Ma



sentivo il bisogno di radicarmi così quando si è creata questa opportunità con Maria Luisa abbiamo iniziato questa favola. Sin dagli esordi abbiamo deciso di non vinificare Erbaluce d'annata perché avevamo intuito il potenziale dell'Erbaluce in termini di affinamento negli anni. Quindi tutti i nostri vini hanno sempre l'ambizione di avere una lunga vita in bottiglia. Abbiamo deciso di dare loro dei nomi di costellazioni. l'Andromeda, un Erbaluce del 2018 che ha fatto due anni di affinamento in acciaio, in cantina, sui lieviti; poi abbiamo l'Ara, un passito riserva del 2010; due spumanti il Pleiadi, un brut, millesimato del 2018 ed il fiore all'occhiello Cassiopea, vendemmia 2011, quindi 96 mesi sui lieviti. Questo a testimonianza del fatto di come l'Erbaluce nel tempo, se lavorato in e gestito in un certo modo, possa dare dei risultati estremamente importanti. Infine abbiamo il “Crateri”, sempre Erbaluce in purezza, che viene vinificato con macerazione sulle bucce; una macerazione piuttosto veloce, un affinamento poi in barrique di secondo passaggio: un vino che ha il colore ambrato che ricorda un pò il Passito ma poi in bocca è estremamente secco». ■

RUBIANO ★★

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

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

VENDITA - RICAMBI  
ASSISTENZA  
RIPARAZIONE  
SU TUTTE LE  
MARCHE

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

# Cascina Ceich, lo spumante si sposa al Cassis morenico



■ **AGLIÈ** Cascina Ceich sulla collina morenica di Agliè, propone un abbinamento all'Erbaluce che guarda al futuro: lo spumantene di altissima qualità si sposa con l'estratto di ribes nero per dare aperitivi freschi e divertenti.

L'innamoramento di **Laura Moreschini** per l'Erbaluce arriva con la pensione da biologa. «Questa azienda è nata nel 2010 – racconta – quando sono andata in pensione, sebbene avessi già precedentemente avuto un'esperienza in campo vitivinicolo. La cascina in cui coltiviamo è nei terreni morenici, nella Morena frontale di Ivrea, e l'abbiamo ereditata dal nonno di mio ma-

rito, nato e cresciuto qui. Ora coltiviamo quattro ettari di vigneto: tre-quarti di Erbaluce Doc, il resto Nebbiolo e Barbera. Le vigne sono tutte qui e sono a "topia", il tipico vigneto terrazzato canavesano per quanto riguarda l'Erbaluce. I vini rossi, invece, sono a guyot, senza cordone permanente, con potatura mista obbligata e tralcio fruttifero in posizione orizzontale. Siccome in Piemonte c'è una tradizione vitivinicola importante, abbiamo cecato di diversificarci per non fare solo vini abbinando anche una coltivazione di piccoli frutti, essenzialmente ribes. Con l'Erbaluce abbiamo prodotto lo spumante me-

## RIBES NERO

**FRESCHI APERITIVI  
CON LE BOLLINE  
INSAPORITE  
DALLA CREMA  
DI CASSIS**

todo classico millesimato, mentre grazie al ribes nero siamo riusciti a creare la crema di Cassis, quella classica francese di Digione, che viene fatta macerare dopo la raccolta. Siamo arrivati a produrla casualmente: quando ho iniziato a coltivare piccoli frutti ho chiesto a chi me li impiantava di crearmi una coltivazione a raggiera e di darmi una tipologia diversa per ogni raggio, così da poterli alternare. Così mi sono ritrovata a trattare il ribes nero e, studiando, ho scoperto che era possibile fare la crema, che abbiamo chiamato "Cassis morenico" perché questo è un terreno acido, che ben si adatta alla coltivazione di piccoli frutti. Il procedimento è lo stesso utilizzato in Francia e vogliamo riuscire a rimmetterlo in circolazione per farlo riscoprire al posto del classico "spritz": un nono o un decimo di crema Cassis per poi raggiungere dieci decimi con lo spumante. Questa è la ricetta corretta». ■





## La leggenda e la tradizione nel vino della famiglia Picco

■ **CALUSO** Nel centro di Caluso e nell'anima di Caluso l'azienda vitivinicola di **Carlotta Picco** è un marchio storico dell'Erbaluce. L'azienda è stata creata dal bisnonno dopo la Guerra ma è il nonno cavaliere **Marco Picco** che la lancia nel mercato vinicolo canavesano. Poi tocca al papà **Giuseppe Picco** con la mamma **Nadia Gnavi** che hanno trasmesso la passione a Carlotta e a suo fratello Stefano.

«Per me produrre l'Erbaluce è una passione vera – sottolinea Carlotta Picco – Mi sono diplomata all'Istituto agrario di Caluso e ho sempre voluto lavorare nell'azienda di famiglia. Per sottolineare il legame con il nostro territorio abbiamo anche scelto di utilizzare nell'etichette del nostro Erbaluce fermo classico l'immagine della ninfa Albaluce, la ninfa che la leggenda vuole abbia donato il vitigno Erbaluce agli antichi

abitanti del Canavese».

L'azienda produce anche l'Erbaluce spumante, rifermentato in bottiglia 36 mesi, ma il pezzo forte è il passito. «Il nostro passito è il classico della tradizione di Caluso con i grappoli lasciati appassire dalla vendemmia per tutto l'inverno. A marzo avviene la pigiatura con il mostro che va invecchiato almeno 3 anni. Ma noi pensiamo che il passito per armonizzare tutti i suoi sentori abbia

L'ANIMA DI CALUSO

**DAL BISNONNO  
AI NIPOTI NEL NOME  
DELLA NINFA**

▼ In alto Carlotta Picco con la madre Nadia Gnavi. Qui sotto in compagnia di Patrizia Actis Dato, Ninfa Albaluce 2022

bisogno di un affinamento maggiore. Per capirci, abbiamo bottiglie di passito del 2010 che vendiamo adesso. Secondo noi il passito, più è invecchiato e più è buono».

Quindi aspetti diversi per un vino della tradizione che, però, fatica ancora a farsi apprezzare fuori dal Canavese. «L'Erbaluce è cambiato. Il clima caldo di questa nuova era climatica permette di produrre un vino molto diverso dal passato e molto più gradevole. Ce lo dicono le analisi ma ce lo dice soprattutto la degustazione. Al palato è un vino davvero ottimo. Dobbiamo soltanto farlo sapere ai consumatori fuori del Canavese». ■





## L'azienda vinicola Massoglia il successo della vendita diretta

■ **AGLIÈ** L'azienda vitivinicola di **Chiara Massoglia** è una delle più conosciute tra i produttori dei mercati canavesani di Campagna Amica. Se Chiara si occupa della vigna il papà Marino è il volto dietro il banco dei mercati. Un'attività che nasce con il nonno e che Marino fa decollare e che ora è affidata alla passione e tenacia di Chiara. «Il nostro è un vero ciclo completo del vino – spiega Chiara – Impiantiamo le barbatelle, coltiviamo le viti, vinifichiamo, imbottigliamo e vendiamo direttamente».

L'azienda Massoglia è sulle colline moreniche di Agliè in frazione San Grato. Produce apprezzati vini rossi ma soprattutto Erbaluce, il bianco che nei tini dei Massoglia diventa da premio come l'Erbaluce fermo, il classico Erbaluce della tradizione, che nel 2022 ha ottenuto il grappolo d'oro a Caluso.

«Il grappolo d'oro è arrivato per la nostra "linea selezione", un vino che deriva da uve dei nostri



vitigni migliori – ricorda Marino – Ma produciamo anche Erbaluce spumante metodo classico a 24 mesi in bottiglia e il Caluso passito, l'interpretazione forse più tradizionale dell'Erbaluce».

Per Chiara una scelta di vita, in un'epoca storica in cui sono molte le "sirene" che chiamano fuori dall'agricoltura e dal rapporto lavorativo con la propria famiglia. «Io facevo altro – ricorda – Ma non ero soddisfatta. A un certo punto è scattato come un richiamo: volevo fare qualcosa di realmente mio. Volevo gustare il piacere di lavorare all'aperto a contatto con le piante e soprattutto il piacere di creare qualcosa apprezzato dagli altri. La soddisfazione di poter dire: "Guarda come piace! E l'ho fatto io". ■

# Davide e la sua scelta di vita lavorare con le sue mucche



■ **FROSSASCO** L'allevamento di mucche frisone di **Davide Arbrile** si trova a Frossasco nella proprietà del nonno presa in carico dalla madre negli anni '70. «Alleviamo circa 250 mucche. Potremmo allevarne di più ma scontiamo il consumo di suolo. Siamo immersi tra villette, non possiamo espanderci più di tanto e, soprattutto, abbiamo diversi appezzamenti frammentati che non ci permettono di produrre tutte le materie prime di cui avremmo bisogno. In autosufficienza riusciamo a produrre i foraggi, mentre la parte dei cereali viene comprata da fuori».

Da piccolo, però, Davide non pensava di fare l'allevatore. «Fino alla seconda superiore uscivo, giocavo ai videogames e andavo poco in stalla. Poi ho iniziato a capire quanto fosse importante portare avanti ciò che i miei nonni e i miei genitori avevano costruito e ho deciso di fare questo mestiere. L'agricoltura secondo me è il futuro: non c'è nessun lavoro che ti appaga quanto questo, nonostante non ci sia mai un attimo di pausa. Sole, pioggia, caldo, freddo, giorno o notte c'è sempre da fare. Per fortuna, lavorando in famiglia, riusciamo a gestire molto bene il tempo libero e ritagliarci il nostro spazio».

In azienda sono in cinque: oltre ai suoi genitori, Davide viene aiutato dalle sue due sorelle, gemelle, che stanno studiando per permettere all'azienda di crescere ancora: «Le mie sorelle faranno un corso per agrigelateria. Perché in famiglia siamo convinti che il futuro stia anche nella trasformazione diretta del nostro latte».

Nonostante i pregiudizi subiti quand'era giovane, Davide è andato avanti per la sua strada. «Vivendo in una realtà come residenziale come Fros-

**SCOMMESSA  
SUL FUTURO  
CON LA  
FAMIGLIA  
ALLEVANDO  
ANIMALI  
DA LATTE**

sasco con una mentalità molto vicina a quella urbana, quando ero piccolo c'era molta diffidenza nei confronti di chi faceva questo mestiere. Oggi siamo meno disprezzati a livello sociale ma, in compenso, c'è chi pensa che noi allevatori siamo dei criminali solo perché alleviamo animali e che per colpa nostra il Pianeta è inquinato e si surriscalda. Ma è un modo sbagliato di vedere il nostro lavoro. L'opinione pubblica non sa che meglio tratti l'animale meglio produce e non sa che non sono i nostri animali i principali responsabili dell'inquinamento».

Davide consiglierebbe a un ragazzo appena uscito da scuola di fare questo mestiere? «Gli chiederei di farsi prima un esame di coscienza e gli suggerirei di capire quale aspetto dell'agricoltura potrebbe attrarlo perché, oggi, puoi fare mille cose in agricoltura. Però è difficile iniziare da zero senza una base alle spalle, senza un'azienda costruita dai genitori. Ma se un giovane ci vuole provare il consiglio è quello di trasformare e vendere al consumatore. Ciò ti permette di entrare subito sul mercato valorizzando al massimo il tuo prodotto». ■



# Allevare la razza Piemontese un mestiere di padre in figlio



■ **CAVOUR** L'Azienda Agricola della famiglia Magnano va avanti da generazioni. **Antonio**, è il ragazzo che sta prendendo in mano questo allevamento alle porte di Cavour dal padre **Ivano**. «Il nostro è un allevamento di vacche piemontesi – spiega – linea vacca-vitello dalla nascita del vitellino fino alla vendita verso i 16-18 mesi. Inoltre facciamo rimonta interna con fecondazione sia artificiale che naturale. L'alimentazione degli animali arriva quasi tutta dai nostri campi».

Antonio è cresciuto con i suoi animali. «Non ho mai pensato di fare altro. La vita in stalla mi è sempre piaciuta fin da piccolo, sebbene i tempi siano cambiati, e non poco: oggi sono aumentate le spese e ci sono sempre maggiori difficoltà».



Cosa dovrebbe cambiare? «Bisognerebbe diffondere una maggiore cultura sulla carne di qualità e contrastare la disinformazione. Ne gioveremmo sia noi allevatori che i consumatori».

Consigliaresti ad un ragazzo giovane di fare l'allevatore? «Sì, però ti deve piacere. Senza passione non vai da nessun a parte. Per fortuna, abitando in una zona molto agricola,

**RAZZA PREGIATA**  
**"SUL**  
**NOSTRO**  
**FUTURO**  
**LE NEBBIE**  
**DEL CIBO**  
**SINTETICO"**

non mi è mai pesato dire ai miei amici "da grande farò l'allevatore", anche perché molti di loro hanno aziende simili a quella della mia famiglia. Oltretutto io sono fortunato perché ho la mia famiglia alle spalle ed ogni tanto riesco anche a ritagliarmi del tempo libero senza dovere chiedere il permesso a un capo come succederebbe se lavorassi da dipendente».

Intanto questi sono i tempi di attacchi come quello che arriva dalla carne artificiale... «Il problema è che è spinta molto dal punto di vista mediatico ed è un rischio per chi fa il nostro mestiere. I consumatori rischiano di essere male informati».

«A livello economico e mediatico – aggiunge papà Ivano – la carne sintetica è spinta parecchio e se non si fa qualcosa subito rischia di diventare un problema in un futuro molto prossimo. Anche perché la disinformazione porta le persone a convinzioni sbagliate. Basti pensare che per fare la carne sintetica bisogna comunque uccidere l'animale: bisogna prendere le cellule animali direttamente dal cucciolo nel ventre della vacca e dunque lo si uccide prima che nasca».

Ma anche con il futuro incerto lo stesso Ivano è orgoglioso di vedere il figlio portare avanti la tradizione di famiglia: «L'azienda è di famiglia da sempre e sono molto contento che mio figlio stia proseguendo il nostro lavoro e dando continuità ai nostri sforzi». ■



# Contenimento fauna selvatica

## Si attende il piano regionale



■ **ROMA** Il Piano straordinario nazionale per la gestione e il contenimento della fauna selvatica attende ancora l'adozione dei Piani di contenimento regionali e provinciali. In attesa dell'adozione dei Piani provinciali (nel caso del Torinese il Piano sarà della Città metropolitana di Torino) è previsto che continuino a essere vigenti gli attuali piani di contenimento.

Il Piano straordinario ha una validità di 5 anni e prevede che le attività di contenimento disposte nell'ambito del Piano straordinario siano attuabili anche nelle aree protette; che le attività e modalità di intervento definite dal Piano straordinario non costituiscano esercizio di attività venatoria; in relazione all'emergenza peste suina africana è previsto che le disposizioni di contenimento debbano essere integrate, dove necessario, con le prescrizioni introdotte con il Piano.

Il Piano straordinario

individua tra le figure competenti per l'attuazione dell'azione di coordinamento anche i carabinieri del Comando unità forestali, ambientali e agroalimentari, attraverso i rispettivi reparti territoriali mentre le figure che possono essere coinvolte nell'attuazione degli interventi di contenimento sono riconducibili alle seguenti categorie:

**a)** personale d'Istituto (polizia provinciale e locale, guardie venatorie, Corpi forestali regionali e forestali);

**b)** società private, ditte specializzate o operatori professionali, cooperative e singoli professionisti, previa frequenza di appositi corsi conformi a programmi predisposti dall'ISPRA, muniti di licenza per l'esercizio venatorio nel caso di abbattimenti con armi da fuoco, ove previsto dalla legislazione regionale;

**c)** cacciatori, previa frequenza di appositi corsi conformi a programmi

**DOPO IL DECRETO DEL GOVERNO**

**GLI AGRICOLTORI TORINESI ATTENDONO CHE LE NUOVE MISURE SIANO APPLICATE AL TERRITORIO DELLA CITTÀ METROPOLITANA PER TUTTE LE SPECIE CHE CREANO PROBLEMI ALLE COLTIVAZIONI**

predisposti dall'ISPRA, indipendentemente dall'Ambito territoriale o dal Comprensorio Alpino in cui risultano iscritti nonché dalla forma di caccia da questi prescelta;

**d)** proprietari e conduttori dei fondi, previa frequenza di appositi corsi conformi a programmi predisposti dall'ISPRA, muniti di licenza per l'esercizio venatorio nel caso di abbattimenti con armi da fuoco;

**e)** veterinari in servizio presso la sanità pubblica, previa frequenza di appositi corsi conformi a programmi predisposti dall'ISPRA, muniti di licenza per l'esercizio venatorio nel caso di abbattimenti con armi da fuoco, ove previsto dalla legislazione regionale.

Particolare rilevanza è riservata alla fase di raccolta dettagliata e standardizzata delle informazioni che riguardano gli abbattimenti, i dati sui danni all'agricoltura e sulle misure di prevenzione da adottare, nonché i dati relativi agli incidenti stradali, così da permettere una valutazione critica della gestione condotta e dei relativi effetti. Inoltre è sottolineata la necessità di adottare un approccio basato sulla selettività dell'azione da attuare (prediligendo la riduzione numerica delle femmine e dei giovani), oltre a prevedere la possibilità di ricorso anche a metodi alternativi di prevenzione.

Nelle azioni di contenimento all'interno delle aree protette regionali gli enti gestione possono coinvolgere le imprese agricole per l'attuazione degli interventi di contenimento o cattura mentre il Piano regionale dovrà centrare l'obiettivo dell'incremento del 50% degli interventi di prelievo, riduzione degli eventi di danno del 30% nei primi tre anni di attuazione, messa in sicurezza degli allevamenti suinicoli in termini di biosicurezza e aumento del 50% del prelievo in un intorno di un chilometro, intensificazione dell'attività di controllo fino a permettere la rimozione di un numero di cinghiali equivalente a quelli abbattuti attraverso l'attività venatoria). ■

# Prelazione agraria e retratto nel caso della violazione di norme imperative



■ In merito al diritto di prelazione, sempre di grande attualità in ambito agricolo, un aspetto su cui vale la pena soffermarsi è sicuramente quello relativo al retratto agrario, diritto potestativo che comporta la sostituzione con effetti *ex tunc* dell'avente diritto alla prelazione, il retraente, nella posizione contrattuale del terzo acquirente, il retrattato, che ha acquistato il fondo in violazione del diritto di prelazione.

Gli istituti della prelazione agraria e del retratto agrario, sono dunque necessariamente connessi tra loro, posto che il diritto al retratto agrario o riscatto è esercitabile solo dall'avente diritto alla prelazione.

Com'è noto la legge, nell'ottica di conservare la destinazione agricola del fondo, riconosce al conduttore di un fondo ovvero, in sua mancanza, ai proprietari, coltivatori diretti, di fondi confinanti, il diritto di prelazione, che si sostanzia nella possibilità per gli stessi di essere preferiti a terzi nell'acquisto del fondo.

L'art. 8 della Legge n. 590/1965, oltre ad indicare i requisiti soggettivi, in capo all'affittuario per l'esercizio del diritto di prelazione in caso di vendita del fondo condotto (conduzione diretta da almeno due anni, assenza di vendite di altri fondi nel biennio precedente, mancato supero del triplo della capacità lavorativa aziendale con l'aggiunta del fondo in oggetto con quelli già posseduti), stabilisce altresì rigorose modalità per la comunicazione della vendita (cd. *denuntiatio*) e per l'esercizio del diritto di retratto.

L'art. 7, poi, delle Legge n. 817/1971, nel caso che sul fondo oggetto di compravendita non sia insediato un affittuario (o un mezzadro o un enfiteuta) prevede che la prelazione spetti al proprietario, coltivatore diretto, di un fondo confinante.

Il proprietario del fondo è infatti tenuto a notificare con lettera raccomandata al coltivatore la proposta di alienazione tramite la trasmissione del preliminare di compravendita in cui de-

**PRIMA VIENE CHI COLTIVA**

**IL PROPRIETARIO  
DEL FONDO  
DEVE AVVISARE  
L'AFFITTUARIO  
IN CASO DI VENDITA**

vono essere indicati il nome dell'acquirente, il prezzo di vendita e le altre norme pattuite, compresa la clausola per l'eventualità della prelazione.

Qualora il proprietario non provveda a tale notificazione o il prezzo indicato sia superiore a quello risultante dal contratto di compravendita, l'avente diritto alla prelazione ha la possibilità di riscattare, entro un anno dalla trascrizione del contratto di compravendita, il fondo dall'acquirente e da ogni altro successivo avente causa.

È quindi da escludere che la violazione delle norme sulla prelazione agraria comporti la nullità del contratto di compravendita.

Per poter esercitare il diritto di retratto è sufficiente una dichiarazione stragiudiziale, comunicata per iscritto al terzo acquirente, tuttavia, nel caso in cui il terzo acquirente si opponga, il retraente dovrà agire in giudizio per ottenere il riconoscimento dell'avvenuto retratto. Dall'altra parte, la Suprema Corte di Cassazione ha precisato con la recente sentenza n. 9604 del 07.04.2023 che il terzo acquirente, che ha subito "lo spossessamento del fondo per effetto del vittorioso esercizio del retratto agrario da parte dell'avente diritto, può agire nei confronti dell'alienante per il risarcimento del danno ai sensi dell'art. 1483 c.c."

L'art. 8, comma 6 e 7, della Legge n. 590/1965, che detta la normativa sul pagamento del prezzo in tema di esercizio del diritto di prelazione, si applica anche all'ipotesi del retratto. Il retraente pertanto ha l'onere di versare il prezzo di acquisto entro il termine di tre mesi, decorrenti dal trentesimo giorno dall'avvenuta notifica da parte del proprietario, salvo che non sia diversamente pattuito tra le parti.

Sul punto, la Corte di Cassazione con la recente sentenza n. 7249 del 13.03.2023, ha chiarito che, nell'ipotesi in cui sorga contestazione, "il termine trimestrale per il pagamento del prezzo decorre, ai sensi della l. n. 2 del 1979, dal passaggio in giudicato della sentenza che riconosce il diritto del retrattante e non dalla comunicazione di cancelleria dell'avvenuto deposito della sentenza".

Lo studio legale resta a disposizione di ogni interessato per chiarire ogni eventuale dubbio sulla questione. ■

✉ **Avv. Marcello Maria BOSSI**  
segreteria@angeleriebossi.it  
Tel: 011.596370

# Anche per mansioni stagionali serve la valutazione dei rischi per la sicurezza sul lavoro

Una categoria troppo spesso lasciata in disparte dal punto di vista della sicurezza riteniamo essere i così denominati “lavoratori stagionali”. Si definiscono tali coloro che non sempre sono assunti in ditta ma vengono assunti per determinati periodi per lo più in corrispondenza della raccolta di ortaggi e frutta.

Da alcune interpretazioni giurisprudenziali emerge però ovviamente la necessità di applicare a tale categoria le stesse identiche misure di prevenzione e protezione dei lavoratori in forza alla ditta, con una valutazione dei rischi che deve essere estremamente specifica sull'attività che tali addetti vanno a svolgere e di conseguenza alle specifiche misure da adottare.

In caso di assunzione di stagionali occorre pertanto rivedere il documento di valutazione dei rischi con specifica del numero

di persone, della durata dei turni, della tipologia di genere (considerando che a volte alcuni lavoratori stranieri non parlano un italiano fluente) e del tipo di attività, spesso all'aperto sotto il sole o in serra.

A tal proposito occorre pertanto mettere in atto disposizioni recanti segna-

DISPOSITIVI ADEGUATI E FORMAZIONE  
**ATTENZIONE AI RISCHI  
DEL LAVORO IN SERRA  
E SOTTO IL SOLE  
NELLE ORE PIÙ CALDE**

letica sui passaggi, predisporre docce e luoghi di ristoro magari con acqua e sali a disposizione, assumere specifiche disposizioni e turni adeguati per il lavoro in serra, da svolgere sempre in due e non in solitaria e se possibile durante le ore di sole non a picco (le statistiche sono piene di infortuni mortali per tali condizioni) e fornire ovviamente opportuni dispositivi di protezione individuale e una formazione immediata data dal datore di lavoro prima dell'inizio delle attività. ■

✦ Danilo Scotti, Emanuele Cantini  
TiTre, Sicurezza e Formazione



## COLDIRETTI TORINO ALLA FIERA DI SAN GIACOMO A RIVAROLO

■ **RIVAROLO** Coldiretti Torino presente alla Fiera di San Giacomo a Rivarolo. Presenti la vice presidente Coldiretti **Tiziana Merlo**, il segretario di zona **Massimo Ceresole**, il Sindaco **Alberto Rostagno**, il Vice Sindaco Sig. **Franco Diemoz**, l'assessore al Commercio **Helen Ghirnu**, Dottor **Pier Giacomo Salassa** e gli allevatori della zona di Rivarolo.



## VENDO

**VENDO** legna da ardere di Nocciolo e Castagno, di grandi dimensioni, anche tronchi interi, da ritirare presso l'azienda a Cortemilia. Prezzo: 7 euro al quintale. 334-1414502

**VENDO** 2 SILOS da smontare per Cereali, capacità 450 q e 700 q, e coclea a cardano da 20 mt x 9 mt. 340-5447362

**VENDO** girello 4 giranti "galfre2; botte diserbo L 400; sgranatrice mais "Casalis"; 4 copertoni 17565 R14 86T come nuovi 011.8111244

**VENDO** erba medica in balloni a Cigliano (VC). Gradito messaggio su Whatsapp al numero 346-3656785

## VENDO

**VENDO** paglia in rotoballe zona Canavese.

347-4098868 ore pasti

**VENDO** rimorchio agricolo 2 assi Verderone 50A. 348-3965914

**VENDO** Bruciatore Riello a gasolio come nuovo; vecchio girello funzionante. 338-1206676

**VENDO** Terreni agricoli con pioppi di 4 anni a Vinovo, circa 17 giornate.

338-8184674 ore pasti

**AFFITTASI** Nocciolo di 5 giornate con pozzo irriguo in zona Moncalieri con alberi in piena produzione nocciola trilobata certificata.

338-2595922

**VENDO** Casa con 1600 m2 di terreno sulla collina di Moncalieri. 333-8480904

**VENDO** Conche e cancelli per box vitelli, non zincati, in ottimo stato misure 3x0,6x0,55 conche e 4,65x1,10 cancelli. 329-2040974



## INFO MERCATINO

- Si accettano le richieste di inserzione, con un massimo di 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*

**VENDESI 2 CAPANNONI**  
in cemento usati,  
COLLAUDABILI, mq 1000  
e mq 1500.  
Prezzo interessantissimo,  
visionabili ancora montati.  
**Tel. 335.6307400**

**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  
@coldiretti.it



## MONCALIERI

All'età di 95 anni è mancata  
**Angiolina Sina**  
vedova Gho

Possa il ricordo del tuo sorriso  
riscaldare il cuore di quanti ti  
hanno incontrata.



## VILLASTELLONE

All'età di 87 anni è mancata  
**Maria Villa vedova Gili**  
Coldiretti Torino e l'Ufficio  
Zona di Carmagnola porgono  
le più sentite condoglianze  
al presidente di Sezione di  
Villastellone, Simone Gili, e alla  
sorella Elena per la perdita  
della mamma.



## RIVAROLO CANAVESE

È mancato all'età di 89 anni  
il nostro caro socio  
**Pietro Merlo**  
La locale sezione e l'Ufficio  
Zona di Coldiretti Rivarolo  
porgono le più sentite  
condoglianze alla famiglia.



## CANTALUPA

All'età di 93 anni è mancata  
all'affetto dei suoi cari  
**Secondina Maccari**  
"Non siate tristi per me,  
ricordatemi con un sorriso.  
Sarò sempre con voi".



## ANNIVERSARIO

## LAURIANO

2021-2023

## Giuseppe Mattana

Le persone non muoiono mai se  
le hai nel cuore. Puoi perdere la  
loro presenza, la loro voce, ma  
ciò che hai imparato da loro, ciò  
che ti hanno lasciato, questo non  
lo perderai mai.

*La tua famiglia*

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

Batterie avviamento per:

**Bs Cs**  
Battery S.r.l.

**CENTRO VENDITA  
ACCUMULATORI  
BATTERIE E PILE**

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

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

**CONTROLLO GRATUITO DELLA BATTERIA**

Via Nazionale, 92/A - CAMBIANO - Tel. 011.944.22.02 - Fax 011.944.28.64  
www.bscbattery.com - info@bscbattery.com

Batterie, pile alcaline  
e ricaricabili per:

Da Gruppo Racca  
**TORNA LA SUPER PROMO!**

## NUOVO T5.90S

tuo a partire da **39.900 €**

### Essenziale, robusto, polivalente

I trattori New Holland T5S da 90 a 100 CV offrono il perfetto equilibrio tra efficienza moderna e la vostra esigenza di un trattore semplice e capace di fare esattamente ciò che vi serve. I T5S sono proposti con una cabina a quattro montanti di nuova generazione che offre una visibilità a trecentosessanta gradi e una postazione di guida al vertice di questa classe di trattori. Contatta uno dei nostri commercianti o vieni a trovarci in concessionaria



NEW HOLLAND AGRICULTURE				
Modello	Potenza massima CV	Coppia massima Nm	Passo mm	Peso kg
T5.90S	90	380	2.350	4.000
T5.100S	100	450	2.350	4.000



**PRONTA CONSEGNA**

# NEW HOLLAND



**Da Gruppo Racca ti aspettiamo in concessionaria! Una vasta scelta di mezzi in pronta consegna tra cui il Nuovo T4.100F Cab (nominato Best specialized 2023), nuovo T3.70LP, e una vasta scelta di T5, tutti a PREZZI SPECIALI!**

### Ricambi Dove vuoi, quando vuoi, scopri Mynhistore!

Arriva Mynhistore.com! Lo shop online di Gruppo Racca per tutti i ricambi originali CNH. Iscriviti subito scannerizzando il QR code qui a fianco e inizia subito il tuo shopping online!

Ordinando dallo shop online potrai ricevere i ricambi direttamente a casa tua. In più troverai promozioni dedicate ogni mese! che cosa aspetti?

Genuine Parts  
HIGH PERFORMANCE



### Gruppo Racca s.r.l.

Via Roma 87, Marene (CN) - Via G. Marconi 60, Piobesi T.se (TO)  
0172-742344 - info@racca.it

Gruppo Racca Srl

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

gruppo\_racca.srl