



## 80 ANNI DI AGRICOLTURA IN PROVINCIA DI CUNEO

Tra cura, tradizione e innovazione

  
 AGRICOLTURA e GIARDINAGGIO  
**AGRI Bongioanni** SRL  
 LO SPECIALISTA DEL TRATTORE COMPATTO  
 Via Cuneo 24/B, Pianfei (CN)  
 ☎ 0174/585159  
 ✉ info@agribongioanni.it

**Promozioni primavera STIHL**  
valide dal 21/03 al 30/06



**Kubota Z1-421**  
ad € 5.699,00



**Kubota GR1600**  
ad € 7.990,00



**NEW**



Green Series



Wood Series  
**Cippatori TS Industrie**



# SALZANO

Clinica Odontoiatrica

# TIRONE



IN 20 ANNI ABBIAMO CAPITO CHE I PAZIENTI  
CHE HANNO PERSO I PROPRI DENTI VOGLIONO:

RIAVERE I  
**DENTI FISSI**

RIAVERE I  
**DENTI BELLI**

RIAVERLI  
**NEL MINOR  
TEMPO  
POSSIBILE**

RIAVERLI  
**SENZA  
DOLORE**

PER QUESTO ABBIAMO ORGANIZZATO LA NOSTRA  
STRUTTURA SULLA BASE DI QUESTI DESIDERI,  
RICERCANDO IL MODO MIGLIORE PER SODDISFARLI,  
GRAZIE AL NOSTRO PROTOCOLLO "DENTI FISSI IN 5 ORE"

**Clinica Odontoiatrica Salzano Tirone**  
CUNEO • Via Cascina Colombaro, 37  
Tel. 0171.619210 • [www.studiosalzanotirone.it](http://www.studiosalzanotirone.it)

# Una storia economica e sociale sempre in cambiamento che ha raccontato un grande territorio a vocazione agricola

*Un settore che continua ad essere trainante, che caratterizza tutta una provincia e che ha saputo rinnovarsi nel corso dei decenni, producendo eccellenze che nessun altro territorio ha in modo così diversificato, sempre mettendo insieme tradizione e innovazione*



Nello stesso anno in cui La Guida festeggia i suoi primi 80 anni (il primo numero è stato quello del 25 agosto del 1945), anche la Coldiretti taglia il traguardo degli otto decenni di vita che festeggerà ufficialmente ricordando quel 30 aprile 1946 in cui si tenne la prima assemblea della Coldiretti di Cuneo.

E La Guida in questi ottant'anni ha sempre raccontato, numero dopo numero, problemi, evoluzione, storia e battaglie del mondo agricolo. Non poteva essere diverso in una terra e una provincia prevalentemente agricola dove il traino economico e sociale è stato proprio dettato dal crescere e trasformarsi del mondo agricolo, dalla pianura alla montagna, di quell'arte di coltivare la terra e allevare ani-

mali. E il suo cambiamento è stato significativo sotto tutti i punti di vista. I dati statistici parlano chiaro: gli addetti a tempo pieno in agricoltura nel 1945 alla fine della guerra erano in Granda 300.000, cinquant'anni dopo sono scesi a 57.000 e nell'anno 2025 appena trascorso i dati della Camera di Commercio parlano di 18.500 addetti. C'è stato un ridimensionamento della superficie coltivata interessando purtroppo, le zone più povere, quali l'alta collina e la montagna (negli ultimi 15 anni il calo della superficie agricola coltivata è stato del 8%), ma ovviamente è aumentata di tanto la qualità. Ma, soprattutto grazie al miglioramento del livello culturale, le capacità imprenditoriali e la elevata professionalità acquisita dagli operato-

ri, grazie anche alle associazioni di categoria come Coldiretti, siamo di fronte a un'eccellenza che caratterizza tutta la Granda. Oggi l'agricoltura è condotta da specialisti, molti con una laurea, con un'alta professionalità che produce eccellenze dall'ortofrutta alle carni, dai formaggi ai vini e che ha uno spessore economico che supera i 3 miliardi di euro. Ed è un settore che deve affrontare sempre nuove sfide legate al clima che cambia, alla concorrenza "sleale" dei bassi prezzi che spesso non coprono i costi, e alla carenza di manodopera e forza lavoro.

Eppure il Cuneese, proprio come lo è stato ottant'anni fa, può essere ancora un modello per l'agricoltura del Paese, perché come nessun altro territorio sa mettere insieme in-

novazione e tradizione, cura del passato e slancio per il futuro, attenzione all'impresa familiare di generazioni e capacità di attirare giovani, un insieme di saperi e identità locali che sono unici e a basso impatto ambientale. La tradizione di un territorio e del lavoro agricolo in provincia di Cuneo, dalle pianure alle colline dei vini fino all'agricoltura e ai pascoli montani, ha saputo stare sempre ai tempi e soprattutto ha saputo guardare al futuro puntando proprio sulle nuove generazioni.

E allora l'augurio per un buon ottantesimo compleanno è proprio quello di continuare a lavorare nella Granda sempre più verde e sempre più in equilibrio con il capitale naturale.

**Massimiliano Cavallo**

- *Coldiretti: 80 anni di battaglie*  
da pag. 4 a pag. 8
- **Produzioni, mercato, redditività**  
da pag. 9 a pag. 17
- *Fake news e sostenibilità*  
da pag. 18 a pag. 21
- **Agricoltura di montagna**  
da pag. 22 a pag. 24
- *Clima, acqua, energia e suolo*  
dalle pagg. 25 e 28
- **Filiere, un porto sicuro**  
a pag. 29
- *Pac, pilastro dell'Europa agricola*  
alle pagg. 30 e 31
- **Trasparenza in etichetta**  
alle pagg. 32, 33, 36 e 37
- *Cibi sintetici e naturali*  
alle pagg. 34 e 35
- **Progetti con le scuole**  
alle pagg. 38, 39 e 40
- *Atlante dei cibi e Sigilli*  
a pag. 41
- **Innovazione e tecnologia**  
alle pagg. 42 e 43
- *Donne, pensionati e giovani*  
alle pagg. 44 e 45
- **Caf, formazione e servizi**  
da pag. 47 a 50
- *Campagna Amica*  
alle pagine centrali

## LEADER TECNOLOGICO NELLE MACCHINE OPERATRICI

Da oltre 60 anni, Merlo S.p.A. è un'azienda metalmeccanica italiana leader nella produzione di macchinari per la movimentazione e il sollevamento. Con un forte orientamento all'innovazione e una visione internazionale, si distingue per soluzioni tecnologiche avanzate e standard di sicurezza elevati.

**MERLO**

f @ in  
merlo.com



**dal Granatin di Ghio Paolo**

Pet food • Giardinaggio • Piantini e fiori  
Alimenti zootecnici  
Farine bio e macinate a pietra  
Cereali, legumi e frutta secca sfusa  
CONSEGNE A DOMICILIO

Piazza Martiri della Libertà n. 17 - DRONERO  
348.4011054 - Granatinghio

**FRUTTA & VERDURA**

**CASCINA LINGUA**

FRESCHI & TRASFORMATI

Azienda agricola a km0  
Vendita di frutta  
e verdura km0 e trasformati  
(Conservate, sott'oli, sott'aceti e confetture)  
Prodotti direttamente in azienda

CUNEO CUNEO  
Via Massimo d'Azeglio, 9 Via Spinetta, 55  
Tel. 349.8864585 - 338.1739965 - www.cascinalingua.it

**spinetta termica**  
L'ARTE DELLA GIUSTA TEMPERATURA

Spinetta Termica snc  
via della Ripa, 74 • Spinetta • Cn

Ivan +39 349 4468898  
Massimo +39 333 2256471

Trasforma il tuo spazio in un'oasi verde! Piantare rigogliose, giardini su misura: dal vivaio alla tua casa, **progettiamo e realizziamo il verde dei tuoi sogni!**

**DE ZULIAN VIVAI**  
Di Musso Elisa

Contatti:  
Corso Francia 281 - Cuneo (12100)  
Gmail: elisamusso84@gmail.com  
telefono:  
3489065207 (Riccardo)  
3386293120 (Elisa)

# Dal Comitato Agricolo alla Coldiretti: 80 anni di agricoltura e rappresentanza

Il 30 aprile 1946 si tiene la prima assemblea della Coldiretti di Cuneo. In questi ottant'anni l'organizzazione ha portato avanti grandi battaglie a difesa del comparto

Dipingere il quadro dell'agricoltura cuneese negli ultimi ottant'anni significa raccontare, in piccolo, l'evoluzione dell'intero settore agricolo italiano. Per il peso economico, occupazionale e sociale che ha sempre avuto sul territorio, la provincia di Cuneo rappresenta infatti un vero microcosmo dell'agricoltura nazionale.

La forza del comparto agricolo della Granda risiede soprattutto nella varietà delle sue attività. Allo stesso tempo, proprio questa complessità ha spesso reso la provincia un laboratorio di innovazione, in particolare nel campo dell'associazionismo agricolo, diventato negli anni un esempio virtuoso a livello nazionale.

Le radici della vocazione agricola del Cuneese affondano innanzitutto nella sua geografia. Oltre metà della superficie provinciale è destinata all'agricoltura e il territorio è distribuito in modo equilibrato tra pianura, collina e montagna, con queste ultime due che occupano complessivamente più del 55% dell'area. Da questa varietà deriva anche la ricchezza delle produzioni: allevamento e frutticoltura in pianura, viticoltura e corilicoltura in collina, silvicoltura nelle zone montane sono solo alcuni esempi delle attività che caratterizzano il territorio.

Tornare indietro di ottant'anni significa immergersi nel pieno del dopoguerra. Il Cuneese era allora una provincia prevalentemente rurale, relativamente risparmiata dai bombardamenti ma segnata da anni di requisizioni e razionamenti. Il territorio era stato anche teatro di un'intensa attività partigiana. Nel 1945, quando arrivarono gli



americani, trovarono già una provincia liberata.

Molti di quei partigiani erano giovani agricoltori saliti in montagna per combattere i nazifascisti. Durante la Resistenza avevano già iniziato a immaginare il futuro: un'Italia democratica e nuove forme di rappresentanza capaci di dare voce al mondo contadino, rimasto per secoli in posizione subordinata e, negli anni del fascismo, incanalato in pseudo-sindacati privi di reale autonomia.

La prima forma di organizzazione fu il Comitato agricolo del Comitato Nazionale di Liberazione, affiancato da una rete di libere associazioni agricole nate spesso attorno ai circoli parrocchiali. Proprio i parroci, di fronte alla confusione associativa e alle tensioni tra piccoli coltivatori e grandi proprietari terrieri presenti nel Comitato stesso, furono tra i primi a metter-

si in contatto con la Coldiretti nazionale.

Il 30 aprile 1946, dopo mesi di organizzazione e raccolta di adesioni, si tenne la prima assemblea della Coldiretti di Cuneo: 3.450 iscritti e 43 sezioni territoriali, espressione delle numerose associazioni che avevano deciso di aderire alla nuova organizzazione provinciale.

La prima generazione di dirigenti e collaboratori proveniva in gran parte da due esperienze spesso sovrapposte: quella degli ex partigiani e quella dei giovani formati nell'Azione Cattolica, incoraggiati dai parroci del territorio.

Una volta conquistato uno spazio di rappresentanza, gli agricoltori non tardarono a far sentire la propria voce. Fin dalla prima assemblea vennero affrontate le questioni più urgenti per il mondo contadino: la pressione fiscale e soprattutto la politica degli am-

massi, che imponeva il conferimento dell'intera produzione di grano allo Stato a prezzi molto bassi.

Il problema era particolarmente sentito anche per le numerose denunce ricevute dagli agricoltori per i mancati conferimenti del 1945, inferiori rispetto all'anno precedente sia per una stagione sfavorevole sia per le requisizioni di grano da seme avvenute nell'ultimo anno di guerra. La tensione crebbe fino al 23 settembre 1946, quando Coldiretti Cuneo organizzò una grande manifestazione: circa 10.000 coltivatori sfilarono per le vie della città chiedendo l'alleggerimento degli ammassi e la scarcerazione degli agricoltori arrestati.

Nei mesi successivi le pene per i cosiddetti "reati annonari" vennero progressivamente ridotte e la politica degli ammassi fu gradualmente attenuata, anche grazie all'arrivo degli aiuti americani.

Il decennio successivo fu segnato da importanti risultati: nacquero i consorzi dei vini delle Langhe e, con l'abolizione degli ammassi nel 1949, la produzione agricola conobbe un forte incremento. Coldiretti continuò a sostenere le rivendicazioni dei coltivatori. Alcune battaglie oggi possono apparire lontane nel tempo, come l'opposizione alla targa-tura dei carri agricoli, mentre altre hanno avuto conseguenze durature, come la mobilitazione del 1948 contro la costruzione di un aeroporto in frazione Passatore, che avrebbe comportato l'esproprio di circa 300 giornate di terra. In quegli anni maturò anche una crescente consapevolezza del peso politico dell'agricoltura cuneese.

continua a pag. 5

Scomparso a gennaio 2026, è stato una figura di riferimento per il mondo agricolo del cuneese

## Natale Carlotto, una vita per l'agricoltura

La figura di Natale Carlotto rappresenta una delle più significative espressioni dell'impegno civile, sindacale e politico legato al mondo agricolo della provincia di Cuneo. Nato nel 1931 a Ceva, in frazione San Bernardino, Carlotto (scomparso a gennaio 2026 ndr) ha dedicato l'intera vita alla difesa degli agricoltori, alla valorizzazione delle comunità rurali e alla crescita del territorio della Granda.

Fin da giovane manifestò un forte interesse per la vita sociale e per l'organizzazione del mondo contadino. Questo impegno lo portò ad avvicinarsi molto presto alla neonata Coldiretti, diventando uno degli uomini fondamentali per il suo sviluppo. All'interno dell'organizzazione agricola Carlotto ricoprì ruoli di responsabilità, prima all'interno del movimento giovanile fino a diventare direttore della Coldiretti di Cuneo e a ricoprire prestigiosi incarichi a livello confederale.

Il suo rapporto con Coldiretti non fu soltanto professionale, ma rappresentò una vera e propria missione. Per quasi mezzo secolo lavorò a stretto contatto con gli imprenditori agricoli della provincia, promuovendo iniziative, consorzi e forme di cooperazione capaci di sostenere lo sviluppo dell'agricoltura locale, dalla frutticoltura alla zootecnia. L'obiettivo costante fu quello di tutelare il lavoro nelle campagne e garantire nuove opportu-



nità economiche alle famiglie rurali. Parallelamente all'attività sindacale, Carlotto intraprese anche una significativa carriera politica. Eletto parlamentare per cinque legislature tra Camera e Senato, portò nelle istituzioni le istanze del mondo agricolo e delle aree montane.

Nel corso della sua attività parlamentare contribuì alla promozione di numerosi provvedimenti, tra cui riforme importanti per il settore agricolo e per la tutela dei territori montani, dimostrando sempre una forte attenzione alle esigenze delle comunità locali. In primis la legge sulla montagna del 1994, conosciuta come la "Legge Carlotto", nonostante sia stata

recentemente abrogata è riconosciuta da tutti come un provvedimento che ebbe il merito di introdurre un fondo nazionale permanente per la montagna, gli incentivi per il reinsediamento delle terre alte e aver riorganizzato la gestione delle risorse naturali dei territori montani, a partire dalla conferma dell'importanza della Comunità Montane già introdotte nel 1972. Questa legge è anche stata pioniera di idee molto moderne per l'epoca e più che mai salienti nel presente, prima fra tutte la concessione della tutela dell'ambiente a partire dal presidio di chi ci vive, una visione della montagna che coniuga i bisogni economici e la questione ambientale.

Il legame con il territorio cuneese rimase però il tratto distintivo di tutta la sua vita pubblica e privata. Carlotto fu considerato un punto di riferimento per generazioni di agricoltori, capace di coniugare esperienza politica, conoscenza del mondo rurale e visione per il futuro delle campagne.

Il suo impegno contribuì a consolidare l'identità agricola della provincia di Cuneo e a rafforzare il ruolo dell'agricoltura come elemento centrale dello sviluppo economico e sociale del territorio. La sua eredità è oggi legata soprattutto ai valori che ha incarnato: senso delle istituzioni, attenzione alle persone e profondo attaccamento alla terra.

# Dalla vocazione agricola allo sviluppo della moderna industria agroalimentare

*Dai primi gruppi giovanili ai Movimenti, nei suoi 80 anni di attività Coldiretti Cuneo ha concretizzato una visione progettuale che ha reso la Granda uno dei motori dell'economia*

segue da pag. 4

Con la nascita del Mercato Comune Europeo nel 1957 aumentò la concorrenza internazionale, spingendo le aziende agricole a migliorare la produttività e a consolidare le proprie strutture. Parallelamente iniziò un progressivo passaggio di manodopera dall'agricoltura all'industria, che proprio negli anni Sessanta iniziava a svilupparsi anche nella Granda.

L'aumento della produttività agricola favorì infatti la crescita di una solida industria agroalimentare: quella dolciaria nelle Langhe e quella casearia nel Saluzzese ne sono esempi emblematici. Già tra gli anni '60 e '70 questo comparto rappresentava il secondo settore industriale per numero di occupati e divenne ancora più centrale dopo le ristrutturazioni industriali seguite alle crisi dei primi anni '80. In quel periodo il Cuneese si affermò definitivamente come uno dei poli principali dell'industria alimentare piemontese.

La nascita dell'industria di trasformazione modificò inevitabilmente gli equilibri tra produzione agricola e mercato. In diversi momenti si crearono situazioni di difficoltà per i produttori, come nel caso dell'uva Moscato negli anni Sessanta o del latte negli anni Settanta. In questi contesti le grandi industrie spumantiere e casearie, che assorbivano gran parte della produzione, arrivavano spesso a determinare quasi unilateralmente il prezzo della materia prima.

Le difficoltà colpirono soprattutto i piccoli produttori, che faticavano a ottenere una remunerazione adeguata del proprio lavoro. Questo è sta-



to il contesto che ha spinto gli agricoltori ad organizzarsi e farsi rappresentare, nel tentativo di ottenere collettivamente condizioni più remunerative per i propri prodotti agricoli.

Il Cuneese divenne così un territorio precursore anche sul piano dell'associazionismo. Nel 1953 Coldiretti Cuneo avviò il primo gruppo giovanile, uno spazio di confronto e partecipazione per i giovani agricoltori. L'esperimento ebbe grande successo e fu successivamente replicato nel resto d'Italia. Da quel gruppo uscirono numerose figure di rilievo del mondo agricolo locale, tra cui il suo primo coordinatore, Natale Carlotto, poi storico direttore della Coldiretti di Cuneo e senatore, scomparso all'inizio del 2026 all'età di 94 anni.

Gli stessi giovani avvertirono presto il bisogno di luo-

ghi dedicati alla formazione. Nacquero così i Club 3P - provare, produrre, progredire - spazi autogestiti dove sviluppare competenze imprenditoriali, sperimentare nuove tecniche agricole e favorire la collaborazione tra aziende. I Club 3P del Cuneese furono inoltre tra i primi a superare la separazione tra uomini e donne, permettendo la partecipazione congiunta e anticipando una visione più moderna e inclusiva del lavoro agricolo. Negli ultimi decenni del Novecento e con l'ingresso nel nuovo millennio, l'agricoltura cuneese ha consolidato questo lungo percorso di trasformazione. Un territorio storicamente agricolo ha saputo investire con lungimiranza, adattarsi ai cambiamenti e trasformare le proprie tradizioni in un sistema produttivo moderno e competitivo.

La ricchezza di materie pri-

me agricole ha favorito la crescita di un tessuto artigianale e industriale legato all'alimentare, mentre le aziende agricole hanno continuato a innovare i propri modelli produttivi, cogliendo - e in alcuni casi anticipando - le opportunità offerte dalle nuove normative. Questo processo ha reso l'agroalimentare cuneese un protagonista riconosciuto in Italia e nel mondo.

I coltivatori hanno puntato fin da subito sulla distintività delle produzioni, adottando disciplinari condivisi, tecniche sostenibili e nuove strategie di valorizzazione dei prodotti. Accanto alla produzione agricola si sono sviluppate attività multifunzionali e collaborazioni con altri settori economici, sostenute anche dagli accordi di filiera.

Il risultato è un patrimonio di qualità riconosciuto da numerose denominazioni: undici tra Dop e Igp e diciotto tra Doc e Docg, a cui si affianca la crescita dell'agricoltura biologica, che oggi interessa quasi un quinto delle superfici coltivate della provincia.

Proprio nella capacità di evolversi senza perdere il legame con la propria identità risiede la forza dell'agricoltura cuneese e della Coldiretti stessa. Partendo da una naturale vocazione agricola, il territorio ha scelto con anticipo la strada della qualità, costruendo nel tempo un sistema produttivo distintivo nel panorama italiano.

Una visione progettuale che, espressa a livello nazionale e concretizzata localmente, continua ancora oggi a rendere l'agricoltura della Granda uno dei motori più dinamici e rappresentativi dell'economia agricola del Paese.

## Segretario di Coldiretti zona di Alba per quasi 4 decenni, ha vissuto l'evoluzione dell'agricoltura Terenzio Ravotto, testimone del cambiamento

La storia della Coldiretti è fatta anche dal continuo rapporto tra gli agricoltori e i funzionari che ne hanno costruito e portato avanti la struttura sul territorio.

Fin dalla fondazione, la Coldiretti Cuneo è stata guidata da persone preparate e con un forte attaccamento alla causa, capaci di affiancare le imprese agricole nelle loro esigenze quotidiane e di interpretare i cambiamenti del settore. Tra queste anche la prima impiegata dell'organizzazione provinciale, Emma Reggio.

Già dal 1946 la Coldiretti avvertì la necessità di disporre di sezioni e recapiti territoriali per far fronte alle molte esigenze degli agricoltori. Nacquero così le sezioni locali e con esse funzionari pronti e disponibili sul proprio territorio, capaci di raccogliere i bisogni delle imprese agricole e accompagnarle nell'evoluzione dell'agricoltura, diventando nel tempo un punto di riferimento per le comunità rurali e per le famiglie che vivevano e lavoravano nelle campagne della provincia.

Tra questi vi è Terenzio Ravotto, segretario della Zona di Alba dal 1967 ai primi anni Duemila. Quasi quattro decenni di lavoro che lo rendono testimone diretto non solo del cambiamento dell'agricoltura, ma anche dell'evoluzione della stessa Coldiretti e del suo ruolo sempre



più importante all'interno del mondo agricolo. "Quando sono entrato in Coldiretti si parlava soprattutto di assistenza, in particolare di pensioni e mutua - spiega Ravotto -. Erano questi i bisogni più urgenti degli agricoltori. Oggi invece vedo una Coldiretti molto più strutturata anche dal punto di vista economico, capace di affrontare temi importanti come le filiere e le dinamiche di mercato".

Negli anni del dopoguerra, infatti, per

molti coltivatori diretti la sicurezza sociale era ancora un traguardo lontano. "Sentivo la necessità da parte dei nostri agricoltori di avere mutua e pensione, diritti che altri settori avevano già conquistato - continua -. Ricordo il primo direttore di Coldiretti Cuneo, Vincenzo Pietrasanta, che non era originario della provincia ma proveniva dall'Alessandrino. Fu uno dei primi a parlare di queste tematiche e a spiegare agli agricoltori l'importanza di organizzarsi per ottenere gli stessi diritti degli altri lavoratori. Il suo provenire da fuori la Granda, infatti, avendo avuto ruoli organizzativi in Toscana e in provincia di Alessandria, aiutava ad aprire lo sguardo e a far crescere l'organizzazione".

Accanto al lavoro quotidiano di assistenza e rappresentanza non sono mancati momenti di mobilitazione collettiva. "Ricordo una grande manifestazione dopo una terribile grandinata che colpì la zona cuneese alla fine degli anni Sessanta - ricorda Ravotto -. Da quella mobilitazione del mondo agricolo nacque poi il Fondo di solidarietà nazionale per l'agricoltura, istituito nel 1970. Sono stati passaggi importanti che dimostrano quanto l'organizzazione abbia saputo difendere concretamente gli agricoltori. Ad oggi vedo lo stesso spirito e intraprendenza di allora".

# FERRAMENTA

## Marchisio

Specializzato in:

### RIPARAZIONE E DUPLICAZIONE



### CHIAVI AUTO E MOTO CODIFICATE



### RADIOCOMANDI

### REPARTO VERNICI



### ALLESTIMENTO INTERNO FURGONI



## FERRAMENTA MARCHISIO

Tel. 0171.69.74.10

Via A. Bassignano, 8 CUNEO

www.ferramentamarchisio.com

**RAVERA F.LLI** 

**VENDITA E ASSISTENZA  
MACCHINE AGRICOLE**

342 57 77 894 ☎ 348 03 39 786

**ALPEGO**  
**MASCAR**

**VALENTINI**  
**COLLINS**



**VIA BENI COMUNALI, 11  
12020 - VILLAFALLETTO - CN**

**C.S.U.M.**

**Movimento terra.  
Giardini.  
Carpenteria  
metallica.**



**Multiservizi a portata di tutti**

Cell. 393.1339927  
csumwork22@gmail.com  
movimentoterragiardini.it  
ig. C.S.U.M.

**EURO OFFICINE**

**OFFICINA MULTIMARCA  
ELETTRAUTO  
RICARICA CLIMA**

**IVECO**

**ALLTRUCKS** **BOSCH**

**FPT** **BOSCH Service**



**SALUZZO - 0175/277040 MADONNA DELL'OLMO - 0171/411680**

# Battaglie a difesa delle produzioni italiane e a tutela del territorio

*Nei suoi 80 anni di attività la Coldiretti ha portato avanti lotte per garantire la sicurezza dei prodotti, come quella per l'etichettatura obbligatoria dei cibi*

Nel 2026 Coldiretti Cuneo celebra 80 anni di storia. Ottant'anni di storia segnati da vittorie ma anche da battaglie ancora in corso a tutela del territorio e in difesa del made in Italy. "Fare sindacato oggi - sottolineano da Coldiretti - significa avere un progetto chiaro, saper dialogare a tutto campo, ascoltare e al contempo avere il coraggio di esprimere la propria opinione e di tradurla in azione concreta, con la competenza e la visione che da sempre contraddistinguono l'organizzazione".

## La lotta gli Ogm

Il 31 marzo 2000 prende il via l'operazione "Sema sicura". Di fronte ai rischi di contaminazione Ogm delle sementi, i produttori di soia, mais e girasole associati alla Coldiretti, con l'avvio della campagna di coltivazione, si impegnano a chiedere ai fornitori una dichiarazione e un'adeguata certificazione che attesti l'assenza di Organismi geneticamente modificati (Ogm). L'obiettivo è garantire produzioni nazionali di soia, mais e girasole libere da Ogm. L'iniziativa è accompagnata dal pressing della Coldiretti che promuove deliberare per dichiarare comuni e regioni Ogm free e coordina l'alleanza Liberi da Ogm con associazioni ambientaliste e dei consumatori. Dopo un lungo confronto con il Governo viene adottato il Dpcm del 4 agosto 2000 che sospende cautelativamente la commercializzazione di alcuni prodotti transgenici sul territorio nazionale, richiamando il principio di precauzione. Il protagonismo della Coldiretti finisce perfino nei file di WikiLeaks di Julian Assange, perché gli Stati Uniti temevano la chiusura dei mercati per le proprie multinazionali. Nonostante le pressioni per presentare gli Ogm come il futuro dell'agricoltura, oggi praticamente nessun Paese europeo li coltiva.

## Patto con il consumatore

Il 3 dicembre 2000 prende il via il Patto con il consumatore, un impegno per promuovere uno stile di impresa in armonia con la natura e con le leggi che la governano, ponendo barriere a difesa della sicurezza ambientale e alimentare. Il simbolo di questa fase è un manifesto realizzato per la prima manifestazione di Campagna Amica nelle piazze d'Italia: "Sei proprio sicura che quello che mangia tuo figlio non contenga schifezze? Mamma è ora di dare battaglia". Lo slogan viene diffuso utilizzando per la prima volta tutti i principali mezzi di comunicazione. I mass media sostengono una svolta che porta l'Italia a diventare leader in Europa nelle politiche agroalimentari.

## L'indicazione di origine in etichetta

Il 12 gennaio 2001, dopo essersi diffuso in mezza Eu-



ropa, viene individuato nella provincia di Brescia il primo bovino in Italia colpito dal morbo della mucca pazza, l'encefalopatia spongiforme bovina (Bse). La Coldiretti avvia il piano di rigenerazione dell'agricoltura italiana, introduce la carta di identità dei bovini per autocertificarne la provenienza e promuove una raccolta firme per l'indicazione di origine in etichetta.

## La multifunzionalità

Il 18 maggio 2001 viene approvata la legge di orientamento che allarga i confini dell'attività agricola alla multifunzionalità: dalla coltivazione e dall'allevamento alla trasformazione aziendale dei prodotti e alla vendita diretta, fino alla fornitura di servizi alla pubblica amministrazione. Nascono le fattorie didattiche di Coldiretti con le convenzioni con le scuole e gli agrisili.

## L'etichettatura della carne bovina

Dal 1° gennaio 2002 entra in vigore in Europa il sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina che consente di conoscere gli Stati di nascita, ingrasso e macellazione degli animali attraverso un codice identificativo. Il percorso di trasparenza prosegue negli anni successivi con l'obbligo di indicare varietà e provenienza dell'ortofrutta fresca, il codice di identificazione per le uova e l'indicazione dell'origine del miele. Più recentemente l'obbligo è stato esteso anche a diversi prodotti ortofrutticoli trasformati e a frutta secca e disidratata.

## Campagna Amica

Il 29 maggio 2007 nasce la Fondazione Campagna Amica di Coldiretti con l'obiettivo di promuovere la vendita diretta e rafforzare il rapporto tra produttori e consumatori. In Italia la rete è diventata la più estesa rete organizzata di mercati contadini, con circa 15.000 agricoltori coinvolti in oltre 1.200 farmers market. Questo modello si inserisce in un percorso già avviato

sul territorio con il Consorzio Fattoria Amica e con l'esperienza degli agriturismi promossa da Terranostra, nata nel 1973 e presente a Cuneo dal 1977. Gli agriturismi hanno rappresentato uno dei primi ponti tra la campagna e la società, offrendo ospitalità, ristorazione e attività didattiche. Oggi circa 25 milioni di italiani scelgono di acquistare cibo direttamente dai contadini o di vivere l'esperienza della campagna attraverso gli agriturismi, spinti dall'attenzione verso alimenti più sani e dal desiderio di ristabilire un rapporto diretto con chi produce il cibo.

## Polvere di latte 100% Made in Piemonte

Nel 2010 nasce nel Cuneese il primo grande progetto di filiera che ha portato alla produzione di polvere di latte 100% Made in Piemonte, grazie alla collaborazione tra Coldiretti, Compral Latte, Inalpi e Ferrero S.p.A., ciascuno con un ruolo specifico. Inalpi ha risposto alla richiesta di Ferrero affrontando l'investimento più importante della sua storia. Coldiretti ha coordinato il progetto, intuendo l'opportunità di garantire lavoro stabile e prospettive future alle aziende del territorio contribuendo alla nascita di Compral Latte, realtà cooperativa impegnata nella raccolta del latte dagli allevatori del territorio. Elemento centrale del progetto è il pagamento del latte su basi scientifiche, che ha portato alla nascita di uno dei primi contratti etici tra produttori e industria, superando i meccanismi tradizionali. Oggi il prezzo del latte è determinato da otto pilastri, tra cui la pulizia delle stalle, il benessere animale, l'uso responsabile dei medicinali e la sostenibilità ambientale e sociale, con crescente attenzione ai diritti dei lavoratori e dell'uomo.

## L'obbligo di etichettatura

Il 18 gennaio 2011 con la legge sulle disposizioni in materia di etichettatura e qualità dei prodotti alimentari si conclude un percor-

so di oltre dieci anni di impegno per garantire trasparenza ai consumatori. L'Italia diventa apripista in Europa per l'obbligo di indicare la provenienza dei prodotti alimentari, dal latte alla passata di pomodoro, dai formaggi ai salumi fino a riso e pasta. Rimangono tuttavia ancora prodotti per i quali l'origine non è sempre indicata, come succhi di frutta, marmellate o legumi trasformati.

## L'Unione Europea delle Cooperative

Il 24 aprile 2013 viene riconosciuta l'Unione Europea delle Cooperative (Ue.Coop), associazione nazionale di rappresentanza del movimento cooperativo promossa dalla Coldiretti.

## Osservatorio sulla criminalità in agricoltura

Il 19 marzo 2014 nasce l'Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare, fondazione voluta da Coldiretti per diffondere la conoscenza del patrimonio agroalimentare italiano e rafforzare i controlli contro le illegalità. Il Comitato scientifico è guidato dal magistrato Giancarlo Caselli.

## Irap e Imu

Il 15 settembre 2015 all'Expo viene annunciato l'azzeramento dell'Irap e la cancellazione dell'Imu per coltivatori diretti e imprenditori agricoli professionali, sotto il pressing di trentamila associati Coldiretti presenti alla giornata dell'agricoltura italiana.

## Contro il Ceta

Il 5 luglio 2017 la Coldiretti scende in piazza contro l'accordo di libero scambio con il Canada (Ceta), ritenuto dannoso per il Made in Italy e per il principio di reciprocità negli scambi commerciali. Una battaglia contro l'Italian Sounding che è diventata uno dei tratti distintivi dell'organizzazione. L'Italia non ha mai ratificato il Ceta e nel marzo 2024 anche il Senato francese ha votato contro.

## Filiera Italia

Il 3 novembre 2017 viene siglato l'atto costitutivo della nuova realtà associativa "Filiera Italia", in cui per la prima volta l'agricoltura e l'industria alimentare italiana d'eccellenza sono insieme per difendere, sostenere e valorizzare il Made in Italy. Una compagine associativa riunita attorno ai valori comuni dell'identità territoriale e nazionale, della trasparenza e della sostenibilità, in una logica di consumo consapevole ma anche per favorire la conoscenza e la diffusione di pratiche alimentari basate sui principi della dieta mediterranea, attraverso la combinazione di tutti gli ingredienti utili ad una alimentazione sana, variata ed equilibrata.

*continua a pag. 7*

# In piazza contro "l'italianizzazione" dei prodotti esteri e i cibi sintetici

Nel 2026 Coldiretti lancia una battaglia contro la modifica al Codice Doganale dell'Ue che permette di etichettare come italiani prodotti realizzati con materie prime straniere

segue da pag. 6

## Consorzi Agrari d'Italia

Il 27 luglio 2020 nasce Consorzi Agrari d'Italia (Cai) che oggi conta più di 20.000 soci e della quale oggi fanno parte Bonifiche Ferraresi Spa, e diversi consorzi su tutto il territorio nazionale. L'operatività si estende su 40 province situate in 11 regioni. Diverse le progettualità portate avanti, spicca nel 2023 da una collaborazione Coldiretti, Cai, BF e Filiera Italia con il Governo italiano con la creazione del Piano Mattei. Oltre 40.000 ettari di terreno, coltivati per la rinascita dell'Africa, dall'Algeria al Ghana, dall'Egitto all'Angola. Un doppio obiettivo: creare posti di lavoro nel continente africano e fermare le partenze verso l'Europa. È il cuore del Piano Mattei, un progetto di cooperazione e aiuti tra Italia e Africa.

## Centro Studi Divulga

Nel settembre 2020 nasce il Centro Studi Divulga che si avvale di un team multidisciplinare formato da professionisti del mondo accademico, delle imprese e delle istituzioni comunitarie e nazionali per approfondire tutto ciò che riguarda la vita delle imprese e quella delle famiglie mediante rapporti, focus, paper, sondaggi e note esclusive sui nuovi equilibri di un mondo sempre più integrato e in evoluzione.

## Pratiche commerciali sleali

Il 15 dicembre 2021 entra in vigore il D. Lgs. n. 198/2021, con il quale si attua la Direttiva (Ue) 2019/633 a tutela delle filiere agricole dalle pratiche commerciali sleali che prevede, tra l'altro, 16 pratiche commerciali sleali da vietare, che vanno dai ritardi nei pagamenti e annullamenti di ordini dell'ultimo minuto per prodotti alimentari deperibili, alle modifiche unilaterali o retroattive dei contratti, fino al divieto di pagare al di sotto dei prezzi di produzione.

## Coalizione Mondiale dei Farmers Market

Il 2 giugno 2022 nasce la Coalizione Mondiale dei Farmers Market per rispondere alla richiesta di cibi sani e locali da parte dei consumatori e alla necessità di garantire gli approvvigionamenti alimentari in tutto il mondo. Della World Farmers Markets Coalition fanno parte realtà di tutti i continenti con circa 80 associazioni da più di 60 paesi e il coinvolgimento di 250 mila agricoltori e loro famiglie. Fra gli obiettivi della World Farmers Markets Coalition c'è la diffusione di un modello di sviluppo economico ambientale e sociale sostenibile, tramite la filiera corta con il supporto all'agricoltura familiare, la promozione del cibo locale e l'emancipazione degli agricoltori, in particolare delle donne e dei giovani. Punto ri-



levante dell'azione associativa è la conservazione della biodiversità e la lotta ai cambiamenti climatici.

## La filiera agroalimentare europea

Il 6 dicembre 2022 per difendere e valorizzare l'intera filiera agroalimentare europea nasce Eat Europe, un nuovo soggetto con sede a Bruxelles di rappresentanza nell'Unione Europea, per iniziativa di Coldiretti, Filiera Italia e Farm Europe.

## La Fondazione Aletheia

Il 16 ottobre 2023 al via la Fondazione Aletheia per promuovere modelli nutrizionali e stili di vita sani per contrastare lo spreco alimentare, l'omologazione dei consumi e la tendenza diffusa, soprattutto nelle nuove generazioni, a preferire cibi ultra-processati rispetto a quelli naturali.

## I cibi a base cellulare

Il 6 novembre 2023 viene approvata definitivamente la legge che introduce il divieto di produrre e commercializzare cibi a base cellulare per uso alimentare o per i mangimi animali sostenuta dalla grande mobilitazione della Coldiretti che ha portato alla raccolta di oltre 2 milioni di firme a sostegno del provvedimento, con oltre 2.000 comuni che hanno deliberato a favore spesso all'unanimità, tutte le Regioni di ogni colore politico ed esponenti di tutti gli schieramenti oltre a Ministri e Sottosegretari, parlamentari nazionali ed europei e Sindaci. Una norma presa a modello in Europa e negli Stati Uniti.

## Nasce l'Osservatorio Agromafie

Nel febbraio 2014, promossa e istituita da Coldiretti, nasce l'Osservatorio Agromafie, Fondazione Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare, con l'obiettivo di analizzare e contrastare i fenomeni di illegalità nel settore agricolo e agroalimentare. Le sue attività sono orientate alla promozione della cultura della

legalità, alla tutela del Made in Italy agroalimentare e della sua reputazione, alla trasparenza informativa nei confronti dei cittadini e al monitoraggio delle infiltrazioni della criminalità organizzata e delle distorsioni della concorrenza lungo la filiera, come la contraffazione, l'adulterazione e l'imitazione dei prodotti italiani.

## Stop al cibo falso

L'8 aprile 2024 la Coldiretti dal valico del Brennero, dove sono giunti 10.000 agricoltori, annuncia l'avvio della raccolta di firme "Stop cibo falso: origine in etichetta" per promuovere una legge europea di iniziativa popolare per superare il codice doganale ed estendere l'obbligo dell'etichetta d'origine su tutti i prodotti alimentari in commercio nell'Unione Europea con l'obiettivo di un milione di firme.

## In 20.000 in piazza contro i cibi sintetici

Il 19 marzo 2025, a Parma, oltre 20.000 agricoltori sono scesi in piazza davanti alla sede dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) per partecipare alla mobilitazione contro la diffusione dei cosiddetti cibi sintetici. La manifestazione ha riunito agricoltori da tutta Italia per sollecitare l'avvio di studi clinici e preclinici approfonditi prima di qualsiasi via libera alla commercializzazione, al fine di garantire la tutela della salute dei consumatori. Accanto alle Bandiere gialle dell'organizzazione sventolavano anche quelle dell'Unione Europea, a sottolineare la volontà di rafforzare il progetto europeo chiedendo però più attenzione e coraggio nelle scelte che riguardano il sistema alimentare.

## Le proteste in Europa

Il 2025 e l'inizio 2026 vogliono essere periodi di mobilitazione permanente, il 18 dicembre a Bruxelles migliaia di agricoltori europei manifestano per cambiare l'Europa e chiedere un'inversione di rotta rispetto alla deriva tecnocratica della Commissione

ne Von der Leyen il tema e la nuova Programmazione agricola comunitaria.

Il 20 gennaio 2026, a Strasburgo, Coldiretti è scesa in piazza con migliaia di agricoltori per protestare contro l'accordo di libero scambio tra i Paesi Ue e quelli del Mercosur. A seguito di questa mobilitazione, l'Europarlamento ha deciso di rinviare il testo dell'accordo alla Corte di Giustizia Europea, un primo passo ottenuto attraverso la protesta che ha messo in luce un problema cruciale: l'accordo permetterebbe l'ingresso in Europa di prodotti realizzati senza le stesse regole su sicurezza alimentare, ambiente e lavoro, creando concorrenza sleale e mettendo a rischio un'agricoltura di qualità come quella europea. Non si tratta quindi solo di prezzi più bassi, ma soprattutto della mancanza di reciprocità normativa, che rende impossibile una competizione equa e minaccia la sostenibilità economica e sociale del settore.

## La modifica del Codice Doganale dell'Ue

All'inizio del 2026, Coldiretti lancia la "madre di tutte le battaglie" per difendere il Made in Italy: la modifica del Codice Doganale dell'Ue per eliminare la norma sull'"ultima trasformazione sostanziale", che permette di etichettare come italiani prodotti realizzati con materie prime straniere. L'organizzazione invita Comuni e territori a sostenere l'iniziativa con delibere locali, per garantire un commercio equo e proteggere l'agroalimentare italiano dalla concorrenza sleale. La norma attuale consente di "italianizzare" prodotti esteri con lavorazioni minime, creando confusione tra i consumatori e danni economici alle imprese. Questa battaglia, portata avanti da Coldiretti da oltre vent'anni, trova oggi nuova forza e condivisione sul territorio: difendere il Made in Italy non è solo un dovere per i produttori, ma un impegno di tutti, cittadini e consumatori, a tutela della qualità, della tradizione e dell'identità del nostro agroalimentare.

## MACELLERIA EQUINA

Dellera Francesco



Specialità Bresaola produzione propria



Via Fossano, 27 - 12100 CUNEO  
Tel. 344 7442254 - e-mail: fradel86@gmail.com  
francesco\_dellera86 Macelleria Equina Dellera

## AUTOCARROZZERIA LERDA LUCA



0171.71.94.88 - 328.28.91.667

lucalcerda85@gmail.com

via Bastonata, 95  
CENTALLO (CN)

www.studioleonardosrl.it

- INDUSTRIA 4.0
- COACHING DEL CAMBIAMENTO
- SISTEMI DI GESTIONE SICUREZZA ED AMBIENTE



Leonardo  
STUDIO

## COMPETENZA AL SERVIZIO DELLA CERTIFICAZIONE

Supportiamo le aziende nel percorso:

- adeguamento dei macchinari,
- valutazione dei rischi
- definizione procedure
- Dichiarazione e Marcatura CE.

#consapevolezza  
#sicurezza



Studio Leonardo s.r.l.  
Via Bonvicino, 12 | Centallo  
0171.212077  
info@studioleonardosrl.it  
www.studioleonardosrl.it

**Pneumatici GHIBAUDO BOVES**

Gomme sezione ristretta per diserbo e semina

Consulenza e servizio presso la Vostra azienda

Via Peveragno, 81 - Tel. 0171.389249  
info@ghibaudogomme.it






**minimal**  
manassero mobili

Via Vittorio Veneto, 145/a **ROBILANTE**  
Corso Francia 155/a **CUNEO**  
Tel. 0171 78235

**Floricoltura**  
di Arianna Fantino

Vasto assortimento di piante verdi e fiori stagionali, piante da frutto e da orto, mulini, opere di Barba Brisiu, oggettistica, piccola ferramenta, e ampia scelta di vasi

CI TROVI A BOVES (CN) in Via Don Pellegrino, 2/A  
PER INFO: 349 315 7145



**A.M.** s.r.l.  
impianti elettrici

www.amimpiantieletrici.it

- IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI
- IMPIANTI DOMOTICI
- IMPIANTI FOTOVOLTAICI
- IMPIANTI ANTIFURTO
- IMPIANTI TVCC
- IMPIANTI TV

**CUNEO**  
ANTOCI MAURIZIO 329 2268323  
GARRO LORENZO 327 0529386

# Enrico Nada: "Senza reddito non c'è futuro per la nostra agricoltura"

Secondo il presidente di Coldiretti Cuneo serve più trasparenza nelle filiere, stop alla concorrenza sleale e strumenti concreti per affrontare l'emergenza climatica

Enrico Nada, 41 anni, vitivinicoltore di Treiso, dal 2022 è presidente di Coldiretti Cuneo. Laureato in viticoltura ed enologia, guida l'azienda vitivinicola di famiglia "Nada Giuseppe" sulle colline di Treiso. Produce con metodo biologico due menzioni storiche del pregiato Barbaresco Docg, vino simbolo della zona, oltre a Barbera d'Alba Doc e Langhe Nebbiolo.

**Presidente Nada, il settore agricolo sta attraversando una fase di profonda trasformazione. Quali sono le principali criticità che le imprese cuneesi si trovano ad affrontare oggi?**

Negli ultimi anni fare agricoltura è diventato sempre più difficile. Non è una sensazione, ma la realtà che le nostre imprese affrontano ogni giorno: costi di produzione in aumento, mercati sempre più instabili e una concorrenza internazionale che troppo spesso gioca con regole diverse dalle nostre, mettendo sotto pressione la sostenibilità economica delle aziende e la loro capacità di programmare il futuro.

Per questo oggi il tema centrale è uno solo: il reddito agricolo. Senza reddito non c'è impresa, senza impresa non c'è agricoltura. E difendere il reddito significa agire, non limitarsi ad analizzare, ma intervenire con strumenti concreti e scelte politiche coerenti con le esigenze del settore.

**In che modo Coldiretti**



Enrico Nada

**si sta muovendo concretamente per tutelare la marginalità dei produttori e garantire che il valore lungo la filiera sia equamente distribuito?**

In questi anni Coldiretti lo ha fatto con determinazione. Lo abbiamo fatto scendendo in piazza, in Italia e in Europa, per contrastare politiche che rischiavano di scaricare sulle imprese agricole costi e vincoli insostenibili. Lo abbiamo fatto difendendo il principio di reciprocità negli scambi internazionali, opponendoci a importazioni che non rispettano gli stessi standard ambientali e sociali richiesti alle nostre aziende. Lo abbiamo fatto lavorando per una maggiore trasparenza nei mercati e lungo la filiera, affinché il valore del prodotto agricolo non si disperda, ma torni a chi lo produce, riconoscendo il giusto prezzo al lavoro degli agricoltori.

Allo stesso tempo, abbiamo accompagnato le imprese nel cambiamento. Innovazione e tecnologia non sono più una prospettiva, ma una necessità concreta. Dalla digitalizzazione dei processi alle nuove tecniche produttive, fino al sostegno al ricambio generazionale, Coldiretti è impegnata ogni giorno nel costruire le condizioni affinché le aziende possano restare competitive, rafforzando la loro capacità di adattarsi a un contesto in continua evoluzione.

**Le recenti crisi globali hanno riportato l'attenzione sulla sovranità alimentare. Qual è il ruolo strategico dell'agricoltura per il sistema Paese e per il nostro territorio?**

In questo contesto, il ruolo dell'agricoltura assume un valore ancora più strategico. Le tensioni geopolitiche degli ultimi anni hanno reso evidente quanto sia fragile l'equilibrio degli approvvigionamenti e quanto sia fondamentale poter contare su una produzione agricola nazionale solida. Garantire una produzione agricola adeguata non è solo una questione economica, ma una scelta strategica per la sicurezza del Paese, in grado di assicurare continuità e stabilità nell'accesso al cibo.

Anche a livello territoriale, l'impegno è costante. In provincia di Cuneo lavoriamo per rafforzare le filiere, sostenere gli investimenti aziendali e creare opportunità di sviluppo che restino sul territorio.

Perché difendere il reddito significa anche dare prospettiva alle imprese locali, valorizzando le produzioni e il lavoro degli agricoltori, rafforzando al tempo stesso il tessuto economico e sociale delle comunità.

**Guardando al domani, quali sono le sfide più urgenti, a partire dal cambiamento climatico, e quale direzione deve prendere la rappresentanza agricola?**

Un'altra sfida decisiva è quella climatica. Le imprese agricole sono le prime a subire gli effetti dei cambiamenti in atto: siccità, eventi estremi, annate sempre più imprevedibili. Per questo abbiamo sostenuto strumenti concreti per la gestione del rischio e per una gestione più efficiente delle risorse, a partire dall'acqua, promuovendo soluzioni capaci di coniugare produttività e sostenibilità. In un contesto così complesso, il ruolo della rappresentanza non è accessorio: è determinante. Coldiretti è ogni giorno al fianco delle imprese per difendere interessi concreti, incidere sulle scelte politiche e costruire soluzioni reali, portando la voce degli agricoltori nei luoghi decisionali. La direzione è chiara: garantire alle imprese agricole le condizioni per produrre reddito, innovare e competere. È una sfida che non possiamo permetterci di perdere, perché da essa dipende il futuro dell'agricoltura e dei nostri territori.

## Il direttore di Coldiretti Cuneo, Francesco Goffredo, analizza il ruolo del settore tra sfide e innovazione

### "L'agricoltura è il cuore che tiene unita la Granda"

Francesco Goffredo è direttore di Coldiretti Cuneo dal 1° gennaio 2025.

**Direttore, spesso percepiamo l'agricoltura come un mondo a sé stante. Quanto è profondo, in realtà, il legame tra il lavoro nei campi e la nostra vita quotidiana?**

C'è ancora chi pensa che l'agricoltura sia un settore distante, che riguarda solo chi la pratica. In realtà è esattamente il contrario. L'agricoltura riguarda tutti, ogni giorno: nel cibo che portiamo in tavola, nel paesaggio che ci circonda, nell'economia dei nostri territori, entrando in modo diretto nella vita quotidiana di ciascuno di noi.

Eppure spesso questo legame viene dato per scontato. Si guarda al prodotto finito, ma non al percorso che lo rende possibile, né al lavoro, alle competenze e agli investimenti che stanno dietro a ogni produzione. Per questo è importante tornare a dare valore al cibo, partendo da scelte semplici ma consapevoli: privilegiare le produzioni locali, rispettare la stagionalità, riconoscere la qualità, orientando anche le scelte di acquisto in modo più responsabile.

**In che modo Coldiretti sta lavorando per ridurre**



Francesco Goffredo

**questa distanza tra produttore e consumatore finale?**

Su questo Coldiretti ha costruito negli anni azioni concrete. I mercati di Campagna Amica, diffusi su tutto il territorio, hanno accorciato la filiera, mettendo in contatto diretto produttori e consumatori. Le iniziative di educazione alimentare hanno riportato al centro il valore del cibo, soprattutto tra i più giovani. Progetti legati all'energia agricola e alle comunità locali stanno dimostrando come l'agricoltura possa contribuire anche alla sostenibilità, non solo ambientale ma anche economica, generando benefici diffusi per l'intero territorio. Ma l'agricoltu-

ra è anche presidio del territorio. Dove ci sono aziende agricole vive, il territorio è curato, abitato e mantenuto. Dove l'agricoltura arretra, avanza l'abbandono e il degrado, con conseguenze evidenti anche sul piano ambientale e sociale. In una provincia come Cuneo questo ruolo è evidente: l'agricoltura tiene insieme aree diverse, garantisce equilibrio e contribuisce alla qualità del paesaggio che tutti riconosciamo, rafforzando l'identità stessa del territorio.

**Esiste ancora il pregiudizio di un settore legato esclusivamente alla tradizione. Qual è invece il volto moderno delle imprese agricole di oggi?**

Oggi le imprese agricole utilizzano tecnologie avanzate, investono in innovazione e adottano pratiche sempre più sostenibili. È un settore dinamico, capace di evolversi e di affrontare sfide complesse, anche sul fronte ambientale, dimostrando una forte capacità di adattamento ai cambiamenti in atto. Infine, c'è il tema economico. L'agroalimentare non è solo un comparto produttivo, ma uno dei principali motori di sviluppo del territorio. Genera lavoro, crea filiere e produce valore che resta nelle comunità locali, contribuendo in modo con-

creto alla crescita economica diffusa.

Per questo parlare di agricoltura significa parlare di futuro. Significa interrogarsi su come vogliamo alimentare le nostre comunità, su quale modello di sviluppo vogliamo sostenere e su quale territorio vogliamo lasciare alle prossime generazioni, assumendoci una responsabilità che riguarda tutti.

**Quali sono le battaglie più urgenti che state portando avanti per tutelare sia chi produce che chi acquista?**

In questa direzione si inseriscono anche le battaglie per una reale trasparenza lungo la filiera: dall'obbligo di indicare chiaramente l'origine dei prodotti fino alla necessità di rafforzare un codice doganale europeo che oggi consente troppo spesso l'ingresso di merci che non rispettano gli stessi standard imposti alle nostre imprese. Una distorsione che danneggia gli agricoltori e disorienta i consumatori, minando la fiducia nel sistema agroalimentare.

L'agricoltura non è un tema per pochi. È una responsabilità condivisa che riguarda tutti noi, ogni giorno, nelle scelte che facciamo e nel modello di società che vogliamo costruire.

# L'agricoltura continua a resistere di fronte ai cambiamenti climatici

*Nel 2025 alcune produzioni hanno risentito dell'aumento delle temperature e delle piogge improvvise che hanno avuto ripercussioni significative sulle rese e sulla qualità*

Ancora una volta l'andamento ha inciso notevolmente sull'annata agraria che si è appena conclusa. Nel 2025, alcune produzioni vegetali, soprattutto quelle cerealicole, foragere e industriali, hanno maggiormente risentito delle elevate temperature abbinate a precipitazioni improvvise, con effetti significativi sia sulle rese sia sulla qualità.

Segnali positivi sono arrivati dal settore frutticolo sul versante economico, a differenza di quello cunicolo, che ha vissuto una stagione caratterizzata da quotazioni inferiori rispetto al passato. Buona anche l'annata della vitivinicoltura, pur in un contesto di mercato che ha continuato a preoccupare gli operatori.

La zootecnia ha vissuto un'annata positiva, con buoni risultati soprattutto per alcuni comparti, mentre altri, come quello cunicolo, sono rimasti ancora in difficoltà. Segno favorevole anche per le uova e, finalmente, una stagione positiva per l'apicoltura dopo anni estremamente complicati.

Il settore cerealicolo, nel complesso, ha registrato risultati discreti sul piano qualitativo, ma la remunerazione ha continuato a risultare spesso non adeguata. Hanno tenuto sostanzialmente i settori florovivaistico e biologico, pur in presenza di difficoltà strutturali e costi elevati.

La parola d'ordine per l'agricoltura è rimasta "resilienza", non solo per affrontare le sfide del cambiamento climatico, ma anche i nuovi scenari globali e i mutati equilibri geopolitici, che sempre più hanno inciso, direttamente o indirettamente, sulle produzioni e sui consumi.

## Settore frutticolo

Nel corso del 2025 la produzione frutticola in Piemonte e nel Cuneese è stata nel complesso favorita dal caldo asciutto del periodo estivo, che ha inciso positivamente sulle caratteristiche qualitative della frutta. Per alcune specie, però, l'alternanza produttiva e le piogge nel periodo della fioritura hanno ridotto in modo significativo la capacità di produzione.

A un inverno mite e quasi privo di precipitazioni è seguito un anticipo vegetativo che avrebbe potuto esporre le piante al freddo, ma le piogge abbondanti hanno contribuito a mantenere temperature più miti, evitando danni rilevanti.

Il caldo estivo e il clima prevalentemente asciutto della seconda parte dell'estate hanno favorito la maturazione e garantito ottime qualità organolettiche sia per la frutta estiva sia per quella autunnale. Anche i consumi sono stati sostenuti dalle condizioni meteo favorevoli.

Accanto a un quadro di mercato generalmente positivo, sia in Italia sia in Europa, sono tuttavia rimaste evidenti alcune criticità strutturali della filiera. L'elevata frammentazione dell'offerta commerciale ha continuato a rappre-



sentare un punto debole del comparto, così come la difficoltà di rendere il prodotto piemontese immediatamente riconoscibile agli occhi del consumatore.

Proprio per questo una parte significativa della frutta ha continuato a essere venduta o lavorata fuori regione. Si è inoltre confermata la difficoltà nel reperire la manodopera necessaria per la raccolta, soprattutto quella specializzata, problema ormai cronico per molte filiere agricole.

Per il ciliegio la stagione è stata buona sia dal punto di vista quantitativo sia qualitativo, con frutti di buona pezzatura e soddisfazione generale.

Per l'albicocco, invece, le piogge abbondanti nel periodo della fioritura hanno nuovamente ridotto la produzione, già scarsa nell'anno precedente. Il mercato ha confermato la preferenza per le varietà con caratteristiche organolettiche superiori.

Le susine damaschine hanno registrato una buona produttività e una maturazione scalare favorevole, mentre le altre varietà di susine estive e autunnali hanno avuto una produzione sostanzialmente in linea con quella della stagione precedente. La qualità commerciale dei frutti è risultata buona.

Per pesche e nettarine il 2025 è stato caratterizzato da un'ottima maturazione e da

qualità organolettiche particolarmente apprezzate. I danni da Sharka sono risultati meno evidenti rispetto alle stagioni precedenti, mentre il mercato è stato favorito sia da una ridotta offerta europea sia dalle alte temperature estive. È però rimasto il problema dell'aumento dei costi di produzione.

La campagna delle mele ha fatto registrare una diminuzione della produzione rispetto all'anno precedente, ma la carenza di prodotto sul mercato internazionale ha favorito le vendite. Anche per le pere la produzione è risultata inferiore al 2024, mentre il mercato del fresco ha mantenuto un buon andamento.

Per il kiwi la produzione si è collocata su livelli stabili o leggermente superiori rispetto alla campagna precedente. La qualità dei frutti si è confermata elevata e la carenza di prodotto a livello mondiale ha sostenuto le quotazioni.

## Settore orticolo e piccoli frutti

Per la fragola unifera è stata un'annata soddisfacente sul fronte del mercato, con prezzi abbastanza stabili e una produzione buona. Il clima primaverile fresco e piovoso ha permesso raccolte lunghe e scalari, senza eccessi di offerta e con frutti di buona qualità.

Per le fragole rifiorenti l'an-

nata è stata mediamente buona sul piano produttivo, ma più complessa dal punto di vista commerciale, con momenti di calo della domanda soprattutto tra fine estate e inizio autunno.

Per il mirtillo la stagione è stata decisamente positiva, grazie a buone condizioni climatiche al momento della raccolta, alla scarsissima presenza di Drosophila e a un'assenza quasi totale di problematiche fitosanitarie. Le produzioni sono risultate di buona qualità e ben conservabili.

La coltivazione del fagiolo rampicante ha presentato anche nel 2025 criticità nella fase di semina a causa delle piogge primaverili, con conseguente ritardo delle raccolte. Per alcune tipologie si sono registrati risultati produttivi buoni, mentre per altre la stagione è stata più altalenante, soprattutto sul fronte dei prezzi.

Per il pomodoro da mensa la stagione è stata caratterizzata da un andamento di mercato molto instabile, con rapide oscillazioni delle quotazioni. In diversi areali si sono inoltre accentuati i danni da insetti e gli effetti dello stress termico, che hanno compromesso soprattutto la qualità della maturazione.

Il peperone è stato meno colpito rispetto agli anni precedenti da alcune patologie virali e le produzioni sono risultate complessivamente nella norma, anche se i prezzi sono stati soddisfacenti solo nella fase iniziale della raccolta.

Per le patate da consumo fresco il quadro commerciale è stato deludente, sia a livello nazionale sia europeo, con scarsa richiesta e forte concorrenza del prodotto estero a basso prezzo.

Lo zucchini ha vissuto un'annata difficile, con quotazioni generalmente basse nella fase estiva e una ripresa solo in autunno, favorita dalla riduzione dell'offerta.

Più regolare, invece, la stagione delle brassicacee, come cavoli e cavolfiori, che ha mostrato qualche sfasamento nelle raccolte ma nel complesso buone condizioni di vendita.

continua a pag. 10

140  
Anniversario

**RENALDI  
BILANCE**  
Bilancieri in Cuneo dal 1885

Sistemi di pesatura  
per l'industria e il commercio

RIVENDITORE  
AUTORIZZATO

SOCIETÀ COOPERATIVA  
**BILANCIAI**  
Strumenti e Tecnologia per Pesare

Per la Provincia di Cuneo

Via Furia, 49 – Peveragno  
0171 693079  
info@renaldibilance.it

**PELLEGRINO  
MACCHINE AGRICOLE**  
Giardinaggio e Forestali

**GOLDONI MERITANO HONDA CLEMENTI**  
POWER EQUIPMENT

MOTOSEGA a partire da € 199,00  
SOFFIATORE a partire da € 249,00  
FORNO Clementi a partire da € 1.530,00

DECESPUGLIATORE  
FRESATRICE - TL  
attacco a 3 punti  
TRINCIATRICE - TSB  
spostamento laterale  
idraulico

BCS

HONDA RASAERBA da € 170,00  
Husqvarna ROBOT RASAERBA da € 599,00

Corso Francia, 140 • San Rocco Castagnaretta • Tel. 0171.491613  
pelleggrinosnc@gmail.com • pelleggrinomacchineagricole.com

Noi all'ambiente  
ci teniamo.

2021 studio degreanidis mondovì en

**BCC PIANFEI E  
ROCCA DE' BALDI**  
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

www.pianfeieroccadebaldi.bcc.it

**Elettromeccanica Comba Andrea**

**RIPARAZIONE DI:**  
motori elettrici,  
generatori, compressori,  
aspiratori industriali,  
attrezzatura elettriche per  
taglio legno e ferro

Via delle Cascine, 3 - Fraz. Bombonina - 12100 - Cuneo  
Tel. e Fax. 0171.402487 - Cell. 349.8118088  
info@elettromeccanicacomba.it



**Farmacia  
S. Maria sas**  
Erboristeria  
DEMONTE - via Val d'Arma, 2

**OMEOPATIA • FITOCOSMESI  
VETERINARIA • AUTOANALISI**

rivenditore autorizzato L'ERBOLARIO  
tel. 0171 95332 - farms.maria@libero.it

YOGURT BIOLOGICO

**BIO MU**

FA BENE  
PERCHÉ È BIO,  
È BUONO  
PERCHÉ È MU

www.diegiovanna.com



Prodotto da I Tesori della Terra s.c.a.s. Onlus - Cervasca CN  
[www.biomu.eu](http://www.biomu.eu)

# Una moltitudine di settori che rende la Granda patria di tante eccellenze

*Segnali incoraggianti sono arrivati dal mercato corilicolo, mentre per le castagne i prezzi sono stati inferiori all'anno precedente. In ripresa il comparto bovino*

segue da pag. 9

**Settore corilicolo**

Per il settore corilicolo, la campagna di raccolta 2025 ha segnato da una parte una ripresa sia sul piano qualitativo sia su quello quantitativo rispetto alle annate precedenti, grazie soprattutto a un andamento climatico più regolare ma dall'altra ancora una produzione a livello quantitativo ancora bassa. Si è tuttavia osservata una differenza produttiva significativa tra le aree tradizionalmente vocate, come Langhe e Alta Langa, e le zone di fondovalle e pianura.

Le problematiche fitoiatriche riscontrate negli anni precedenti sono risultate in parte rientrate e le piante hanno mostrato un miglioramento fisiologico. La difesa fitosanitaria è stata condotta con risultati positivi e con basso impatto ambientale, mentre è proseguito il lavoro di contenimento sostenibile della cimice asiatica anche grazie ai rilasci di insetti antagonisti sul territorio. Anche sul fronte di Popillia japonica non si sono registrate criticità rilevanti.

La campagna commerciale ha mostrato segnali incoraggianti, dopo stagioni molto difficili, restituendo un po' di fiducia al comparto anche se il tema della cascola continua a preoccupare i produttori.

**Settore castanicolo**

La produzione dei castagni ibridi euro-giapponesi nel 2025 si è collocata in linea con le medie produttive, senza i forti incrementi che in estate sembravano possibili osservando il carico di ricci sulle piante. I frutti hanno avuto un buon calibro e una qualità complessivamente buona, con presenza di marciumi limitata ad alcuni areali. L'aspetto più evidente della stagione è stato l'anticipo della raccolta rispetto al 2024.

Per le castagne europee nei castagneti tradizionali si sono registrate produzioni normali, ma inferiori alle aspettative formulate a inizio estate. La pezzatura del prodotto è risultata molto variabile a seconda degli areali, anche per effetto della distribuzione delle piogge. In diversi casi i prezzi si sono mantenuti inferiori a quelli dell'anno precedente, rendendo la stagione meno soddisfacente per i produttori. Sulla castagna "tradizionale" sono continuate le attività di formazione e consulenza sulle Vallate alpine ed in particolare sulla Valle Stura con il progetto Valod'oc.

**Settore colture industriali**

La campagna del pomodoro da industria 2025 si è conclusa con un'ottima qualità, ma con rese inferiori alle aspettative a causa del caldo anomalo di giugno e luglio, che ha provocato problemi in una fase delicata come la fioritura.

La qualità del prodotto è ri-



sultata complessivamente eccellente, ma il quadro economico è rimasto in parte negativo per i produttori, chiamati a sostenere maggiori costi e a fare i conti con raccolti inferiori alla media storica.

Lesito della campagna ha confermato la necessità, per l'intera filiera, di investire sempre più nell'innovazione varietale e in strategie capaci di gestire meglio gli effetti dello stress da caldo e siccità.

**Settore vitivinicolo**

L'annata 2025 è stata caratterizzata da una primavera piovosa, che nella prima fase ha favorito la comparsa della peronospora e successivamente dell'oidio. I produttori, supportati dai tecnici Col-diretti, hanno però saputo gestire la situazione in modo efficace, contenendo i danni e salvaguardando la sanità delle uve.

Con l'arrivo dell'estate le condizioni meteorologiche si sono stabilizzate, consentendo un regolare sviluppo vegetativo. Le escursioni termiche nelle settimane precedenti la raccolta hanno favorito una buona maturazione, con buoni equilibri zuccherini e aromatici.

La vendemmia è iniziata nella prima decade di agosto per le varietà più precoci, in anticipo rispetto al 2024. La produzione è risultata contenuta rispetto all'annata precedente, con rese variabili da zona a zona, ma nel complesso con livelli qualitativi tra il buono e l'ottimo.

Sono tuttavia rimaste le preoccupazioni legate all'aumento delle giacenze, alla crescita dei costi di produzione e a una domanda meno dinamica in diversi mercati di riferimento. In questo contesto la qualità delle produzioni, la reputazione costruita nel tempo e la capacità di innovare sono rimasti gli strumenti principali per affrontare il futuro.

**Settore lattiero-caseario**

Anche il 2025 è stato un an-

no complessivamente positivo per il comparto del latte vaccino nazionale e piemontese. I volumi si sono mantenuti sostanzialmente stabili e il Piemonte ha confermato un ruolo importante nel panorama produttivo italiano.

Sul fronte del mercato, gli allevatori hanno ottenuto buoni riscontri, con prezzi generalmente superiori a quelli del 2024 e una situazione favorevole anche per molti prodotti lattiero-caseari. Nelle ultime settimane del periodo considerato si è però assistito a un raffreddamento di alcuni listini, elemento che ha suggerito prudenza per i mesi successivi. Dopo due annate favorevoli, è stato quindi necessario monitorare con attenzione l'evoluzione del mercato, per preservare nel medio periodo la tenuta del comparto.

**Settore bovino da carne**

Negli ultimi mesi della scorsa annata agraria si era assistito a una ripresa del comparto bovino da carne, e questo trend è proseguito nel corso del 2025, riportando fiducia in molte aziende che negli anni precedenti avevano dovuto fare i conti con una domanda debole e costi di produzione molto elevati.

Nell'arco di poco tempo la situazione si è quindi sensibilmente modificata, offrendo una boccata d'ossigeno soprattutto agli allevamenti specializzati in linea vacca-vitello e a quelli che hanno saputo resistere durante una lunga fase di stagnazione del mercato.

Dall'altra parte, i rincari dei ristalli e l'aumento dei costi in alcune fasi della filiera hanno continuato a mettere in difficoltà gli allevamenti specializzati nell'ingrasso, segno che il miglioramento del quadro generale non ha eliminato del tutto le criticità.

I motivi di questa risalita sono stati ricondotti soprattutto a una generale contrazione dell'offerta di bovini sia a livello nazionale sia europeo.

**Settore suinicolo**

Ancora un'annata tutto sommato positiva per il mercato suinicolo, con prezzi rimasti su livelli discreti, come confermano le quotazioni settimanali della CUN, anche se mediamente inferiori rispetto allo scorso anno e al 2023. L'inizio dell'annata agraria è coinciso con un graduale calo delle quotazioni, per poi risalire fino alla fine di settembre. Nelle ultime settimane del 2025 si è assistito ad una flessione, mantenendosi tuttavia ancora al di sopra dei 2 euro al kg.

A gravare sulla riduzione delle macellazioni ha influito, a partire dal gennaio 2022, la grave emergenza sanitaria della PSA - Peste Suina Africana, che ha colpito lo scorso anno e quelli precedenti anche gli allevamenti, tra cui alcuni in Piemonte. Un primo segnale positivo è tuttavia arrivato nel corso di quest'annata agraria: il periodo estivo, considerato quello a maggior rischio di introduzione del virus negli allevamenti, si è concluso senza alcun focolaio, a testimonianza dell'ottimo lavoro svolto dagli operatori nel rispettare scrupolosamente tutte le misure di biosicurezza previste per gli allevamenti, sia di carattere strutturale sia, soprattutto, gestionale. Ora occorrerà proseguire in questa direzione, mantenendo alta l'attenzione.

Secondo la fotografia della BDN al 30 giugno 2025, in Piemonte sono presenti 1.421 allevamenti di suini, per una consistenza di oltre 1 milione di capi, dato che colloca la nostra regione al secondo posto per numero di suini allevati (15,85% del totale), dietro la Lombardia (47,72%) e davanti all'Emilia-Romagna (11,91%).

**Settore avicunicolo**

Per il comparto avicolo da carne, il 2025 è stato un altro anno positivo, con un mercato rimasto su buoni livelli e costi di produzione relativamente più gestibili, soprattutto per quanto riguarda l'alimentazione animale. Anche la domanda di carne avicola si è confermata elevata.

Molto positivo anche l'andamento del comparto uova, con quotazioni generalmente superiori a quelle del 2024 e una domanda sostenuta.

Nel complesso, tuttavia, anche il mercato avicolo ha risentito della riduzione dell'offerta nazionale, legata ai focolai di influenza aviaria registrati nel Nord Italia, seppur in misura più contenuta rispetto all'annata precedente. È rimasta invece più complicata la situazione del settore cunicolo, che pur mostrando qualche segnale di ripresa ha continuato a vivere una fase di forte incertezza. Dopo anni difficili, il comparto ha avuto bisogno di maggiore programmazione e di un lavoro condiviso lungo tutta la filiera per recuperare stabilità.

continua a pag. 11

# Un intreccio di comparti produttivi che genera valore e qualità diffusa

Stagione positiva per l'apicoltura dopo anni molto difficili, remunerazioni ancora troppo basse per il settore cerealicolo, continua a crescere il biologico

segue da pag. 10

## Settore cerealicolo

Per i cereali autunno-vernini, l'inizio della campagna è stato particolarmente complesso a causa degli eccessi di pioggia, che hanno impedito alle aziende di entrare in campo e svolgere le normali operazioni colturali. Le semine sono slittate e in molti casi si sono svolte in condizioni non ideali. Le condizioni climatiche successive, molto asciutte in alcuni momenti e fredde in altri, hanno rallentato la germinazione e l'attecchimento delle piantule.

Nonostante ciò, grazie a tecniche colturali corrette, concimazioni adeguate e condizioni favorevoli nel prosieguo della stagione, la situazione si è in parte recuperata con l'arrivo della primavera. Le produzioni sono state comunque spesso inferiori alle aspettative e non sempre in grado di coprire i costi di produzione, anche se la qualità finale è risultata discreta e non si sono registrati particolari problemi sanitari.

Anche i cereali primaverili-estivi hanno vissuto un'annata complessa, condizionata dagli eccessi di pioggia che hanno ritardato le semine e favorito, in diversi areali, attacchi fungini già in fase di emergenza. A ciò si sono aggiunte difficoltà crescenti nel controllo delle infestanti, rese più problematiche sia dalle condizioni climatiche sia dalla riduzione delle sostanze attive disponibili.

Durante l'estate la scarsità di precipitazioni ha costretto molti agricoltori a irrigazioni frequenti, non sempre sufficienti a soddisfare il fabbisogno delle colture. Le alte temperature hanno favorito anche lo sviluppo di insetti dannosi, come la piralide. L'autunno, più favorevole, ha consentito in molti casi raccolte corrette e un prodotto di buona qualità, ma il risultato finale è rimasto molto variabile da azienda a azienda.

Le foraggere affienate hanno risentito particolarmente degli eccessi di pioggia di maggio, mentre quelle raccolte con tecniche di insilamento e fasciatura hanno dato risultati migliori, sia sul piano quantitativo sia su quello qualitativo.

## Settore apistico

Se nelle ultime annate gli effetti dei cambiamenti climatici avevano colpito duramente la produzione piemontese di miele, nel 2025 il fattore meteo si è rivelato finalmente favorevole per lo sviluppo delle fioriture e quindi per l'apicoltura. Si è registrata così un'inversione di tendenza rispetto a un lungo periodo segnato da produzioni scarse o addirittura assenti.

L'inizio della primavera ha consentito discrete produzioni di miele di tarassaco in pianura, mentre le piogge hanno limitato i quantitativi di miele di ciliegio. Con maggio si sono aperte prospettive molto



interessanti: umidità elevata, piogge alternate a bel tempo e temperature miti hanno favorito una buona fioritura dell'acacia e una raccolta finalmente soddisfacente.

Anche le produzioni di mielefiori di alta montagna e di rododendro sono state favorite da condizioni climatiche positive. Castagno e tiglio si sono mantenuti sui livelli discreti, pur con forti differenze territoriali, mentre la melata di bosco ha confermato la tendenza negativa degli ultimi anni. Tra fine estate e inizio autunno si è confermata abbondante la fioritura dell'edera, importante soprattutto per preparare bene le famiglie all'inverno. Dopo anni molto negativi, la soddisfazione degli apicoltori è stata palpabile, anche se un solo anno positivo non è bastato a cancellare le criticità del settore. Sono infatti rimaste forti le preoccupazioni per la varroa e per la presenza sul mercato di miele straniero a basso costo, spesso poco trasparente, che ha penalizzato le produzioni locali di qualità.

## Settore florovivaistico

Il settore florovivaistico piemontese nel 2025 ha registrato un andamento complessivamente stabile rispetto all'anno precedente, pur con differenze tra le varie stagionalità. Le produzioni del tardo inverno hanno risentito di un clima sfavorevole, che ha rallentato le vendite, mentre il mercato primaverile ha mostrato una tendenza positiva, con buoni volumi di commercializzazione anche se concentrati in un periodo più breve.

Si è confermata importante, per il settore floricolo, anche la ricorrenza di Ognissanti. Allo stesso tempo è continuata a crescere la presenza della grande distribuzione organizzata nella vendita di fiori, con conseguente erosione di quote di mercato e marginalità per le aziende agricole e per i punti vendita specializzati.

Il mercato della vivaistica da esterno ha segnato una nuova riduzione dei volumi di vendita, consolidando una

tendenza già visibile negli ultimi anni. Hanno pesato stili abitativi con spazi più contenuti, maggiori oneri di manutenzione e costi produttivi sempre elevati. A questo si sono aggiunte la riduzione dei principi attivi disponibili per la difesa fitosanitaria, la diffusione di patogeni emergenti come cimice asiatica e Popillia japonica e nuovi adempimenti obbligatori che hanno comportato ulteriore lavoro e costi per le imprese. Tutti fattori che hanno reso sempre più complessa la gestione del comparto.

## Settore biologico

Il settore del biologico si è confermato ancora in buona salute, con una crescita sia delle produzioni sia dell'offerta. A livello nazionale sono aumentati gli ettari certificati o in conversione, così come è cresciuto il numero degli operatori, in particolare delle aziende che producono e trasformano direttamente il proprio prodotto.

Tra le colture sono rimasti importanti le colture foraggere e i seminativi, mentre ha continuato a svilupparsi, pur con alcune difficoltà, il comparto orticolo. Sono cresciute anche le superfici destinate alla vite e alla frutta a guscio ed il leggero calo le specie frutticole. Il settore più in difficoltà è rimasto quello zootecnico da sempre poco sviluppato.

Il Piemonte ha riflesso sostanzialmente il quadro nazionale, con una presenza significativa di vite, frutta a guscio, pomacee, piante officinali e cereali. La crescita del biologico è stata sostenuta anche dalle misure previste dalla PAC e dal Complemento regionale per lo sviluppo rurale.

In prospettiva, l'arrivo del nuovo marchio del biologico italiano avrebbe potuto rappresentare uno strumento utile per aiutare i consumatori a riconoscere con maggiore immediatezza il cibo certificato bio prodotto in Italia.

**VALBERTO DECORAZIONI**  
di CAIAZZO VALBERTO

Tel: 328.7598257  
valbertodecorazioni27@yahoo.com

FR. ROATA CHIUSANI  
CENTALLO (CN)

- Cartongesso
- Restauro facciate
- Decorazioni d'interno
- Isolamenti termici a cappotto
- Pavimenti in resina da interni

Preventivo e consulenza gratuita

**SILVESTRO C.T.**  
SINCE 2015

COMPATTATURA E FASCIATURA  
ARATURA - PREPARAZIONE  
SEMINA - CONCIMAZIONE  
TREBIATURA - TRASPORTO  
PRESSATURA

Valter 339 5996325\_Simone 392 5450249  
Via Roata Chiusani, 118 - CENTALLO (CN)  
la.retiacentallo@gmail.com

Dir. Sanitario Dott. Carlo Perrino

**STUDIO DENTISTICO SAN ROCCO**

0175 27 51 19

MANTA (CN)

**CONVENZIONE COLDIRETTI**

- IMPLANTOLOGIA
- PROTESI
- ORTODONZIA
- ENDODONZIA
- CHIRURGIA ORALE
- PARODONTOLOGIA
- ESTETICA DENTALE
- IGIENE DENTALE
- CONSERVATIVA

**Val. Gesso**

RICOSTRUZIONE  
VENDITA  
ASSISTENZA

**PNEUMATICI**  
I Tecnici Delle Gomme!

**NON BUTTATELI!  
SI RIPARANO!**

RIPARIAMO E RICOSTRUIAMO  
TUTTI I TIPI DI PNEUMATICI  
ANCHE QUELLI RIEMPIITI CON  
MATERIALE ANTIFORATURA

RIPARAZIONE E VENDITA  
CINGOLI IN GOMMA

MICHELIN  
Kleber  
VREDESTEIN  
TRELLEBORG

VENDITA PNEUMATICI  
NUOVI DI TUTTE  
LE MARCHE E  
TRASFORMAZIONI DISERBO

San Rocco di Bernezzo (CN) Via Valle Grana, 86  
Tel 0171/85402 fax 0171/857921 www.valgesso.it

**EXTREMEAT**  
LUXURY BEEF

**EXTREMAMENTE  
BUONO**



**SOLO NEI  
MIGLIORI  
RISTORANTI  
E BRASSERIE  
DELLA TUA  
CITTÀ**

Regione Madonna dei Prati, 323  
Centallo (CN)  
tel. 0171 214131  
extremeat.2020@gmail.com



## Frutta cuneese, l'eccellenza che sfida concorrenza sleale e mercati globali

*Con oltre 14.000 ettari e 3.000 aziende, la Granda si conferma il secondo polo italiano per le mele, ma la crisi della redditività mette a rischio la tenuta del sistema*

La coltivazione specializzata della frutta fresca nella provincia di Cuneo si sviluppa principalmente sull'altipiano e all'interno delle vallate alpine che da Cuneo arrivano fino a Bagnolo Piemonte. In questo territorio si coltivano in modo specializzato albicocche, ciliegie, susine, pesche, nettarine, pere, mele, kiwi e piccoli frutti che, una volta raccolti, vengono destinati ai mercati di tutto il mondo. I terreni su cui vengono coltivate queste produzioni sono di origine alluvionale, caratterizzati da un buon drenaggio e dalla ricchezza di sostanza organica, favorita anche dalla presenza diffusa di allevamenti sul territorio e nella pianura adiacente. La vicinanza alle montagne garantisce inoltre una buona disponibilità di acqua.

La coltivazione della frutta in queste terre ha origini molto antiche. La tradizione risale almeno all'anno Mille con l'introduzione della susina Ramassin durante le dominazioni saracene. Per secoli, la coltivazione è rimasta confinata ai giardini signorili e agli orti delle abbazie, dove i monaci selezionavano le varietà. Tra il Rinascimento e il XIX secolo, il Piemonte ha beneficiato dei contatti con la Francia. Eventi simbolici, come la dote di Margherita de Foix nel 1492 (mela "Grenoble") e le riforme dei Savoia hanno introdotto metodi agricoli moderni. Nel 1822, l'apertura dello stabilimento Burdin e gli studi di Giorgio Gallesio hanno dato una spinta scientifica al settore. Tra fine '800 e inizio '900, la produzione è passata dall'autoconsumo al mercato, concentrandosi definitivamente nell'area ai piedi del Monviso, tra Cuneo e Torino.

Da allora la specializzazione è cresciuta progressivamente, costruendo un bacino frutticolo di grande rilevanza sia a livello nazionale sia internazionale.

Attualmente in provincia di Cuneo si coltivano oltre 14.000 ettari di frutta fresca e negli ultimi anni la superficie è rimasta sostanzialmente stabile. La specie più diffusa è il melo, seguita da pesche e nettarine e dal kiwi. Il Piemonte è oggi stabilmente la seconda regione produttrice di mele in Italia, dopo il Trentino-Alto Adige, e la provincia di Cuneo rappresenta la terza provincia italiana dopo Bolzano e Trento. La crescita della



coltivazione delle mele è stata favorita anche dalle difficoltà incontrate dal kiwi, colpito prima dalla batteriosi e poi dalla cosiddetta moria del kiwi, oltre che dalle problematiche fitosanitarie e di mercato che hanno interessato pesche e nettarine. Fino al 2010 la maggior parte delle aziende coltivava contemporaneamente pesche e nettarine, mele e kiwi, affiancando spesso altre specie da frutto. Questa diversificazione permetteva di distribuire meglio i periodi di raccolta e di garantire continuità di lavoro ai collaboratori stagionali.

Le caratteristiche climatiche di queste vallate contribuiscono in modo decisivo alla qualità della frutta. Già durante l'estate il forte sbalzo di temperatura tra il giorno e la notte favorisce la colorazione dell'epidermide dei frutti, donando loro una lucentezza e una qualità difficilmente replicabili in altri territori.

La filiera frutticola coinvolge in provincia di Cuneo oltre 3.000 aziende. Le operazioni necessarie per arrivare alla produzione sono numerose e iniziano con il trapianto delle giovani piante, da cui prende avvio la fase di allevamento che dura mediamente tre anni. Successivamente gli alberi entrano nella fase produttiva. Durante tutto il ciclo di vita le piante devono essere difese dalle malattie e dalle erbe infestanti e ogni anno vengono eseguite diverse operazioni, tra cui la potatura invernale ed estiva, il diradamento dei frutti e la raccolta.

La maggior parte della frutta cuneese viene coltivata secondo il metodo dell'agricol-

tura integrata, mentre oltre il 10% della superficie è destinato alla produzione biologica. Frutticoltori e tecnici sono costantemente impegnati nella ricerca delle soluzioni più efficaci per difendere le piante dalle avversità, con grande attenzione al risparmio delle risorse naturali e alla tutela dell'ambiente. Già nel 1998 il 93% dei frutticoltori piemontesi aderiva volontariamente ai disciplinari di lotta integrata e da allora la percentuale è cresciuta fino a coinvolgere oggi quasi la totalità dei produttori. I disciplinari italiani e piemontesi sono tra i più severi al mondo e contribuiscono a rendere la frutta prodotta in questo territorio tra le più sicure a livello internazionale.

Nel tempo la ricerca ha introdotto metodi innovativi di difesa dalle malattie, come la confusione sessuale, la valorizzazione degli antagonisti naturali e l'impiego di varietà resistenti. Proprio su queste ultime si concentrano molte delle prospettive future della filiera. In questo contesto anche le Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA), una volta completato l'iter autorizzativo da parte della Commissione europea, potrebbero offrire un contributo importante nella difesa delle colture frutticole dalle malattie.

Negli ultimi dieci anni i costi di produzione della frutta cuneese sono aumentati in modo significativo, con un'accelerazione particolarmente forte a partire dal 2022. Nonostante ciò, i produttori - pur rappresentando uno dei due anelli indispensabili della filiera - non hanno alcun potere nella determinazione dei

prezzi. Di conseguenza, nello stesso periodo la remunerazione media della frutta non è cresciuta in modo proporzionato, mettendo molte aziende in seria difficoltà.

Negli ultimi anni sono entrate nel panorama frutticolo cuneese numerose nuove varietà, caratterizzate da una maggiore resistenza alle malattie e da migliori qualità organolettiche. Per valutare il gradimento dei consumatori e confrontare le nuove varietà con quelle tradizionali, prima della loro diffusione sul mercato vengono organizzati dei consumer test. Queste prove sono promosse dall'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Frutta (O.N.A.Frut.), in collaborazione con alcune strutture di commercializzazione piemontesi, spesso all'interno delle principali manifestazioni fieristiche regionali.

In questo contesto si inserisce anche il tema della reciprocità nelle regole commerciali. Le normative italiane ed europee in materia di comportamenti etici, politiche del lavoro e utilizzo dei prodotti fitosanitari sono tra le più severe al mondo. I frutticoltori piemontesi hanno inoltre investito molto nel miglioramento continuo delle pratiche produttive. "Tuttavia - dice Coldiretti - per chi produce risulta difficile comprendere la politica dell'Unione Europea che, non applicando pienamente il principio di reciprocità, mette in concorrenza la frutta cuneese con prodotti provenienti da Paesi dove le regole sono molto diverse e i costi di produzione decisamente inferiori. Se poi le dinamiche di mercato sono determinate quasi esclusivamente dal prezzo, senza considerare le differenze nelle condizioni di produzione, non vengono tutelati né i produttori europei né i consumatori".

A questo si aggiunge un ulteriore elemento critico. "Mentre per la frutta fresca è obbligatoria la tracciabilità - continua Coldiretti - per i prodotti trasformati questa non è sempre prevista con la stessa chiarezza. Se l'ultima lavorazione della frutta avviene in Italia, il prodotto trasformato può essere commercializzato come "italiano", anche se la materia prima proviene dall'estero, con il rischio di creare confusione tra i consumatori".

### COSTI DI PRODUZIONE 2015-2025

COLTURA	COSTI DI PRODUZIONE TOTALI (€ cent./kg.)										
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
MELO-Gala	33	33	33	28,3	29	33	33	39,5	43,5	50,5	52,5
PERO-William		27	27	27,5	28,3	29,5	29,5	34,5	35,5	40	44
PESCO-nettarina intermedia (Alitop)	39	39	39	39,4	40,5	40,5	40,5	47	48,5	52,5	59,5
SUSINO-Angeleno		30	30	30	30,7	32,5	32,5	39	41,5	45,5	49,5
ACTINIDIA-Hayward		45	45	45	46,3	48,5	48,5	54,5	63	68,5	88
ALBICOCCO-Autofertile (Tonda di Costigliole)		55	55	55,1	57,1	58,5	58,5	69,5	76,5	86	86
CILIEGIO-Autoincompatibile (Kordia)					150,6	171	171	176	199,5	218	209

Evoluzione dei costi totali di produzione del melo negli ultimi 10 anni (dati rilevazione Agrion)

# Dalla tradizione all'innovazione: nociolo, castagno, mandorlo e noce

Tra ricerca scientifica, Tecniche di Evoluzione Assistita e nuovi progetti di valorizzazione come "Valod'oc" per sostenere le aziende agricole della Granda

La frutta a guscio rappresenta da sempre uno dei punti di forza della produzione agricola piemontese e, in particolare, della provincia di Cuneo. Quando si parla di frutta a guscio si fa riferimento a diverse specie: dalle produzioni più "storiche", come nociolo e castagno, a quelle più recenti, come noce e mandorlo.

Storicamente la nociola è stata la coltura che meglio si adattava ai terreni più marginali o poveri, andando spesso a occupare aree declivi o difficilmente coltivabili con altre specie. Negli ultimi anni, però, la crisi di alcuni comparti frutticoli - come actinidia e pesco - e la crescente richiesta di frutta a guscio hanno cambiato lo scenario produttivo, portando il nociolo sempre più verso le fertili pianure del fondovalle. In questo modo la coltura è diventata una delle più diffuse nella pianura cuneese e piemontese.

Questo cambiamento, insieme agli effetti del cambiamento climatico, ha però fatto emergere nuove problematiche, come il fenomeno del cimiciato - accentuato anche dalla presenza della cimice asiatica - la cascola dei frutti e alcune batteriosi. L'aumento delle temperature sta inoltre rendendo sempre più necessario ricorrere a irrigazioni di soccorso o di mantenimento, trasformando di fatto il nociolo in un frutteto a tutti gli effetti, con esigenze gestionali simili a quelle delle altre colture frutticole.

Negli ultimi anni il comparto corilicolo sta attraversando una fase di difficoltà, legata soprattutto alla mancata o ridotta produzione, che sta mettendo in seria difficoltà molte aziende agricole. Nonostante le tante attività di monitoraggio e sperimentazione, resta ancora molto da approfondire.



"Chiediamo con forza che la ricerca scientifica fornisca risposte concrete per sostenere il comparto - dice Coldiretti Cuneo -, anche attraverso innovazioni come le Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA) o nuovi metodi di difesa dai parassiti e dalle principali avversità".

Anche il castagno, seppur con un'espansione territoriale più contenuta, sta seguendo un percorso in parte simile a quello del nociolo. In questo caso è importante distinguere tra due realtà: il castagno tradizionale, legato alle varietà storiche delle vallate alpine e diffuso soprattutto nelle aree pedemontane, e quello più moderno, spesso basato su cultivar ibride coltivate nelle aree di pianura. Oltre alle varietà, cambia anche la gestione agronomica: più simile a quella di un frutteto nelle zone di pianura e più naturale e legata alla gestione del bosco nelle aree collinari e montane.

Anche questo comparto ha attraversato negli anni momenti difficili, in particolare a causa del cinipide del casta-

gno, che ha fortemente ridotto il patrimonio varietale e la coltivazione soprattutto nelle aree montane. Oggi permangono alcune criticità legate a patologie come il cancro corticale, i marciumi e le cidie del frutto, che possono rendere la coltivazione complessa. Anche in questo caso la consulenza tecnica svolge un ruolo importante nel supportare le aziende nella gestione del suolo, nella scelta del sito d'impianto e nella selezione delle varietà più adatte.

Durante l'emergenza legata al cinipide, la collaborazione tra ricerca, tecnici e castanicoltori ha permesso di affrontare e superare una problematica che sembrava insormontabile.

Sul castagno sono inoltre attivi diversi progetti di valorizzazione, come il progetto transfrontaliero "Valod'oc", che punta alla promozione della castagna delle Valli Stura e Maralpina ed il progetto "Livingsoil" per la gestione e miglioramento del suolo nei castagneti tradizionali.

Negli ultimi anni si sta affermando anche una nuo-

va opportunità legata alla frutta a guscio: il mandorlo. In questo caso il fattore determinante non è stato tanto il cambiamento climatico quanto la selezione di varietà adatte anche a climi più freddi, caratterizzate da fioriture tardive.

La coltivazione del mandorlo sta quindi iniziando a diffondersi in alcune aree della provincia di Cuneo.

Dal punto di vista agronomico questa coltura è simile al pesco e risente molto delle gelate primaverili. Attualmente sono state introdotte varietà selezionate come Penta, Makako e Tuono, che stanno iniziando a produrre mandorle di buona qualità, apprezzate sia dall'industria locale - come nel caso dell'azienda Liffe - sia da pasticcerie, gelaterie e trasformazioni aziendali. Si tratta di una filiera in crescita, che merita attenzione anche in prospettiva futura, considerando la crescente domanda di prodotto.

Un'altra coltura importante è quella del noce, che in passato era coltivato soprattutto per il legname diopro e che oggi viene riscoperto anche per la produzione del frutto. Anche in questo caso si utilizzano varietà selezionate come Chandler, Lara e Tular. Se gestita correttamente, la coltivazione del noce rappresenta una componente strategica all'interno del comparto della frutta a guscio.

Proprio per sostenere e valorizzare queste produzioni è stato costituito anche il Consorzio di tutela e valorizzazione della frutta a guscio del Piemonte, che, anche grazie alla consulenza tecnica di Coldiretti Cuneo, lavora alla promozione delle produzioni locali attraverso specifici marchi e progetti di valorizzazione.

## In provincia di Cuneo presenti 800 allevamenti per una consistenza media di 920.000 suini Suinicoltura, Granda cuore delle Dop italiane

La suinicoltura piemontese è un settore agricolo importante, anche se meno esteso rispetto ad altre regioni italiane come Lombardia ed Emilia-Romagna. Si caratterizza per una produzione di qualità, fortemente legata alla tradizione gastronomica locale.

In Piemonte sono circa 1.400 gli allevamenti per una consistenza media di 1,2 milioni. Nella provincia di Cuneo sono 800 gli allevamenti per una consistenza media di 920.000 suini.

Se pensiamo alla suinicoltura, non possiamo che fare riferimento alle principali produzioni tipiche, quali le pregiate produzioni Dop (Denominazione d'Origine Protetta), quali il prosciutto crudo di Parma e di San Daniele, che si avvalgono esclusivamente di suini nati, allevati e macellati nei loro areali di produzione e di cui fa parte l'intero territorio piemontese.

La realtà suinicola regionale e cuneese fornisce que-

ste due importanti filiere, anche se non vengono prodotte direttamente sul nostro territorio, bensì rispettivamente in Emilia-Romagna e in Friuli Venezia Giulia. La maggior parte degli allevamenti fornisce suini le cui cosce vengono destinate a questi due circuiti Dop e prevede il rispetto di appositi disciplinari, con controlli da parte di organismi terzi.

A fianco di queste due filiere, sono inoltre presenti altre produzioni di qualità, per esempio il Crudo di Cuneo Dop e il Salame Piemonte Igp, e altre ancora.

A livello europeo, dal 1° aprile 2015 è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'origine delle carni suine fresche.

Inoltre, da novembre 2020, grazie all'introduzione di un'apposita norma nazionale, i consumatori possono avere in etichetta anche l'indicazione dell'origine delle carni suine trasformate, ad oggi escluse a livello UE. Anche qui l'I-

talia è precursore in materia, proprio a tutela dei consumatori e della trasparenza del mercato. Questa norma prevede che i produttori indichino il luogo di provenienza delle carni in maniera leggibile sulle etichette, specificando: "Paese di nascita: (nome del paese di nascita degli animali)"; "Paese di allevamento: (nome del paese di allevamento degli animali)"; "Paese di macellazione: (nome del paese in cui sono stati macellati gli animali)". Quando la carne proviene da suini nati, allevati e macellati nello stesso paese, l'indicazione dell'origine può apparire nella forma: "Origine: (nome del paese)".

La dicitura "100% italiano" è utilizzabile quando la carne è proveniente da suini nati, allevati, macellati e trasformati in Italia. Questa disposizione, tuttora in vigore e ogni anno prorogata dall'Italia, non si applica alle produzioni Igp e Dop in quanto già oggetto di norme sull'origine.

È fondamentale per consentire ai consumatori una scelta consapevole: si pensi, per esempio, a tutte le produzioni di prosciutto cotto, che rappresentano un'importante fetta di mercato, o ancora ad altre carni trasformate.

La maggior parte degli allevamenti piemontesi e della Granda fa parte dei circuiti Dop del prosciutto crudo di Parma e di San Daniele, rispettando regole ferree, per esempio relative all'alimentazione degli animali, ma che valorizzano "solamente" le cosce del suino.

"Un messaggio importante che vogliamo rivolgere a tutti i consumatori - dice Coldiretti Cuneo -, è quello di verificare le etichette, dove è indicata l'origine delle carni, poiché acquistare prodotti nazionali significa avere standard qualitativi superiori, in quanto provenienti da quegli stessi animali destinati ai circuiti Dop e valorizzando al tempo stesso l'offerta interna.

**ALLASINA DAVIDE**  
DECORAZIONI E PARQUET  
NOLEGGIO PIATTAFORMA AEREA  
TINTEGGIATURA  
INTERNI ED ESTERNI  
FORNITURA - POSA - LEVIGATURA  
PARQUET, RIVESTIMENTI  
Via Cuneo, 25 - VENASCA - 340.3430982

**PRIME**  
di PRIMERANO Domenico  
da 20 anni al vostro servizio!  
IMPIANTI ELETTRICI  
ANTIFURTI e CANCELLI AUTOMATICI  
IMPIANTI FOTOVOLTAICI  
Via Valgrana 68/C - 12023 CARAGLIO (CN)  
Tel. e Fax 0171.610369 - Cell. 338.4442928

**Borgotermica**  
riscaldamento  
sanitari  
arredo bagno  
SOPRALLUOGO E PREVENTIVI GRATUITI  
BORGOTERMICA  
ti sostituisce la vasca  
senza demolizioni,  
calcinacci, sporco.  
Operatori specializzati  
svolgeranno  
il lavoro per te!  
SOSTITUISCI LA TUA VECCHIA VASCA DA BAGNO  
Via Cuneo, 52/E 12011 BORGO SAN DALMAZZO (CN)  
Tel. 0171/266221 - e-mail: borgotermica15@gmail.com

**Carrozzeria  
G.L.**  
I Nostri Servizi  
Gestione totale dei sinistri • Recupero auto sinistrate  
Auto Sostitutiva • Pagamenti personalizzati  
Soluzione parabrezza in giornata  
Revisioni • Pre collaudi  
Carrozzeria G.L. - C.so Francia 239 - CUNEO  
Tel. 0171 491335 - Fax: 0171 493929  
info@carrozzeriagl.com - www.carrozzeriagl.com  
Orario continuato 8:00 - 20:00 Seguici su

# Vino tra dazi e nuove regole, le sfide per il prossimo futuro

*Le tensioni internazionali e le nuove norme sulle etichette e la sostenibilità ridisegnano il futuro delle aziende vitivinicole. Per il Made in Italy la posta in gioco è la competitività*

Il settore vitivinicolo europeo sta attraversando una fase di cambiamento profondo e strutturale. Da un lato ci sono le tensioni commerciali internazionali, con il rischio di nuovi dazi sul vino esportato; dall'altro l'Unione Europea sta lavorando a una revisione delle norme del settore, il cosiddetto "pacchetto vino". Due temi che possono sembrare lontani dal consumatore, ma che in realtà incidono direttamente su prezzi, mercati e prospettive delle aziende e dell'intera filiera vitivinicola.

I dazi sono imposte applicate dai Paesi sulle merci importate. Nel caso del vino, quando un Paese decide di introdurre o aumentare un dazio, il prodotto diventa più costoso per chi lo acquista in quel mercato, riducendo di fatto l'accessibilità del prodotto. Questo può ridurre la competitività delle aziende esportatrici. Negli ultimi anni il settore vinicolo europeo ha già sperimentato situazioni di questo tipo, in particolare con alcune tensioni commerciali tra Stati Uniti ed Europa. Per molti territori vitivinicoli, soprattutto quelli fortemente orientati all'export, l'introduzione di nuovi dazi rappresenta quindi un rischio concreto, perché può rallentare le vendite e ridurre i margini delle imprese in modo anche significativo, con effetti diretti sulla redditività delle aziende agricole e sull'equi-



librio dei territori rurali. Parallelamente, l'Unione Europea sta lavorando a una serie di aggiornamenti normativi per il comparto, noti come "pacchetto vino". L'obiettivo è adattare le regole del settore a un contesto che sta cambiando rapidamente: calo dei consumi in alcuni mercati, nuove esigenze dei consumatori, attenzione crescente alla sostenibilità e alla trasparenza delle informazioni in etichetta e nei sistemi di comunicazione verso il consumatore.

In questo percorso diventa fondamentale che le nuove norme siano realmente sostenibili anche per le imprese, evitando appesantimenti burocratici e garantendo condizioni di competitività.

Tra i temi al centro della discussione ci sono l'evoluzione delle etichette, con l'introduzione di informazioni nutrizionali e degli ingredienti anche in formato digitale, strumenti per migliorare la gestione delle produzioni e misure per rafforzare la promozione dei vini europei nei mercati internazionali. Si parla inoltre di maggiore flessibilità per aiutare le aziende a gestire annate difficili o situazioni di mercato complicate e imprevedibili, in un'ottica di maggiore tutela del reddito agricolo.

In questo scenario, il vino si trova quindi a dover affrontare una doppia sfida: difendere la propria posizione nei mercati internazionali, dove i da-

zi possono rappresentare un ostacolo, e allo stesso tempo adattarsi a nuove regole pensate per rendere il settore più competitivo, trasparente e sostenibile nel medio e lungo periodo.

Per i produttori, ma anche per i territori vitivinicoli, la capacità di affrontare questi cambiamenti sarà fondamentale. Il vino rimane infatti uno dei simboli dell'agroalimentare italiano nel mondo e le scelte che verranno fatte nei prossimi anni avranno un impatto diretto sul futuro del settore e sulla sua capacità di continuare a generare valore economico e culturale, rafforzando il ruolo del made in Italy sui mercati internazionali.

# Il vigneto del futuro nasce fra i filari di Langhe e Roero

La viticoltura piemontese sta attraversando una fase di profonda evoluzione e trasformazione. Accanto alla tradizione, che resta un pilastro del settore, si stanno affermando nuove tecnologie e modelli gestionali orientati alla sostenibilità e all'efficienza produttiva delle aziende agricole.

Oggi la gestione del vigneto non si basa più esclusivamente sull'esperienza diretta, ma sempre più sull'utilizzo di dati e strumenti digitali. L'agricoltura di precisione rappresenta uno dei cambiamenti più significativi: attraverso mappe di vigore, sensori climatici e immagini satellitari, i viticoltori possono intervenire in modo mirato, riducendo l'impiego di fitofarmaci, ottimizzando l'irrigazione e migliorando la qualità delle uve in tutte le fasi del ciclo produttivo, con benefici concreti in termini di sostenibilità economica e ambientale.

In questo contesto cresce anche l'attenzione alla sostenibilità. Le aziende piemontesi stanno adottando pratiche agronomiche più rispettose dell'ambiente, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale senza compromettere le rese produttive. Tecniche come la gestione del suolo, l'inerbimento e l'uso più razionale dei trattamenti sono sempre più diffuse e integrate nelle strategie aziendali, nel rispetto dell'equilibrio tra produzione e tutela del territorio.

Tra le innovazioni più ri-

levanti emerge l'impiego dei droni in vigneto. Questi strumenti consentono un monitoraggio rapido e dettagliato dello stato sanitario delle piante, permettendo di individuare tempestivamente stress idrici, carenze nutrizionali o l'insorgenza di malattie in modo puntuale e localizzato. In alcuni casi possono essere utilizzati anche per effettuare trattamenti mirati.

L'utilizzo dei droni presenta però ancora alcuni limiti. È necessario disporre di operatori qualificati e rispettare specifiche autorizzazioni, mentre i trattamenti fitosanitari per via aerea sono soggetti a normative stringenti e, in molti casi, consentiti solo in forma sperimentale o tramite deroghe. Questo ne limita ancora la diffusione, nonostante le potenzialità siano evidenti e già ampiamente riconosciute dal settore, rendendo necessario un quadro normativo più chiaro e applicabile.

Nonostante queste criticità, il Piemonte si conferma una delle regioni più dinamiche nell'innovazione viticola. L'integrazione tra tradizione e tecnologia rappresenta oggi la chiave per affrontare le sfide future. Il vigneto del futuro sarà sempre più gestito in modo preciso, efficiente e consapevole, con le tecnologie digitali destinate a diventare strumenti fondamentali per una viticoltura moderna e competitiva e sempre più orientata alla qualità.

**TAKEUCHI**  
From World First to World Leader



**CUNEOTRE**

Via Torino 216 - 12100 Cuneo (CN) - 0171.41.26.35 - [cuneotre.com/takeuchi](http://cuneotre.com/takeuchi)

# Dal campo alla tavola: i cereali della Granda conquistano il mercato

Con oltre 20.000 ettari coltivati e un milione di quintali prodotti, il comparto punta su progetti come "Gran Piemonte" per garantire sia prezzi trasparenti che qualità

In provincia di Cuneo la cerealicoltura rappresenta una componente importante dell'economia agricola locale, con circa 20.000 ettari coltivati e una produzione che supera il milione di quintali all'anno.

Le colture principali sono mais, frumento e orzo, produzioni che trovano spazio soprattutto nelle aree di pianura e che spesso sono inserite in sistemi produttivi più ampi legati alla zootecnia e alle filiere agroalimentari del territorio. La presenza di allevamenti e di importanti realtà di trasformazione rende infatti la cerealicoltura un tassello fondamentale dell'equilibrio agricolo della provincia, contribuendo sia alla produzione di materie prime sia al funzionamento di molte filiere locali.

In questo contesto assume un ruolo particolarmente rilevante il tema delle filiere organizzate. Negli ultimi anni, infatti, nel comparto cerealicolo si sono sviluppati diversi progetti di filiera grazie alla collaborazione tra imprese agricole, cooperative e trasformatori del territorio. Si tratta di percorsi che consentono di rafforzare il rapporto tra chi produce e chi trasforma il prodotto, migliorando la programmazione delle coltivazioni e offrendo alle aziende agricole maggiori garanzie in termini di ritiro del prodotto e trasparenza nella definizione dei prezzi.

In questo contesto si inserisce la stretta collaborazione

con il CAP NordOvest e con alcuni mulini del territorio, che rappresentano partner importanti per lo sviluppo delle produzioni cerealicole sia convenzionali sia biologiche. Il lavoro di filiera permette infatti di valorizzare le produzioni locali e allo stesso tempo di garantire alle aziende agricole uno sbocco di mercato più stabile.

Per quanto riguarda invece il comparto, il progetto più strutturato è rappresentato dal progetto "Gran Piemonte", un accordo che permette alle aziende cerealicole aderenti a Coldiretti di coltivare frumento valorizzando le produzioni e le caratteristiche dei singoli territori. L'obiettivo del progetto è quello di costruire una filiera capace di mettere in relazione agricoltori, trasformatori e mercati, garantendo allo stesso tempo maggiore trasparenza nelle modalità di conferimento e nella determinazione del prezzo.

All'interno del progetto "Gran Piemonte" sono infatti disponibili diversi contratti produttivi per rispondere alle esigenze delle imprese e delle diverse caratteristiche della Provincia e della Regione. Tra le proposte vi è il "SuperForma", destinato alla produzione di farine "forti", cioè farine in grado di sostenere lunghe lievitazioni e quindi particolarmente adatte alla realizzazione dei grandi lievitati della tradizione piemontese come colombe, panettoni e pandori.

Un altro contratto è il "Piemolino", dedicato invece alla produzione di farine per l'uso quotidiano, adatte sia alla preparazione di prodotti dolci sia salati. In questo caso il progetto prevede la semina in campo di più varietà di grano, una scelta che consente di rafforzare le qualità delle singole varietà e allo stesso tempo di favorire un'agrotecnica più sostenibile dal punto di vista agronomico.

Il progetto comprende anche i contratti denominati "Sostenibili", rivolti alla produzione di grani destinati a grandi industrie di trasformazione come Barilla ed Harmony. In questo caso, oltre alla qualità del grano prodotto, alle imprese aderenti viene richiesto anche di coltivare fiori nei propri appezzamenti agricoli, con l'obiettivo di "abbellire" il paesaggio delle campagne e allo stesso tempo favorire la presenza degli insetti pronubi, fondamentali per l'equilibrio degli ecosistemi agricoli.

Completano il quadro i contratti "Graindor ed Orzo", pensati in particolare per le aziende zootecniche che, oltre alla produzione di cereali, hanno anche la necessità di ottenere paglia da utilizzare per l'allevamento degli animali e per la gestione delle strutture aziendali.

La filiera è garanzia anche di prezzo, pertanto il progetto "Gran Piemonte" garantisce inoltre pagamenti puntua-

li a fine campagna, con la trasparenza delle quotazioni delle Borse Merci di Milano e di Torino. A questo si aggiunge la possibilità, per le aziende aderenti, di partecipare ad acquisti collettivi per l'approvvigionamento dei mezzi tecnici, contribuendo così a limitare l'aumento dei costi di produzione e a migliorare la sostenibilità economica delle imprese agricole.

Dietro questo lavoro continua da anni l'attività tecnica di Coldiretti legata alla cre-



azione di campi sperimentali per la verifica delle innovazioni colturali, delle varietà e la loro adattabilità al clima locale e delle tecniche attuali al fine di offrire sempre risposte concrete agli imprenditori locali.

Attualmente il progetto coinvolge circa 1.100 aziende

e oltre 11.000 ettari coltivati in tutto il Piemonte, confermando il crescente interesse delle imprese agricole verso modelli di filiera capaci di offrire maggiore stabilità economica, una migliore organizzazione della produzione e una valorizzazione più efficace delle produzioni locali.

## Takeuchi, Piaggio Commercial e Isuzu: strumenti di lavoro, non semplici mezzi

In agricoltura, edilizia rurale e manutenzione del territorio, la differenza non la fa il mezzo "più nuovo", ma quello giusto: affidabile, concreto, progettato per lavorare ogni giorno senza fermarsi. È su questo principio che Cuneotre costruisce la propria proposta in tema "Speciale Agricoltura", affiancando tre marchi che parlano la lingua di chi opera sul campo.

Takeuchi è un riferimento nel mondo dei mini-escavatori e delle macchine compatte: robustezza strutturale, precisione operativa e facilità di manutenzione sono i tratti distintivi di un prodotto pensato per durare. Macchine nate per affrontare cantieri agricoli, lavori forestali e interventi in spazi complessi, dove controllo e continuità operativa fanno la differenza.

Accanto, Piaggio Commercial offre soluzioni agili e versatili per aziende agricole, artigiani e operatori locali: veicoli pratici, funzionali, con costi di gestione contenuti, ideali per trasporto, consegne e supporto quotidiano tra azienda, campo e mercato.

A completare l'offerta c'è Isuzu, sinonimo di veicoli da lavoro "heavy duty": pick-up e commerciali concepiti per carichi, traino e percorsi impegnativi, con un'im-



postazione tecnica orientata a durata, affidabilità e operatività reale. Un alleato ideale per chi deve muoversi su strade bianche, in vigneti, in alpeggio o in cantiere, senza compromessi.

Tre mondi diversi ma complementari, uniti da un approccio concreto: Cuneotre non si limita alla vendita, ma affianca il cliente nella scelta, nell'allestimento, nell'assistenza e nel post-vendita, con competenza e conoscenza delle esigenze del territorio cuneese. Perché il mezzo giusto non è quello che promette di più, ma quello che mantiene di più.



# CUNEOTRE

Via Torino 216 - 12100 Cuneo (CN) - 0171.41.26.35 - [cuneotre.com/isuzu](http://cuneotre.com/isuzu)

# Cuneo capitale del pollame: in Granda oltre metà della produzione regionale

Con 450 allevamenti e 6 milioni di capi, la nostra provincia traina una filiera che garantisce l'autosufficienza nazionale ed elevati standard di tracciabilità

Il Piemonte rappresenta la quarta regione per importanza, dopo Veneto, Emilia-Romagna e Lombardia, per quanto riguarda il settore avicolo. Sommando i numeri della filiera della carne, principalmente di pollo, seguita da quella di tacchino, e quella della produzione di uova, sono oltre un migliaio gli allevamenti avicoli nella nostra regione, per una consistenza complessiva di circa 11 milioni di capi allevati. Oltre 450 allevamenti, per circa 6 milioni di capi, sono in provincia di Cuneo.

Il settore, dopo aver superato le difficoltà del 2022 dovute agli effetti economici del conflitto russo-ucraino e caratterizzato dall'impennata dei costi di produzione a seguito dei rincari energetici e delle materie prime destinate all'alimentazione animale, ha ripreso la propria crescita.

Il settore si conferma tuttora in buona salute, sia per quanto concerne la produzione di carne sia quella di uova, come confermano anche gli ultimi dati elaborati da Ismea - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

Questi gli ultimi dati, riferiti al 2024, sui consumi medi pro capite rilevati da Ismea:

- 21,9 kg/anno di carne avicola, il più alto degli ultimi 10 anni e rimanendo la più consumata tra le carni;
- 215 uova "tal quali", pari nel complesso a oltre 13,6 kg/anno.

A fianco di consumi in crescita per le carni e stabili per le uova, va anche considerata la solidità della filiera e del tasso di autoapprovvigionamento, vale a dire la capacità della produzione nazionale interna di soddisfare la domanda interna: si arriva addirittura al 107% per il segmento carni, il cui surplus viene riequilibrato dall'export. Per le uova siamo leggermente al di sotto dell'autosufficienza (97%), dovuto a un leggero calo produttivo.

Si tratta di valori ottimali, che per molte filiere animali e vegetali nazionali sono lungi dall'essere anche solo avvicinati e, di conseguenza, ci por-



tano ad avere una maggiore dipendenza dalle importazioni estere. Anche l'indice di penetrazione rilevato da Ismea, che misura la percentuale di famiglie italiane che acquistano un determinato prodotto agroalimentare almeno una volta in un dato periodo - in questo caso il 2024 - e che è un indicatore chiave per valutarne la diffusione, la popolarità di un prodotto e le abitudini di consumo, evidenzia questi valori:

- 94% per le uova, che è il più elevato tra i prodotti proteici di origine animale;
- 92% per le carni avicole.

Numeri considerevoli, considerando che le carni avicole e le uova sono tra gli alimenti più diffusi e consumati al mondo, apprezzati per il loro alto valore nutrizionale, la versatilità in cucina, il costo contenuto e l'assenza di limitazioni religiose significative nelle principali fedi.

A fianco di una domanda sempre più importante, da oltre 20 anni il legislatore italiano e comunitario ha accompagnato il comparto in un percorso che fornisce ai consumatori maggiori informazioni sull'origine dei prodotti e, al tempo stesso, una maggiore valorizzazione delle filiere nazionali.

Oggi sia per le carni sia per

le uova è vigente un sistema di etichettatura che prevede l'obbligo di indicare l'origine, ormai consolidato e che ha avuto nel tempo notevoli evoluzioni.

## Uova: classificazione, tracciabilità e origine

Sin dagli anni '90, a livello comunitario, è stata introdotta la classificazione delle uova per peso e categoria: A (uova fresche) se destinate al consumo diretto e B, quelle destinate all'industria alimentare (ovoprodotti) e non (per es. cosmetica). Dal 2008 in poi è stata introdotta la timbratura delle singole uova, su cui è riportato un unico codice che ha una struttura (per es. 0 IT 078 CN 001), da cui è possibile desumere le seguenti informazioni:

- 0 Tipo di allevamento (0=Biologico, 1=All'aperto, 2=A terra, 3=Gabbia);
- IT Paese di produzione (IT=Italia);
- 078 Codice ISTAT del Comune di produzione (per es. 078 per Cuneo);
- CN Sigla della Provincia del Comune di produzione (Cuneo);
- 001 Codice univoco dell'allevamento specifico attribuito dai Servizi Veterinari Asl.

## Carni avicole: indicazione dell'origine e informazioni

Dal 2004 l'Italia ha fatto da apripista con una nuova norma che ha introdotto un sistema di etichettatura volontaria delle carni di pollame, prevedendo l'indicazione dell'origine (per esempio: "nato, allevato e macellato in Italia") e la possibilità di indicare metodi di allevamento, per es. al coperto, all'aperto, rurale all'aperto e rurale in libertà e altre ulteriori informazioni facoltative.

Ciò era possibile a fronte di un disciplinare approvato dal Ministero e a controlli da parte di organismi terzi. Questo sistema si inseriva nel quadro della normativa dell'Unione europea, che consentiva sistemi volontari ma non imponeva ancora l'origine obbligatoria.

L'indicazione obbligatoria è stata infatti introdotta nell'Unione Europea solo dal 1° aprile 2015.

Allo stato attuale esistono ancora molti sistemi di etichettatura volontaria per le carni avicole, anzi, sono molto diffusi e convivono con l'obbligo di indicare l'origine comunitaria, proprio per fornire al consumatore maggiori informazioni.

# Api e miele italiano: una vera eccellenza che va valorizzata

Dopo una serie di annate critiche, dovute a ricorrenti anomalie climatiche, il 2025 ha segnato finalmente una ripresa per l'apicoltura. Sebbene il ritorno delle api alla produzione del miele infonda ottimismo tra gli addetti ai lavori, le attuali difficoltà del mercato frenano gli entusiasmi in questo avvio di stagione apistica, in un contesto che richiede ancora attenzione e un impegno condiviso per garantire prospettive stabili al settore.

Il mercato del miele soffre la mancanza di una efficace promozione nei confronti del consumatore e patisce l'ingresso di prodotto estero da Asia e America a prezzi estremamente bassi. I costi di produzione del miele italiano si aggirano intorno ai 6 €/kg, mentre il miele importato raggiunge prezzi di acquisto all'ingrosso spesso inferiori a 2 euro al kg per paesi come Ucraina e Cina.

I costi così bassi del miele che importiamo nascondono modelli produttivi profondamente diversi da quelli italiani, che non sempre garantiscono gli stessi standard in termini di tracciabilità, legame con il territorio e rispetto dei processi naturali. La mancata naturale maturazione del miele nei favi dell'alveare caratterizza le produzioni dei paesi asiatici che, in sostanza, privano il miele di quelle componenti vitaminiche ed enzimatiche che conferiscono a questo alimento uno straordinario valore salutistico, elemento distintivo del miele ottenuto secondo pratiche apistiche tradizionali.

Oltre a ciò, sembra che l'utilizzo di sciroppi zuccherini, che non hanno nulla a che vedere con il nettare dei fiori da cui le api ricavano il miele, sia spesso utilizzato per "tagliare" il miele autentico.

Vere e proprie produzioni industriali si sono sviluppate in alcuni paesi esteri per produrre qualcosa che di miele ha solo il nome, allontanandosi dal modello produttivo legato al lavoro delle api e alla stagionalità delle fioriture.

Industrie che si avvalgono di tecnologie così sofisticate da consentire al finto miele di superare anche i controlli analitici più moderni, rendendo ancora più importante rafforzare gli strumenti di controllo e trasparenza lungo tutta la filiera.

La legislazione italiana impone da ormai molti anni di indicare in etichetta per i mieli nazionali la dicitura "miele italiano" o "prodotto in Italia".

La recente direttiva europea, denominata "direttiva Breakfast", introduce l'obbligo di indicare in etichetta il paese di raccolta per tutti i mieli e, se provengono da più paesi (miscela), vanno elencate tutte le nazioni nel campo visivo principale, in ordine decrescente di peso e con la relativa percentuale. Tutto questo a maggior tutela del consumatore, che da una lettura dell'etichetta riceve le necessarie informazioni per effettuare un acquisto attento e consapevole, valorizzando la possibilità di distinguere con chiarezza l'origine del prodotto.

Il miele italiano, certificato dall'etichettatura, è sinonimo di eccellenza, un pilastro per una dieta sana ed equilibrata che valorizza l'alimento naturale e i cibi non processati. Compagno millenario della nostra storia alimentare che oggi, purtroppo, rischia di perdere la sua identità; spesso degradato a semplice alternativa allo zucchero da logiche di mercato, il miele merita di essere riscoperto nella sua straordinaria autenticità, riconoscendo il valore del lavoro degli apicoltori e del legame con i territori.

È, dunque, fondamentale prestare attenzione all'origine riportata sull'etichetta e privilegiare gli acquisti presso i punti di vendita diretta in azienda, nei mercati di Campagna Amica o scegliendo sugli scaffali del supermercato i mieli garantiti dalle cooperative degli apicoltori italiani, sostenendo in questo modo una filiera trasparente, tracciabile e radicata nel territorio.



**MDAK EdilArt di Davide Marchesini**

www.mdakedilart.com - info@mdakedilart.com

tel./whatsapp 379.16.53.526

Azienda Specializzata In edilizia a secco operiamo nel Civile, Commerciale e Tecnico

Lavori in Cartongesso come:

Parete, Controparete, Controsoffitto (anche pannelli modulari)

Isolamento Termico & Acustico

Rivestimento e risanamento con prodotti certificati

**Abbiamo tante belle novità ma soprattutto siamo riconoscenti:**

- per il mese di Aprile-2026 preventivi gratuiti (Prov. CN)
- e per tutto il 2026 uno sconto del 10% per i nati del: 1956/66/76/86 (falla presente solo dopo il preventivo)

PBC - Protocollo Buon Cantiere



By Engine COREVO



# Latte: il surplus frena la provincia prezzi in calo nonostante il primato

*L'Europa studia misure di sostegno per la contrazione del mercato, la trasparenza in etichetta e le Dop restano lo scudo a difesa degli oltre 500 allevamenti della provincia*

In provincia di Cuneo sono oltre 500 gli allevamenti specializzati nella produzione di latte vaccino e che nel corso del 2025 hanno prodotto circa 720.000 tonnellate, pari al 57% di quanto prodotto in regione.

Negli ultimi mesi si è assistito, purtroppo, a un aumento generalizzato dell'offerta di latte a livello europeo e globale, portando a una contrazione dei prezzi alla stalla riconosciuti ai produttori.

Nell'Unione Europea la produzione di latte vaccino, da gennaio a dicembre 2025, è aumentata dell'1,6%, pari a 147.874.400 tonnellate, rispetto allo scorso anno (145.482.900). Crescita delle produzioni anche negli Usa (+2,5%) e in Nuova Zelanda (+2,4%).

Una repentina inversione di tendenza, quella del prezzo, dopo che negli ultimi anni gli allevatori avevano visto un progressivo aumento della remunerazione del latte, accompagnato anche da un progressivo calo dei costi di produzione, energia e materie prime per l'alimentazione degli animali, dopo le pesanti impennate verificatesi nel corso del 2022.

Il surplus produttivo sta condizionando, in negativo, non solo il prezzo del latte alla stalla, ma anche quello delle principali commodities lattiero-casearie a livello di trading, quali burro, polvere di latte scremato e polvere di latte intero.

Purtroppo il settore lattiero-caseario non è nuovo a queste crisi periodiche: già nel 2017, dopo il termine del regime delle quote latte, cessate il 31 marzo 2015 e che per oltre 30 anni avevano contingentato la produzione europea, si era verificato un surplus produttivo. Nei prossimi mesi vedremo, a livello europeo, verranno attivate misure di sostegno, quali lo stoccaggio privato e incentivi alla riduzione volontaria della produzione, per riequilibrare il mercato e sostenere i prezzi del latte ai produttori.

In questo contesto difficile per gli allevatori, va sottoline-

ato come, anche in questo settore e a conferma dell'elevato valore aggiunto della produzione nazionale di latte, l'Italia si sia dotata di norme che valorizzino l'origine del latte, anche qui anticipando l'Unione europea.

Dal 2004 è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'origine per quanto riguarda il latte fresco, mentre dal 2017 è stata estesa a tutti i prodotti lattiero-caseari, utilizzando le seguenti diciture: "Paese di mungitura": nome del Paese nel quale è stato munto il latte; "Paese di condizionamen-

to o di trasformazione": nome del Paese nel quale il latte è stato condizionato o trasformato.

Qualora il latte o il latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari sia stato munto, condizionato o trasformato nello stesso Paese, l'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo della seguente dicitura: "origine del latte": nome del Paese.

Qualora le operazioni avvengano nel territorio di più Paesi membri dell'Unione Europea, per indicare il luogo in

cui ciascuna singola operazione è effettuata possono essere utilizzate le seguenti diciture: "latte di Paesi UE" per l'operazione di mungitura; "latte condizionato o trasformato in Paesi UE" per l'operazione di condizionamento o di trasformazione.

Queste norme non riguardano i prodotti a marchio Dop che continuano ad applicare le proprie regole e che fanno proprio dell'origine e del territorio il loro punto di forza.

Nella provincia di Cuneo sono molti i formaggi che



possono fregiarsi della Dop: Bra (tenero e duro), Castelmagno, Gorgonzola, Grana Padano, Raschera, Toma Piemontese, senza dimentica-

re tutte quelle produzioni lattiero-casearie che rientrano nell'elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

In Granda si concentra oltre la metà del patrimonio bovino regionale, si punta su tracciabilità e etichettatura nei ristoranti

## Dalla stalla alla tavola, la battaglia per l'origine della carne

Il patrimonio bovino piemontese è di circa 750 mila capi, la maggior parte in allevamenti specializzati nella produzione di carne. Nella sola provincia di Cuneo si concentrano circa 407.000 bovini, prevalentemente di razza Piemontese, 161.000 capi, che è la razza autoctona da carne più importante nel panorama italiano. Sempre nella Granda vengono allevate altre razze da carne, importate dalla Francia: circa 21.000 capi di Blonde d'Aquitaine (Garonnese) e altrettanti di Limousine. A fianco di queste razze specifiche per la produzione di carne sono allevati oltre 52.000 capi meticci/incroci.

Gli allevamenti bovini sono caratterizzati da più tipologie di allevamento: allevamento a ciclo chiuso, dove tutte le fasi (riproduzione, svezzamento e ingrasso) si svolgono al proprio interno; linea vacca-vitello, dove si svolgono le fasi di riproduzione e svezzamento; ingrasso, dove si svolge la parte finale del ciclo di allevamento.

Nel corso degli ultimi anni, a fronte del protrarsi di una crisi del mercato della carne bovina, che si è protratta per diversi anni e fino all'estate 2024, abbiamo assistito a un progres-



sivo calo del patrimonio zootecnico bovino e, di conseguenza, alla riduzione del tasso di autoapprovvigionamento, che corrisponde alla capacità della produzione nazionale di soddisfare la domanda interna.

Il bilancio di approvvigionamento della carne bovina in Italia, da sempre strutturalmente deficitario e che porta ad avere un alto tasso di dipendenza dall'estero, è passato dal 49% del 2020 all'attuale 39%.

A fronte della diminuzione della domanda, da oltre un anno e mezzo i prezzi riconosciuti agli allevatori sono risalti, premiando gli allevatori

che hanno mostrato un'elevata resilienza.

Anni difficili che, al pari degli altri comparti zootecnici, sono stati caratterizzati da elevati costi per l'energia e l'alimentazione degli animali.

Anche il comparto della carne bovina, sin dagli inizi degli anni 2000, ha potuto contare su un sistema di tracciabilità e di etichettatura dell'origine a livello comunitario, meccanismo finalizzato a garantire trasparenza e tracciabilità per il consumatore, soprattutto dopo la crisi della BSE ("mucca pazza").

Dal 1° gennaio 2002, quindi, è stato reso obbligatorio, per tutti gli operatori im-

pegnati nel commercio delle carni bovine, l'indicazione in etichetta di: codice di rintracciabilità (codice identificativo del singolo animale, essendo prevista l'identificazione individuale con l'apposizione di due marche auricolari e la registrazione in Banca Dati Nazionale - BDN); Paese di nascita dell'animale; Paese/i in cui è stata effettuata la fase di ingrasso; Paese e numero di approvazione dell'impianto che ha effettuato la macellazione; Paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento.

Oltre a questi dati obbligatori, in quegli stessi anni molte filiere si sono dotate di disciplinari che consentissero di fornire ai consumatori informazioni supplementari e considerate ad alto valore aggiunto, quali per esempio la razza, il sesso dell'animale, il sistema di allevamento, la razza alimentare, la tipologia di alimentazione, i trattamenti terapeutici, l'assenza di trattamenti antibiotici, l'epoca di sospensione dei trattamenti terapeutici, il benessere animale.

Oggi questi disciplinari rappresentano uno strumento importante per consentire al consumatore una scelta sull'origine e la provenienza delle carni che acquista.

La filiera della carne bovina può anche fregiarsi di alcuni importanti strumenti di certificazione, quali il Sistema Qualità Nazionale Zootecnica, in cui rientrano i disciplinari di produzione del Fassone di razza Piemontese e del Vitellone ai cereali, ma soprattutto l'Igp Vitelloni Piemontesi della coscia, il cui riconoscimento è stato raggiunto nel 2017 e che può rappresentare uno strumento economico per meglio valorizzare e/o esportare, al di fuori dei confini territoriali e nazionali, la carne bovina di razza Piemontese.

Infine, proprio nell'ottica di dare al consumatore una totale trasparenza e consapevolezza delle proprie scelte, nell'ottobre 2023 Coldiretti, in collaborazione con Anabovapi (Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Piemontese) e Coalvi (Consorzio di Tutela della Razza Piemontese), aveva consegnato ai parlamentari piemontesi un Disegno di Legge sull'etichettatura d'origine della carne, anche macinata, impiegata nella ristorazione, ambito ancora non soggetto ad alcun obbligo. A distanza di due anni, il progetto di legge è stato depositato alla Camera dei deputati lo scorso 12 novembre ed è in corso di assegnazione.






**Banca CRS**  
Banca Cassa di Risparmio di Savigliano S.p.A.

**Banca CRS è il punto d'incontro tra le radici locali e l'innovazione futura**

Aiutare il territorio ad evolversi, senza dimenticare le sue tradizioni

www.bancacrs.it    Seguici sui nostri profili 

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Per le condizioni contrattuali ed economiche si prega di fare riferimento ai Fogli Informativi disponibili nella sezione Trasparenza del sito www.bancacrs.it o sulle apparecchiature elettroniche presso le filiali di Banca CRS S.p.A.




**Pellegrino Mauro**  
Officina  
Meccanica



Ford  
NEW HOLLAND  
CASE IH  
AGRICOLTURA

Via del Pascale, 3 - 12081 BEINETTE (CN)  
Tel. 0171.385961 - 335.6684594

**ESCAVAZIONI  
LAVORI STRADALI  
RECUPERO  
MACERIE**



AR  
SCAVI-ASFALTI  
RECUPERO MACERIE

AGNESE LIVIO E ROMANA RENATA SNC

Via M. Enrici, 3 - Roccaione (Cn)  
Sede operativa: Via Caraglio - Valgrana (Cn)  
Cell. 335.5219785

**CARNI  
Piemontesi**



Carni di Alta Qualità  
Fattorie Bovin Grana  
cooperativa agricola  
dal produttore al consumatore

**SPECIALIZZATI IN QUALITÀ**

**CUNEO**  
VITELLA PIEMONTESE  
Corso Francia 12/a  
Tel. e fax: 0171.500447

**CONFRENERIA**  
VITELLO PIEMONTESE  
Via Valle Maira 127  
Tel. e fax: 0171.613395

[www.fattoriebovingrana.com](http://www.fattoriebovingrana.com)  
cuneo@fattoriebovingrana.com confreneria@fattoriebovingrana.com

**CREAZIONE & MANUTENZIONE  
AREE VERDI  
FLORICOLTURA & SCULTURE IN LEGNO**



Allattamento & Manutenzione  
Giardini e Parchi  
Produzione di  
Fiori & Piante  
Sculture in Legno  
Personalizzate  
Lavori Forestali

Benvenuti

Floricoltura in via don Pellegrino 2/A Fontanelle Boves CN  
Tel: 3484653342 / 3493157145  
achiapale@gmail.com  
Via Pian Sottano 11 - Robilante  
[www.alessiochiapale.it](http://www.alessiochiapale.it)

# Nell'era delle "bufale", la filiera messa a rischio dalla disinformazione

*Dai falsi miti sui fitofarmaci ai casi internazionali come il "buttergate", le notizie distorte influenzano il mercato, minacciando la redditività delle aziende locali*

Le fake news rappresentano oggi una delle sfide più complesse della comunicazione contemporanea e il fenomeno coinvolge sempre più anche il sistema agroalimentare. In un contesto in cui l'informazione viaggia rapidamente attraverso social media, piattaforme digitali e canali informali, contenuti non verificati o distorti possono influenzare profondamente le scelte di agricoltori, consumatori e decisori politici. Il risultato è un ecosistema informativo fragile, nel quale percezioni errate rischiano di orientare il mercato e le politiche pubbliche più dei dati scientifici.

Nel dibattito internazionale si distinguono generalmente tre forme di informazione problematica. La misinformazione consiste nella diffusione di notizie false o imprecise senza un intento deliberato di ingannare, spesso dovuta a errori o interpretazioni scorrette dei dati. La disinformazione, invece, riguarda contenuti falsi diffusi consapevolmente con l'obiettivo di orientare opinioni o generare consenso. Infine la malinformazione indica l'uso strumentale di informazioni vere ma decontestualizzate o manipolate per produrre effetti negativi su persone, istituzioni o interi settori economici. Questa classificazione aiuta a comprendere la complessità del fenomeno nel comparto agroalimentare, dove una semplice bufala sui social può trasformarsi rapidamente in una narrazione virale capace di influenzare comportamenti di consumo e scelte politiche.

Nel settore agricolo le fake news riguardano numero-



si ambiti: sicurezza alimentare, impatto dei fertilizzanti e dei fitofarmaci, organismi geneticamente modificati, agricoltura biologica, allevamenti e rapporto tra agricoltura e cambiamento climatico. Le narrazioni distorte spesso non si limitano agli aspetti tecnici della produzione agricola ma coinvolgono anche dimensioni etiche e culturali, contribuendo a creare contrapposizioni tra modelli produttivi e a polarizzare il dibattito pubblico. In questo momento la disinformazione può incidere direttamente sulla redditività delle aziende agricole, sull'andamento delle filiere e sul grado di accettazione delle innovazioni tecnologiche. In molti casi si tratta di narrazioni scollegate dalla realtà delle campagne e dal lavoro quotidiano degli agricoltori, che rischiano di alimentare sfiducia verso un settore che invece garantisce qualità, sicurezza e presidio del territorio.

Anche i consumatori posso-

no subire l'influenza delle fake news. Allarmi ingiustificati su determinati alimenti o tecniche produttive possono determinare improvvisi cali di vendite o veri e propri boicottaggi. Un esempio concreto è il cosiddetto "buttergate" canadese, nato da un tweet che metteva in dubbio la qualità del burro prodotto nel Paese. In poche settimane la polemica si è diffusa sui social network, generando una forte attenzione mediatica e ripercussioni sull'intera filiera lattiero-casearia. È un caso lontano dal nostro Paese, ma dimostra come dinamiche simili possano verificarsi in qualsiasi contesto.

La disinformazione può avere effetti ancora più profondi quando entra nel dibattito politico. Alcuni studi mostrano come narrazioni semplificate sul rapporto tra agricoltura e cambiamento climatico possano rallentare l'adozione di pratiche sostenibili oppure orientare politiche agricole basate su visioni ide-

ologiche più che su dati scientifici. Le analisi generaliste difficilmente si adattano alla complessità delle produzioni agricole territoriali.

Sempre sul panorama internazionale, un caso spesso citato è quello dello Sri Lanka, che nel 2021 decise di vietare i fertilizzanti di sintesi nel tentativo di convertire rapidamente l'intero sistema agricolo al biologico. La decisione, maturata in un contesto di forte pressione politica e comunicativa, è stata indicata da molti analisti come esempio dei rischi derivanti da una rappresentazione incompleta dei dati scientifici. Le conseguenze sulla produzione agricola e sulla sicurezza alimentare furono infatti molto pesanti.

In questo scenario la qualità dell'informazione diventa una componente strategica per il futuro dell'agricoltura. Migliorare la capacità di riconoscere e contrastare la disinformazione significa rafforzare la resilienza delle filiere agroalimentari. Tra le strategie più efficaci vi sono la formazione, la diffusione di informazioni scientificamente fondate e la promozione di un dialogo più diretto tra ricerca, agricoltori e cittadini.

In un'epoca segnata da sfide globali come il cambiamento climatico e la sicurezza alimentare, la qualità dell'informazione rappresenta dunque una risorsa strategica. Solo rafforzando la fiducia tra ricerca scientifica, mondo agricolo e società sarà possibile evitare che la disinformazione rallenti l'innovazione e comprometta la competitività di uno dei settori più importanti dell'economia.

## Narrazioni imprecise possono incidere concretamente sulle scelte finali dei consumatori Difendere la verità sul sistema agroalimentare

Nel dibattito pubblico contemporaneo il tema della disinformazione riguarda ormai molti ambiti della vita economica e sociale. Anche l'agricoltura non è immune da questo fenomeno. Negli ultimi anni, infatti, si è assistito alla crescente diffusione di notizie parziali, semplificate o apertamente false che contribuiscono a costruire una rappresentazione distorta del settore agroalimentare.

Una dinamica che non è soltanto una questione legata alla qualità dell'informazione. Narrazioni imprecise o fuorvianti possono influenzare le scelte dei consumatori, orientare il dibattito politico e incidere concretamente sulle prospettive economiche delle imprese agricole e delle filiere produttive. In gioco non c'è quindi solo la reputazione del settore, ma anche la stabilità di un comparto che rappresenta una componente fondamentale dell'economia e dell'identità del Paese.

Negli ultimi anni si è diffusa una comunicazione che

tende spesso a minimizzare la complessità dell'agricoltura, soprattutto quando si affrontano temi sensibili come l'impatto ambientale, la sostenibilità delle produzioni o il ruolo delle politiche agricole europee. Ridurre un sistema articolato come quello agroalimentare a slogan o schemi interpretativi semplicistici rischia però di alimentare confusione e di allontanare il confronto pubblico dai dati reali.

Per questo è importante riportare il dibattito su basi solide, fondate su evidenze scientifiche e analisi economiche. Un contributo importante in questa direzione arriva dagli studi realizzati dal Centro Studi Divulga, diretto da Felice Adinolfi dell'Università di Bologna, che negli ultimi anni ha analizzato diversi luoghi comuni legati al mondo agricolo.

Uno dei temi più frequentemente al centro delle discussioni riguarda il presunto eccesso di sussidi destinati all'agricoltura europea.

I numeri mostrano tut-  
tavia una realtà molto più ar-

ticolata. All'inizio degli anni Novanta la Politica agricola comune assorbiva circa il 63% del bilancio dell'Unione europea, mentre oggi questa quota si è ridotta a circa il 25%. Parallelemente il settore ha vissuto una profonda trasformazione strutturale: il numero delle aziende agricole europee è diminuito drasticamente e in Italia, tra il 1990 e il 2020, si è registrata una riduzione superiore al 60%.

Si tratta di dati che aiutano a comprendere come l'agricoltura stia attraversando un processo di cambiamento significativo e non possa essere interpretata attraverso letture superficiali.

Anche il tema dell'impatto ambientale dell'agricoltura è spesso oggetto di rappresentazioni parziali, a volte ideologiche che poco hanno a che fare con le pratiche agronomiche o con la reale possibilità per le aziende agricole di conciliare la teoria con la pratica in campo. Secondo i dati dell'Ispra, il settore agricolo in Italia è responsabile di circa il 7% delle emis-

sioni nazionali di gas serra, una quota inferiore rispetto alla media europea e globale. Una percentuale che risulta inoltre più contenuta rispetto ad altri comparti produttivi, a conferma dell'impegno già intrapreso dal settore agricolo nel percorso di sostenibilità. Questo dato testimonia come l'agricoltura italiana abbia già compiuto progressi importanti in termini di sostenibilità ambientale, grazie all'evoluzione delle tecniche produttive, all'innovazione tecnologica e agli investimenti realizzati negli ultimi decenni.

Particolarmente delicato è poi il tema della zootecnia, spesso al centro di campagne mediatiche che tendono a presentare gli allevamenti come tra i principali responsabili dell'inquinamento. Secondo Coldiretti si tratta di una rappresentazione che non tiene conto dei progressi compiuti dal settore. Negli ultimi trent'anni la zootecnia italiana ha infatti ridotto le proprie emissioni di circa il 24%, collocandosi tra i sistemi produttivi più efficienti.

# La sfida del Made in Italy per tutelare qualità e sicurezza delle produzioni

*Dai rischi dei prodotti ottenuti in laboratorio alla confusione sulle etichette: solo la corretta informazione può restituire al consumatore il diritto a una scelta consapevole e sicura*

Negli ultimi anni nel dibattito pubblico sull'agricoltura sono emersi nuovi temi che stanno entrando con forza nell'agenda politica ed economica e sui quali è necessario mantenere alta l'attenzione. Si tratta di questioni che riguardano non solo le scelte produttive delle imprese agricole, ma anche il modo in cui il sistema agroalimentare viene raccontato e percepito dall'opinione pubblica. Il modo in cui questi temi vengono comunicati può infatti incidere profondamente sulla percezione del settore e sulle decisioni che riguardano il suo futuro.

Tra questi rientrano le politiche legate allo sviluppo dei cosiddetti cibi sintetici e la tutela del Made in Italy in un contesto commerciale sempre più globale e competitivo.

La questione della disinformazione emerge anche nel confronto sui nuovi prodotti alimentari ottenuti attraverso colture cellulari o processi industriali avanzati. Innovazioni e progressi della ricerca su cui è necessario essere aggiornati, considerando però che talvolta per parlarne viene utilizzata una comunicazione che tende a presentarli come equivalenti alle produzioni agricole tradizionali, senza spiegare adeguatamente le differenze tra i diversi modelli produttivi.

“È fondamentale garantire la massima trasparenza



nei confronti dei consumatori, affinché sia sempre chiara l'origine e la natura dei prodotti, tutelando il diritto a una scelta consapevole - sottolinea Coldiretti -. Una narrazione poco chiara rischia infatti di generare confusione tra i consumatori e di indebolire il legame con i principi della dieta mediterranea e con il valore delle produzioni territoriali, che rappresentano uno degli elementi distintivi del modello agroalimentare italiano. Le produzioni agricole, infatti, non sono soltanto il risultato di un processo industriale, ma l'espressione di territori, tradizioni e competenze costruite nel tempo”.

Un ulteriore ambito di discussione riguarda le politi-

che commerciali internazionali. Da tempo assistiamo al fenomeno dell'italian sounding nel mondo: più di due prodotti agroalimentari tricolori su tre venduti all'estero sono in realtà imitazioni senza alcun legame produttivo e occupazionale con il nostro Paese. Un fenomeno che, secondo le stime, supera i 120 miliardi di euro a livello globale e rappresenta una delle principali minacce al valore del vero Made in Italy agroalimentare. Si tratta di un fenomeno che genera confusione nei consumatori e sottrae valore alle filiere agricole italiane.

Sempre guardando oltre i confini nazionali, cresce inoltre la preoccupazione per l'ingresso di merci provenien-

ti da Paesi dove gli standard produttivi, ambientali, sanitari e sociali sono meno rigorosi rispetto a quelli richiesti agli agricoltori europei e italiani. In questo scenario, una comunicazione poco chiara rischia di creare condizioni di concorrenza sleale e ulteriore disorientamento tra i consumatori sul tema della qualità e della sicurezza alimentare.

Contrastare le informazioni false sull'agricoltura significa dunque difendere molto più che gli interessi di una singola categoria. Significa tutelare un patrimonio economico, sociale e culturale che appartiene all'intero Paese. L'agricoltura italiana, infatti, non si limita alla produzione di cibo: contribuisce alla manutenzione del territorio, alla salvaguardia della biodiversità e alla valorizzazione di un modello alimentare riconosciuto in tutto il mondo.

In questo contesto diventa sempre più importante rafforzare una comunicazione trasparente e basata sui dati, capace di mettere in relazione ricerca scientifica, imprese agricole e cittadini. Solo attraverso un'informazione corretta e responsabile sarà possibile costruire un dialogo consapevole tra produttori e consumatori e sostenere nel tempo la competitività e la credibilità del sistema agroalimentare italiano.

Capace di tenere insieme tre elementi fondamentali: ambiente, economia e benessere del territorio

## Agricoltura sostenibile come modello produttivo

Quando si parla di sostenibilità in agricoltura non ci si riferisce soltanto alla tutela dell'ambiente. Si tratta piuttosto di un modello produttivo capace di tenere insieme tre elementi fondamentali: la salvaguardia delle risorse naturali, la sostenibilità economica delle imprese agricole e il benessere delle comunità locali. In altre parole, produrre cibo di qualità oggi senza compromettere la capacità dei territori di continuare a farlo anche domani.

Negli ultimi anni l'agricoltura italiana ha compiuto passi importanti in questa direzione. L'innovazione tecnologica ha reso possibile un utilizzo sempre più efficiente delle risorse, permettendo di ridurre gli sprechi e migliorare allo stesso tempo la qualità delle produzioni. Tecniche come l'agricoltura di precisione, i sistemi digitali di monitoraggio delle colture e le nuove tecnologie applicate alla gestione dei campi consentono infatti di ottimizzare l'uso di acqua, fertilizzanti ed energia. In questo modo è possibile intervenire in maniera più mirata, limitando gli input e riducendo l'impatto ambientale delle coltivazioni.

La tutela del suolo, dell'acqua e della biodiversità rappresenta infatti uno dei pilastri dell'agricoltura sostenibile. Il terreno agricolo è una risorsa preziosa e non rinnovabile, che deve essere preservata attraverso pratiche agronomiche attente e responsabili. In questo contesto gli agricoltori svolgono un ruolo fondamentale come custodi attivi del territorio, attraverso pratiche che uniscono produzione e tutela delle risorse naturali. La rotazione delle colture, la gestione equilibrata dei nutrienti e la protezione degli ecosistemi agricoli contribuiscono a mantenere fertile il terreno e a garantire produzioni nel lungo periodo. Allo stesso



tempo l'agricoltura svolge un ruolo fondamentale nella cura del paesaggio e nella conservazione della biodiversità rurale, elementi che caratterizzano profondamente molti territori italiani.

La sostenibilità passa anche attraverso il rapporto tra agricoltura e territorio. Le produzioni agricole non sono semplicemente merci, ma rappresentano l'espressione di luoghi, tradizioni e saperi locali. Valorizzare questo legame significa rafforzare le filiere locali, sostenere le economie rurali e offrire ai cittadini prodotti più trasparenti e riconoscibili. Strumenti come la vendita diretta e i mercati contadini hanno proprio questo obiettivo: accorciare la distanza tra chi produce e chi consuma, permettendo ai cittadini di conoscere meglio l'origine degli alimenti e il lavoro che sta dietro a ciò che arriva sulle tavole.

“Un'agricoltura sostenibile deve però essere anche economicamente equilibrata - sostiene Coldiretti, organizzazione che da anni si batte su questi temi -. Gli agricoltori sono i primi custodi del territorio e della qualità del cibo, ma per con-

tinuare a svolgere questo ruolo è necessario che il loro lavoro venga adeguatamente valorizzato. Garantire reddito alle imprese agricole significa assicurare la continuità delle attività produttive, favorire gli investimenti in innovazione e mantenere viva la presenza dell'agricoltura nelle campagne, evitando l'abbandono dei terreni e il degrado del paesaggio rurale.

Accanto alla dimensione economica ed ambientale emerge poi un aspetto sempre più importante: la funzione sociale dell'agricoltura. Le aziende agricole non producono soltanto alimenti, ma contribuiscono alla vita delle comunità attraverso attività che spaziano dall'agriturismo all'agricoltura sociale, dalle fattorie didattiche alla gestione del territorio. In molte aree del Paese, soprattutto nelle zone montane e nelle aree interne, la presenza degli agricoltori rappresenta un presidio fondamentale contro lo spopolamento e il deterioramento del paesaggio.

Parlare di sostenibilità agricola significa quindi guardare all'agricoltura come a un sistema complesso, in cui produzione alimentare, tutela dell'ambiente e sviluppo dei territori sono strettamente collegati. Un modello che punta a garantire cibo sicuro e di qualità, a proteggere le risorse naturali e a rafforzare il rapporto di fiducia tra agricoltori e cittadini.

In questo percorso anche le scelte quotidiane dei consumatori giocano un ruolo importante. Scegliere prodotti di stagione, privilegiare le produzioni locali e prestare attenzione all'origine degli alimenti significa sostenere un sistema agricolo che lavora per coniugare qualità, territorio e sostenibilità. Un sistema che non riguarda soltanto chi produce, ma l'intera società e il futuro dei territori in cui viviamo.

**EDILE**  
di Lerda Bruno  
Cell. 335.6693654

Via Salvatora, 56 - San Pietro del Gallo - CUNEO  
brunoleraedile@gmail.com

**Vivai Pianta VAJRA**  
di Vajra Aurelio

Produzione piante • Aree verdi  
Progettazione, realizzazione,  
manutenzione giardini  
Alberature di grandi dimensioni

Via Langhe, 125 - Carrù (CN)  
Tel. 0173.750555  
Cell. 339.7346423  
vajravivai@tiscali.it  
www.vivaipiantevajra.it

Vendita al minuto

**astesana**

**ALIMENTI ZOOTECNICI**  
dal 1946

Corso Umberto I 88  
12020 - VILLAFALLETTO CN  
Tel +39 0171 942008  
Fax +39 0171 942023  
info@astesanaspa.it  
www.astesanaspa.it

**IMPRESA EDILE**  
**GALFRÈ PIERPAOLO SRL**  
**Piasco (CN)**

0175 064052  
www.rimozioneamiantocn.it

**RIMOZIONE AMIANTO**

La ditta è in possesso dell'attestazione SOA e certificati ISO 9001:2015, 14001:2015, 45001:2018

**BONIFICA AMIANTO**  
**RIFACIMENTO COPERTURE**  
**POSA LINEE VITA**  
**EDILIZIA CIVILE E INDUSTRIALE**

**EDILCAR**  
MATERIALI EDILI - Carrù

- Lavorazione ferro per cemento armato e assemblaggio gabbie tonde
- Produzioni distanziali per armature a pannelli
- Lamiere, tubolari e travi in ferro tagliati e saldati a misura
- Lastre, strutture e accessori per il cartongesso
- Isolanti termoacustici e sistemi a cappotto
- Finestre per tetti VELUX e controtelai per porte a scomparsa SCRIGNO

Strada Piozzo, 13 - CARRÙ (CN) - Tel. 0173-75323 - Fax 0173-75191  
e-mail: edilcar@edilcar.eu

**M.G. SAS**  
di Renato Martina **In Langa**

**ABBIGLIAMENTO CACCIA e LAVORO**



Strada del Cunio, 43 - Fr. MADDALENE - FOSSANO  
Cell. 348.3479337 - renato.martina66@gmail.com

**INGROSSO E MINUTO ELETTRODOMESTICI**

**2**  
DISTRIBUZIONE RIPARAZIONE  
ERRE s.n.c.

**ELETTRODOMESTICI**  
di ROSSO MANUELA & C.



**Vendita di grandi e piccoli elettrodomestici,  
servizio di consegna ed installazione  
Servizio di assistenza elettrodomestici**



Reg. S. Quirico, 667 - CENTALLO (CN) - Tel. 0171.214253

**GEEMA 2 SRL**

CENTALLO TEL: 0171-346218  
E.MAIL: geema2srl@yahoo.it  
ERICA 349-8638228 - MATTEO 340-7178264

**RIMOZIONE AMIANTO**  
Redazione Piani di Lavoro e di Manutenzione e  
Controllo con Responsabile Tecnico Interno,  
Recupero amianto



**RIFACIMENTO TETTI-  
LINEE VITA-  
FOTOVOLTAICO**

Strutture in Legno, Coperture Civili e  
Industriali, In Tegole, Lose, Lamiere,  
Pannelli Coibentati

# L'evoluzione di un settore che unisce tutela ambientale, equità e redditività

*Innovazione e tradizione per guardare al futuro con pratiche capaci di rigenerare il suolo, contrastare i cambiamenti climatici e garantire una sostenibilità economica*

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile adottata dalle Nazioni Unite ha sancito il principio secondo cui la sostenibilità deve basarsi su tre pilastri: ambiente, sociale ed economia.

In base a questo approccio, la protezione dell'ambiente, l'uso responsabile delle risorse naturali, la riduzione dell'inquinamento, la tutela degli ecosistemi, il benessere delle persone, i diritti umani, l'equità sociale e una crescita economica duratura devono essere mantenuti in equilibrio.

Dal punto di vista delle imprese, questi tre pilastri rappresentano una chiara indicazione sulle strategie da adottare, partendo però da un presupposto fondamentale: la prima responsabilità di un imprenditore resta la redditività. Un principio che nel settore agricolo si traduce nella necessità di garantire condizioni economiche sostenibili alle imprese, senza le quali diventa impossibile investire in innovazione e tutela ambientale. Senza profitto, infatti, l'impresa non può sopravvivere e anche gli obiettivi ambientali e sociali rischiano di rimanere solo teorici, perché verrebbe meno il soggetto in grado di realizzarli.



Nel settore agricolo la sostenibilità è un tema centrale, perché l'agricoltura interagisce direttamente con la natura, la società e l'economia. Nel tempo questo concetto si è evoluto, adeguandosi ai cambiamenti della società: si è passati da una visione legata principalmente alla produzione di cibo a un approccio più ampio, che tiene insieme ambiente, aspetti sociali ed economici.

Tra gli anni '60 e '80 l'attenzione si è concentrata soprattutto sulla salubrità dei prodotti e sulla tutela dell'ambiente, con lo sviluppo dell'agricoltura integrata e la crescita

dell'agricoltura biologica. Successivamente, tra gli anni '90 e i primi anni 2000, pur mantenendo centrale il valore di questi modelli, ha assunto sempre più importanza il concetto di agricoltura multifunzionale, che non si limita alla produzione alimentare ma comprende anche la gestione del paesaggio, la conservazione della biodiversità e il ruolo sociale del territorio.

Questo approccio è stato riconosciuto a livello europeo attraverso le politiche della Pac e i programmi di sviluppo rurale, ponendo attenzione anche alla qualità della vita, al soste-

gno all'occupazione e alla tutela delle comunità locali. In questo contesto si inserisce anche l'agricoltura sociale, che vede l'attività agricola come strumento di inclusione e coesione, favorendo l'inserimento lavorativo delle persone più fragili e sostenendo percorsi di carattere riabilitativo.

A partire dagli anni 2000, con la crescente consapevolezza dei cambiamenti climatici, si è diffusa anche l'agricoltura conservativa, basata su principi come la riduzione delle lavorazioni del suolo, la copertura permanente del terreno e la rotazione delle colture. Si tratta di pratiche che aiutano a proteggere il suolo dall'erosione, ad aumentare la sostanza organica e a rendere le colture più resilienti agli eventi climatici estremi, migliorando anche la capacità di trattenerne l'acqua.

In questo scenario l'agricoltura conservativa rappresenta oggi una delle strategie più rilevanti per la sostenibilità e apre la strada anche a pratiche innovative come il carbon farming, che consentono alle aziende agricole di contribuire alla riduzione dei gas serra attraverso la capacità di assorbire e trattenere il carbonio nel suolo.

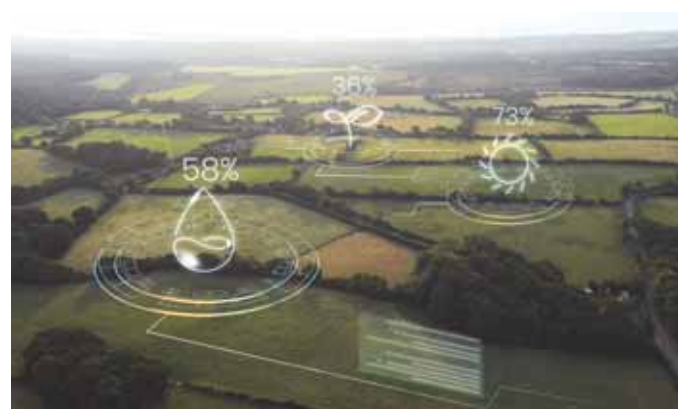
## Dalle tecniche di semina su sodo alla gestione del suolo, trasformare la sostenibilità in reddito La nuova frontiera dei crediti di carbonio

I crediti di carbonio sono uno strumento finanziario ideato per compensare gli effetti delle emissioni di gas serra e rappresentano quindi un mezzo di contrasto al cambiamento climatico. Si inseriscono in un quadro più ampio di strategie che puntano alla riduzione dell'impatto ambientale delle attività umane e alla progressiva transizione verso modelli produttivi più sostenibili.

Un credito di carbonio equivale all'evitata emissione o alla rimozione di una tonnellata di CO2 equivalente (CO2e). La CO2 equivalente è un'unità di misura utilizzata per valutare l'impatto dei diversi gas serra sul riscaldamento globale, permettendo di equiparare l'effetto dei differenti gas rispetto alla CO2.

Il principio su cui si basa il mercato volontario dei crediti di carbonio è semplice: se un'impresa è responsabile delle emissioni di una certa quantità di gas climalteranti e vuole ridurle o compensarle, può acquistare da un altro soggetto il corrispondente ammontare di crediti. Il sistema funziona però solo se chi genera questi crediti è in grado di dimostrare di aver realizzato attività effettivamente capaci di ridurre o assorbire emissioni, secondo criteri verificabili e certificati da soggetti terzi.

In questo contesto l'agricoltura è stata individuata come un settore con un potenziale importante, partendo dal presupposto che il suolo rappresenta uno dei principali serbatoi naturali di carbonio. Attraverso una gestione più attenta



e sostenibile, i terreni agricoli possono infatti contribuire ad assorbire anidride carbonica dall'atmosfera e a immagazzinarla nella sostanza organica del suolo, generando benefici ambientali concreti.

Alcune pratiche agricole consentono infatti di aumentare la quantità di carbonio presente nei terreni, migliorandone al tempo stesso fertilità e struttura. L'adozione di queste tecniche può quindi contribuire alla generazione di crediti di carbonio, inserendo l'attività agricola in un percorso più ampio di sostenibilità e innovazione.

Si tratta in particolare di pratiche riconducibili a quella che viene definita agricoltura conservativa o rigenerativa, come la minima lavorazione o la semina su sodo, l'utilizzo di colture di copertura, le rotazioni colturali, l'incremento della sostanza organica attraverso concimazioni organiche e l'introduzione di elementi del paesaggio agrario come siepi e filari. Interventi che, oltre a favorire lo stoccaggio di carbo-

nio, contribuiscono a migliorare la biodiversità, la gestione dell'acqua e la resilienza dei sistemi agricoli.

Il funzionamento del sistema richiede però una fase iniziale di valutazione dello stato di partenza, necessaria per misurare i miglioramenti ottenuti nel tempo. È importante infatti poter quantificare in modo credibile sia l'aumento di carbonio nei suoli sia la riduzione delle emissioni legate alle pratiche agricole adottate, anche considerando eventuali effetti collaterali. Per questo motivo il tema della misurazione e della certificazione rappresenta uno degli aspetti più delicati. Attualmente, a livello europeo e nazionale, è in corso un processo di regolamentazione del mercato volontario dei crediti di carbonio, che dovrà definire regole chiare e verificabili: metodologie ufficiali di quantificazione dei crediti, sistemi di certificazione riconosciuti, modalità di registrazione che evitino doppi conteggi e strumenti di monitoraggio nel tempo. L'obiettivo è ga-

rantire la qualità e la credibilità dei crediti generati.

È inoltre stabilito che le pratiche in grado di generare crediti debbano essere "addizionali", cioè non già previste da obblighi normativi e realmente migliorative rispetto a una situazione di partenza. Questo principio è fondamentale per evitare che vengano riconosciuti crediti per attività che rappresentano già la normalità o che non producono un beneficio ambientale reale.

Per gli agricoltori si tratta di un ambito di grande interesse, perché il mercato dei crediti di carbonio potrebbe rappresentare una forma di diversificazione del reddito e un riconoscimento del ruolo ambientale svolto dalle aziende agricole. Tuttavia, allo stato attuale, si tratta ancora di un mercato in evoluzione, nel quale i costi di certificazione e la complessità dei processi possono rappresentare un limite, soprattutto per le singole aziende. Per questo motivo emerge con forza il tema dell'aggregazione, che può permettere di condividere costi, competenze e capacità progettuali, rendendo più accessibile la partecipazione a questo tipo di iniziative e aumentando la forza contrattuale sul mercato.

Questa opportunità potrà essere realmente concreta solo se inserita in un sistema di regole e garanzie solide e trasparenti, in grado di evitare sia pratiche di greenwashing sia il rischio che il sequestro di carbonio sia solo teorico o non duraturo nel tempo.

# Manodopera agricola stagionale: risorsa indispensabile per le aziende

*Il modello Cuneo tra legalità e integrazione, nelle campagne del Saluzzese alle vigne di Langhe e Roero, oltre 10.000 lavoratori garantiscono la tenuta delle filiere d'eccellenza*

Garantire la disponibilità di manodopera agricola rappresenta oggi una delle sfide più rilevanti per il futuro del settore primario italiano, un asset strategico che ogni anno necessita di decine di migliaia di lavoratori per assicurare le operazioni stagionali, dalla raccolta ortofrutticola alla vendemmia fino alle attività negli allevamenti.

Nella Granda sono oltre 10.000 i lavoratori assunti annualmente dalle aziende agricole, con una presenza fondamentale in distretti chiave come quello della frutta del Saluzzese o tra i filari dei grandi vini di Langhe, Roero e Monferrato.

La forte e storica presenza di lavoratori di nazionalità rumena, albanese, macedone, oltre che marocchina, indiana e senegalese, costituisce ormai una componente strutturale e perfettamente integrata nel tessuto economico e sociale delle nostre aree rurali. Si tratta di lavoratori regolari che tornano anno dopo anno con reciproca soddisfazione, contribuendo in modo determinante alla tenuta delle filiere e alla salvaguardia di produzioni tipiche che tutto il mondo ci invidia.

“È fondamentale ribadire - sottolinea la Coldiretti -,



che tale dinamica produttiva non rappresenta una forma di precarietà patologica, ma costituisce la fisiologia stessa del lavoro agricolo, legata ai cicli biologici delle colture e ai picchi di raccolta che richiedono un impiego massiccio di manodopera in periodi definiti.

Per rispondere efficacemente a questo fabbisogno, il sistema dei flussi per l'ingresso regolare dei lavoratori stranieri assume un ruolo centrale. “Abbiamo sostenuto con determinazione l'introduzione del decreto flussi trienna-

le - sottolinea Coldiretti -, riconoscendovi uno strumento essenziale per garantire continuità produttiva alle imprese e per semplificare l'incontro tra domanda e offerta di lavoro in un quadro di piena legalità. Tuttavia, la prospettiva futura deve muoversi verso una programmazione pluriennale che superi definitivamente le criticità del “click day”, una procedura che spesso non risponde ai reali fabbisogni temporali delle imprese e che deve lasciare spazio a una gestione capace di assicurare personale qualificato

nei tempi corretti dettati dalla natura. Una gestione ordinata e pianificata dei flussi non è solo una necessità economica, ma il principale strumento di contrasto al caporalato e allo sfruttamento: l'obiettivo è garantire trasparenza, tutela dei diritti e competitività per tutte quelle imprese che operano nel rispetto delle regole”.

In questa ottica diventa strategico puntare sulla formazione professionale nei Paesi d'origine. Attraverso specifici accordi, i futuri lavoratori possono arrivare in Italia già preparati sulle tecniche colturali, sulle norme di sicurezza e sulla conoscenza dei propri diritti contrattuali. Questo percorso non solo qualifica la manodopera, ma sottrae i flussi migratori al rischio di intermediazioni illecite.

Nella nostra realtà territoriale questo sistema di accoglienza si è consolidato nel tempo grazie all'impegno diretto delle imprese agricole e alla collaborazione sinergica con il territorio, dimostrando che l'agricoltura cuneese rappresenta un modello di legalità e integrazione, dove la dignità del lavoro è il presupposto indispensabile per la qualità di quel Made in Italy che portiamo sulle tavole di tutto il mondo.

## Protocolli per l'accoglienza degli stagionali, un fronte comune per tutelare chi opera nella legalità Non c'è qualità del prodotto senza qualità del lavoro

In un contesto globale in cui la competizione sui costi rischia talvolta di comprimere i diritti e la dignità delle persone, l'agricoltura italiana riafferma un principio fondamentale: non può esserci qualità del prodotto senza qualità del lavoro.

Il “Made in Italy” non è solo un'etichetta geografica, ma un patto etico siglato tra chi coltiva, chi trasforma e chi consuma, ponendo il lavoro etico come uno dei pilastri fondamentali su cui si fonda l'intero modello agricolo nazionale.

“Nelle nostre campagne - sostiene Coldiretti -, il lavoro non è mai stato inteso come mera produzione, bensì come responsabilità sociale, rispetto delle persone e valorizzazione delle comunità locali”.

In un contesto economico e produttivo sempre più complesso, l'etica diventa così un fattore strategico capace di rafforzare la fiducia dei consumatori, tutelare la reputazione delle imprese e contribuire a una crescita equilibrata dei territori rurali.

Le aziende agricole rappresentano l'esempio concreto di questo approccio, dimostrando quotidianamente, attraverso buone pratiche e investimenti nella qualità, come sia possibile costruire filiere solide e responsabili che contrastano ogni forma di sfruttamento.

Questo impegno si traduce in contratti regolari, formazione costante, sicurezza



e tutela della salute nei luoghi di lavoro, elementi imprescindibili per garantire un'agricoltura sostenibile non solo dal punto di vista ambientale, ma anche sociale.

Proprio per questo è fondamentale distinguere tra chi sfrutta e chi, invece, costruisce ogni giorno la propria attività sulla legalità: le migliaia di imprese che operano correttamente, e che rappresentano il vero motore economico e sociale del Paese, non devono essere oscurate dalle situazioni problematiche e da quelle realtà che operano nell'irregolarità.

In questa direzione si inserisce anche il costante confronto avviato sul territo-

rio, come dimostra la partecipazione attiva delle associazioni di categoria ai tavoli promossi dalla Prefettura sul tema della manodopera agricola e la sottoscrizione dei Protocolli d'Intesa “per la prevenzione di situazioni di sfruttamento lavorativo nei territori di Alba, Langhe e Roero” e “per l'accoglienza dei lavoratori stagionali impiegati nel settore ortofrutticolo”. Si tratta di un percorso di collaborazione fondamentale tra istituzioni e organizzazioni, finalizzato ad affrontare con pragmatismo le criticità esistenti e a rafforzare gli strumenti di prevenzione.

Tuttavia, la difesa della dignità umana non può fer-

marsi ai confini nazionali.

Importare prodotti realizzati con regole discriminatorie o attraverso lo sfruttamento della manodopera minorile è un'ingiustizia intollerabile verso la collettività e verso i nostri agricoltori.

“La battaglia per la reciprocità delle regole, sia economiche sia etiche, continuerà con forza presso le istituzioni europee, nella consapevolezza che il futuro delle campagne italiane passi necessariamente dalla capacità di sostenere le imprese oneste, garantendo che qualità del lavoro e qualità del cibo restino, per sempre, due facce della stessa medaglia” sottolinea Coldiretti.

**TALARICO & FIGLI sas**  
CHERASCO  
soluzioni chiavi in mano per la tua casa  
www.talaricoefigli.it  
DECORAZIONI - RISTRUTTURAZIONI  
ISOLAMENTI - CARTONGESSO E SCENOGRAFIE  
Via Verona, 15  
Bracco de Faule  
12062 CHERASCO (CN)  
info@talaricoefigli.it  
Cell. 338.5856226

**bramardi** JOHN DEERE  
Vendita ed Assistenza nuovo ed usato  
Assistenza trattori macchine agricole Usato disponibile Disponibile a noleggio 6220, 6230, 7530  
CERVASCA • Via Cuneo 16/d  
Tel. 0171.85401 • Cell. 335.6055676

**BLANGERO SCAVI**  
IMPRESA SCAVAZIONI  
ACQUEDOTTI  
FOGNATURE  
PAVIMENTAZIONI  
LIVELLAMENTO LASER  
Blangero GianNicola  
338.6789580  
via Monea Oltregesso, 126  
Beinette (CN)

**SPAZIO UFFICIO CUNEO SRL**  
Macchine e Mobili per l'Ufficio  
PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE D'INTERNI  
VENDITA E ASSISTENZA MACCHINE D'UFFICIO  
Via C. Boggio n. 37 - CUNEO - Tel. e Fax 0171.681027  
e-mail: info@spazioufficiocuneo.com - www.spazioufficiocuneo.it

# La superficie delle foreste in Piemonte negli ultimi 35 anni è cresciuta del 40%

*I boschi coprono il 37% del territorio regionale, in particolare in montagna (il 72%). In declino invece l'agricoltura di montagna con la progressiva scomparsa di prati e pascoli*

I boschi in Piemonte si estendono su oltre 930.000 ettari e coprono il 37% del territorio regionale.

Contrariamente a quanto spesso si crede, la superficie forestale nella nostra regione è in costante aumento dal dopoguerra in poi e negli ultimi 35 anni è cresciuta di oltre il 40%, con un incremento di circa 280.000 ettari.

Si tratta per l'84% di latifoglie e per il 16% di conifere, riconducibili a 21 categorie forestali e 100 tipi ecologici, pari a 200 milioni di m<sup>3</sup> di legno in grado di fissare 5 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> all'anno.

Prevalgono i robinieti, seguiti dal castagno e dalle latifoglie pioniere e d'invasione; per il 72% si tratta di boschi di montagna, per il 19% di collina e solo il 9% si trova in pianura.

A prevalere è la proprietà privata su quella pubblica (72% contro il 28%), mentre per quanto riguarda la tipologia di governo primeggia il ceduo (40%), in larga misura in evoluzione a fustaia; quest'ultima è presente per il 35%, seguita dal governo misto (20%).

Ma qual è il valore economico dei nostri boschi?

Ogni anno il prelievo di legna in Piemonte ammonta a circa 1 milione di metri cubi, ma si tratta indicativamente di solo un quinto della crescita annua, che si stima essere pari a 5 milioni di metri cubi all'anno.

Il legname prelevato viene utilizzato in netta prevalenza per scopi energetici e solo in percentuale minore per beni durevoli.

Tuttavia il vero valore dei nostri boschi va ricercato nel ruolo insostituibile che essi svolgono in materia di protezione idrogeologica: preservano il territorio dall'erosione, regolano il deflusso delle acque, proteggono i centri abitati e le infrastrutture da frane e valanghe.

Attraverso lo stoccaggio del carbonio contribuiscono al miglioramento della qualità dell'aria e mitigano gli effetti del cambiamento climatico.

Tra i benefici immateriali occorre ricordare il valore paesaggistico, con le evidenti ripercussioni sulla ricreazione e sul turismo, e la ricchezza di biodiversità che i boschi custodiscono.

Le cause dell'espansione del bosco tuttavia sono da ricercare essenzialmente nelle trasformazioni sociali ed economiche avvenute negli ultimi decenni, trasformazioni che hanno mutato profondamente la fisionomia delle nostre montagne con la perdita o

l'involuzione di ampie superfici di pascolo e dei prati da sfalcio, oggi occupate per lo più da boscaglie e boschi d'invasione.

L'opinione secondo la quale nella nostra regione è in corso una contrazione delle superfici boscate non corrisponde quindi a verità: ad essere in progressivo declino è l'agricoltura di montagna, con la progressiva scomparsa dei prati e dei pascoli.

Il paesaggio delle nostre montagne è stato fortemen-

te modellato nei secoli dall'attività dei pastori, attività che ha contribuito a differenziare e arricchire la vegetazione di questi ambienti.

L'allevamento e il pascolo, insieme alla variabilità altimetrica, del clima e del suolo - in altri termini la variabilità ambientale e il lavoro dei margari - hanno plasmato il territorio contribuendo alla costruzione di un mosaico ambientale dal valore inestimabile che necessita di essere tutelato.



## Riconosciuto nel 2023, è caratterizzato da una forte specializzazione nel settore biologico e coinvolge 65 Comuni Oltre 120 imprese nel Distretto del Cibo Monregalese-Cebano

La nascita dei Distretti del Cibo risale al 2017, per iniziativa di legge, con l'obiettivo di promuovere lo sviluppo territoriale, la coesione e l'inclusione sociale, garantire la sicurezza alimentare, ridurre l'impatto ambientale delle produzioni, limitare lo spreco alimentare e salvaguardare il territorio e il paesaggio rurale, rafforzando al contempo il legame tra agricoltura e comunità locali.

Per quanto riguarda il Piemonte, è a partire dal 2019-2020 che la Regione, attraverso specifici provvedimenti, ha definito nel dettaglio regole e requisiti per il riconoscimento ufficiale dei Distretti e per il loro inserimento nel Registro Nazionale, fornendo un quadro normativo di riferimento per lo sviluppo di queste realtà.

Il primo distretto riconosciuto è stato quello del Cibo Chierese-Carmagnolese nel 2022. A questo si sono aggiunti altri distretti, tra cui il Distretto del Cibo Monregalese-Cebano, riconosciuto nel maggio 2023 e caratterizzato da una forte specializzazione nel settore biologico, che rappresenta uno degli elementi distintivi dell'area.

Si tratta di un nuovo modello di governance territoriale che punta a creare opportunità di sviluppo attraverso la promozione dei prodot-



ti agricoli e agroalimentari e il miglioramento dell'efficienza delle filiere. Alla base vi è la collaborazione tra soggetti pubblici e privati, con l'obiettivo di generare nuove opportunità economiche, favorire l'occupazione nelle aree rurali e contrastare lo spopolamento delle campagne, rafforzando la coesione territoriale.

L'area del Distretto del Cibo Monregalese-Cebano ad indirizzo biologico ETS comprende 65 Comuni della provincia di Cuneo, distribuiti

tra il confine con la Liguria, la pianura tra Cuneo e Fossano e le Langhe. Il Distretto riunisce oltre 120 imprese tra aziende agricole e di trasformazione, per il 95% biologiche, insieme a 11 Comuni, all'Associazione Produttori Biologici Terramica - promotrice dell'iniziativa - e a Coldiretti Cuneo, a testimonianza di una rete territoriale ampia e strutturata.

L'obiettivo è promuovere i principi dell'agricoltura biologica e delle pratiche a basso impatto ambientale, seguen-

do un modello di sviluppo sostenibile capace di tutelare e valorizzare il territorio, le tradizioni e la biodiversità. In questo quadro il Distretto intende contribuire allo sviluppo economico locale valorizzando il capitale umano e sociale e le risorse naturali, storiche e architettoniche, a partire dai settori agricolo, zootecnico e forestale.

Per rafforzare questo percorso, nell'aprile 2024 il Distretto ha registrato il marchio Di.Bio, insieme al relativo disciplinare, riservando-

ne l'utilizzo alle imprese associate operanti nel territorio e certificate biologiche, quale strumento di riconoscibilità e garanzia per i consumatori.

Nello stesso anno, in occasione della Giornata Europea del Biologico, il Distretto ha partecipato al concorso promosso dalla Commissione Europea "EU Organic Awards 2024", classificandosi al secondo posto nella categoria dedicata ai distretti biologici, ottenendo un importante riconoscimento a livello europeo.

Un ulteriore riconoscimento è arrivato all'inizio del 2025 con la comunicazione del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, che ha collocato al quarto posto il progetto presentato dal Distretto, dal titolo "La transizione ecologica nel Monregalese-Cebano per lo sviluppo sostenibile", nell'ambito di un bando interministeriale, confermando la qualità del percorso intrapreso. Il Distretto del Cibo Monregalese-Cebano ad indirizzo biologico si propone quindi come un modello concreto di sviluppo territoriale sostenibile, capace di coniugare innovazione, tutela del paesaggio rurale e valorizzazione delle produzioni locali, offrendo prospettive di crescita per il territorio e le imprese coinvolte.

# Grosso Legnami

**LEGNO... da oltre 50 anni,  
è la nostra materia prima**

**PAVIMENTI IN LEGNO  
TAVOLAME DA FALEGNAMERIA  
PELLET / CIPPATO**

**LEGNA DA ARDERE  
DI PURO FAGGIO**

**TETTI IN LEGNO - TRAVI E  
PERLINE DI TUTTE LE ESSENZE**



# La richiesta di ripristinare un equilibrio tra animali selvatici e mondo agricolo

*Negli ultimi decenni il forte aumento della fauna selvatica nel territorio regionale e provinciale ha creato la necessità di interventi per la tutela del mondo agricolo*

Negli ultimi decenni il forte aumento delle popolazioni di fauna selvatica ha raggiunto livelli tali da rappresentare un'emergenza economica e sociale, fino a determinare, nei casi più gravi, la cessazione stessa dell'attività agricola.

L'abbandono di territori un tempo coltivati, le variazioni climatiche ed in alcuni casi, soprattutto, l'immissione incauta di animali a scopo venatorio hanno prodotto un profondo squilibrio ecologico; è il caso dei cinghiali, la cui presenza un tempo era confinata agli ambienti naturali e che oggi vediamo aggirarsi, perfettamente a loro agio, nelle piazze e nei parchi cittadini.

In Piemonte si stima una presenza di questi animali superiore ai 100.000 individui, di cui oltre 32.000 nella nostra provincia.

Nel 2024 le richieste di risarcimento per danni alle colture in Piemonte sono state oltre 4.000, per un importo complessivo periziato di oltre 4,5 milioni di euro.



Si tratta tuttavia di una "sottostima", poiché in molti casi il danno non viene risarcito, come accade per i costi necessari al ripristino del terreno nei nocioleti danneggiati a seguito dell'attività di scavo dei cinghiali, oppure perché gli agricoltori, esasperati, rinunciano a presentare denuncia.

E sono proprio i cinghiali a rendersi responsabili dei danni più rilevanti, incidendo per il 70% sul totale, seguiti dagli ungulati ruminanti con il 12% (caprioli, cervi...), dai corvidi

con il 9% e dalle altre specie, tra cui ghiri e lepri.

Ad essere colpite sono quasi tutte le colture, con una perdita stimata di quasi 200 mila quintali di prodotto in Piemonte.

Si va dai danni ai vigneti, aggrediti dai caprioli che determinano ingenti perdite alle nostre produzioni DOC e DOCG, ai nocioleti, dove cinghiali e ghiri pasteggiano con la Nocciola Piemonte IGP; non vengono risparmiati seminativi, orti e frutteti, né i pascoli alpini, questi ultimi

soggetti ai danni causati dai cinghiali alla ricerca di tuberi e radici.

"La soluzione a questi problemi - spiega la Coldiretti - non va ovviamente cercata attraverso un'eliminazione indiscriminata della fauna selvatica, quanto piuttosto attraverso il ripristino di un equilibrio in cui anche i legittimi diritti del mondo agricolo vadano tutelati. La coesistenza, per essere tale, deve necessariamente prevedere un cambiamento di mentalità, anche da parte degli Enti preposti alla gestione della fauna selvatica (ATC e CA). La gestione degli ambiti territoriali di caccia e dei comprensori alpini deve essere orientata alla gestione sostenibile della fauna selvatica, con una sostenibilità intesa in senso ambientale, sociale ed economico. L'attività venatoria mantiene certamente la sua importanza, non come attività fine a sé stessa, quanto piuttosto come strumento per il raggiungimento di un equilibrio nell'interesse comune".

# Il lupo specie protetta e la necessità di tutela del lavoro dei pastori

Storicamente il lupo, tutelato dalla Convenzione di Berna (trattato del Consiglio d'Europa sulla conservazione della fauna selvatica), risultava inserito tra le specie definite "strettamente protette", per le quali è previsto il divieto assoluto di disturbo, cattura o uccisione.

Nel marzo del 2025 tale "status" è stato modificato con l'inserimento del lupo tra le specie "protette", dunque a un livello inferiore di protezione, modifica che consente agli Stati di adottare misure di gestione più flessibili, senza il rigido divieto di eseguire abbattimenti. A livello nazionale, l'11 marzo il Parlamento ha approvato una legge delega attraverso la quale il Governo è chiamato a recepire la modifica dello status di protezione del lupo nell'ordinamento nazionale. Imprescindibile resta il mantenimento di uno stato di conservazione di questa specie favorevole, vale a dire che i prelievi dovranno essere limitati a casi straordinari, riconducibili a situazioni di grave danno al bestiame o alla sicurezza pubblica, esclusivamente qualora non esistano alternative efficaci e comunque senza che ciò possa compromettere lo stato di conservazione della specie.

L'alleggerimento del livello di tutela del lupo è una diretta conseguenza della grande espansione che questa specie ha avuto in Europa nell'ultimo decennio. Per quanto riguarda l'arco alpino, i dati aggiornati al 2024 indicano una popolazione di 1.124 individui, di cui 464 in Piemonte.

Nel settore occidentale (Liguria, Piemonte, Valle d'Aosta) la presenza del lupo risulta stabilizzata nelle aree montane, con l'intera fascia alpina occupata; per questo motivo la specie sta estendendo la propria presenza anche alle aree collinari e di pianura, in particolare in Piemonte.

La presenza del lupo inevitabilmente comporta la riduzione del bestiame, soprattutto ovicapri ma anche giovani bovini ed equini; solo nel 2025 la Regione Piemonte ha



stanziato, attraverso due bandi, oltre 1 milione di euro per indennizzare gli allevatori colpiti.

Il conflitto tra pastori e lupo resta comunque un problema non risolto, nonostante l'applicazione diffusa e consolidata delle misure di prevenzione, quali la presenza di cani da guardiania o di reti elettrificate.

"L'onere - sottolinea la Coldiretti - che ricade su chi vive in prima persona la pastorizia resta pesante; ai costi e alla fatica necessari per garantire il presidio degli animali, in una situazione di costante allarme, si aggiungono la frustrazione per le perdite e i danni indiretti causati dallo stress subito dagli animali a seguito degli attacchi. L'indifferenza verso il lavoro pastorale e il mancato riconoscimento dei servizi ecosistemici che esso produce generano un senso di impotenza e di abbandono che colpisce l'identità culturale stessa di questo mondo. La sempre più frequente presenza di questi animali nelle aree di collina e di pianura, non di rado all'interno di ambienti antropizzati, unitamente a comportamenti talvolta troppo confidenti nei confronti dell'uomo, sta generando una crescente apprensione nelle comunità rurali".

Il vero obiettivo rimane quello di trovare il giusto equilibrio tra rispetto del lavoro dei pastori e necessità di mantenere la popolazione di questo predatore in condizioni di sicurezza, obiettivo ad oggi ancora distante.

## Il 2026 è l'anno internazionale dei Pascoli e dei Pastori, un'occasione per ricordare l'importanza della pastorizia

### Animali da allevamento, biodiversità da salvaguardare

Vi siete mai chiesti da dove deriva la grande varietà di razze locali di animali da allevamento presenti sull'arco alpino e nelle nostre vallate?

Prima di tutto occorre considerare che l'origine di questo straordinario patrimonio di biodiversità nasce da un costante lavoro di selezione operato dai pastori, selezione a sua volta guidata dalla necessità di trovare soddisfacimento alle diverse esigenze della vita.

Ed è così che i bovini venivano scelti con l'obiettivo di ottenere latte, carne e lavoro; gli ovini latte, carne e lana.

Gli animali dovevano risultare adatti al severo ambiente alpino e dunque anche le caratteristiche fisiche, quali arti robusti, adattabilità e rusticità, erano criteri sulla base dei quali selezionare gli animali.

La variabilità climatica ed ambientale in genere, unitamente all'isolamento di molte vallate, sono ulteriori elementi che hanno contribuito a diversificare questo patrimonio.

A sua volta l'ambiente e il paesaggio

sono stati plasmati dalla millenaria attività dei pastori, attività che ha contribuito a differenziare ed arricchire la composizione floristica dei prati e dei pascoli; dallo stretto legame razza/ambiente/prodotto si sono originate le tante produzioni tipiche.

L'epoca moderna tuttavia ha in molti casi messo a rischio molte di queste razze. La ricerca di performance superiori ha portato a selezionare animali sempre più specializzati; la crisi di alcuni settori, come per esempio quello della lana, ha spinto a preferire animali con vocazione più spiccata per il latte o per la carne.

A causa di ciò molte razze sono andate incontro a una forte diminuzione numerica, responsabile in alcuni casi di fenomeni di consanguineità.

Fortunatamente negli anni la Regione Piemonte ha attivato iniziative finalizzate a sostenere gli "allevatori custodi di razze in via d'estinzione", attraverso misure previste nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale prima e successivamente del Complemento di Sviluppo Rurale.

Si parla per esempio della pecora Frabosana, conosciuta anche come Roaschina, originaria delle valli monregalesi; della Garessina, "nata" in Valle Tanaro; o della Sambucana, originaria della Valle Stura. Tra i caprini l'Alpina Comune, nota come "nostrana", e la Roccaverano; tra i bovini la Pustertaler Sprinzen, la cui origine è fonte di discussione ma che è stata introdotta in Piemonte negli anni Sessanta, dove è nota come Barà e che oggi è presente in alcune vallate della provincia di Torino, in Val Pusteria e in settori limitati della provincia di Cuneo.

Si tratta dunque di una grande ricchezza di biodiversità, ma anche di un valore sociale e culturale da salvaguardare, come testimonia il riconoscimento della transumanza quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità (UNESCO).

Il 2026 è l'anno internazionale dei Pascoli e dei Pastori, un'occasione per ricordare alla collettività l'importanza della pastorizia, per i servizi ecosistemici che eroga, per le produzioni tipiche e per il valore sociale e culturale.

**AQUISTIAMO**  
APPARECCHIATURE  
ELETTRICHE  
ED ELETTRONICHE  
METALLI FERROSI  
E NON  
CAVI E BATTERIE  
AL PIOMBO



**IL RIFIUTO**  
UN'OPPORTUNITÀ A  
PORTATA DI MANO

*Con noi lo scarto diventa risorsa!*

**RITIRIAMO**  
PANNELLI  
FOTOVOLTAICI



**Per informazioni visita il nostro sito o chiamaci senza impegno!**  
Via Marconi 110 - 12030 Marene (Cn) - Tel. 0172 742329 - info@raemicrometal.com

[www.raemicrometal.com](http://www.raemicrometal.com)



## FERRAMENTA CUMERLATO



FERRAMENTA - UTENSILERIA  
GIARDINAGGIO  
DECESPUGLIATORI - MOTOSEGHE



Via Drago, 87 - Villanovetta di Verzuolo (CN)  
Tel. 0175.87557

**PETTITI ANDREA**  
Cell. 333 1842261

**PETTITI**  
COSTRUZIONI

Via S. Stefano, 1B  
12040 Sant'Albano Stura (CN)  
pettiticostruzioni@gmail.com

**FOGLIARINO SRL**

La nostra storia è fatta di persone, non di numeri. E il motivo per cui siamo arrivati fin qui è semplice: abbiamo sempre camminato insieme. Ed è insieme che continueremo ad andare lontano.

**VIENI A SCOPRIRE IL NUOVO AXION 9 CMATIC**

VIA GARETTA 32 - GENOVA - TEL. 0172.68159  
INFO@FOGLIARINO.COM - WWW.FOGLIARINO.COM

LAVORAZIONE LAMIERE

- Lavorazione lamiera • Punzonatura
- Accessori lattoneria • Lamiera grecate
- Pannelli coibentati
- Strutture per fotovoltaico
- Sistemi anticaduta

**O.M.L. S.r.l.** | Via Canonico Rossi, 4  
Madonna dell'Olmo - Cuneo | T. 0171 411 647  
oml@oml-cn.com | oml-cn.com

# Una nuova attenzione per la cura e il rilancio dei castagneti da frutto

*Nell'ultimo secolo la superficie dedicata al castagno in Piemonte si è ridotta drasticamente ma in epoca recente si sono aperte nuove prospettive per il settore*

Il castagno occupa un posto di rilievo tra le specie arboree: per la superficie che ricopre, per l'interesse produttivo e per l'importante funzione ecologica che svolge, rappresentando ancora oggi un elemento identitario di ampie porzioni del territorio.

Durante l'ultimo secolo la superficie investita a castagneto da frutto in Piemonte è passata da circa 100.000 a 10.000 ettari; di questi solo 4.000 risultano ancora gestiti da un punto di vista agronomico, segno evidente di una progressiva perdita di presidio e di cura.

Sono oltre 2.100 le aziende produttrici della nostra regione, con una superficie media di 2 ha, e di queste oltre il 90% sono localizzate in provincia di Cuneo, a conferma del ruolo centrale che questo territorio continua a rivestire per la castanicoltura regionale.

Da un punto di vista produttivo l'Europa rappresenta il 17,4% della produzione mondiale, con 349.000 tonnellate nel 2021 e 149.500 ha; l'Italia è la terza produttrice in Europa con 40.000 t, mantenendo una posizione di rilievo pur in un contesto competitivo sempre più articolato.

Ma i castagneti tradizionali, ancor prima di essere una risorsa economica, sono un patrimonio ambientale, storico e culturale straordinario, profondamente radicato nelle comunità locali e nelle tradizioni rurali.

Fermo restando il ruolo produttivo, i castagneti tradizionali assolvono a importanti funzioni paesaggistiche, ecologiche, ricreative, sociali e culturali, contribuendo alla tutela del territorio e alla qualità della vita delle aree montane e collinari.



Si tratta tuttavia di ambienti fragili poiché semi-artificiali, gestiti dall'uomo, che per secoli ne ha garantito l'esistenza mantenendoli inalterati attraverso sapienti interventi di manutenzione e una gestione continua e attenta.

Questi agrosistemi, pur così preziosi, in epoca moderna sono andati diffusamente incontro ad abbandono, cosicché molte piantagioni richiederebbero oggi significativi ed onerosi interventi di recupero per tornare pienamente produttive.

Eppure il castagno è sopravvissuto ad alcune delle più gravi piaghe del mondo vegetale, dimostrando nel tempo una notevole capacità di resilienza.

Il "mal dell'inchiostro", causato da un fungo patogeno comparso in Europa a cavallo della metà del XIX secolo, ha colpito i castagneti europei in un'epoca storica in cui la vita stessa delle popolazioni di montagna dipendeva

fortemente da questa pianta, rendendo ancora più drammatici gli effetti della malattia.

Si tratta di una patologia che ancora oggi è in grado di determinare la morte di piante anche secolari, a causa di episodi di recrudescenza che si sono manifestati in diverse aree, favoriti anche da una gestione non corretta o insufficiente del castagneto e da condizioni ambientali sfavorevoli.

Il "cancro corticale" si è diffuso in Europa a partire dal 1938; nel dopoguerra era ormai presente nella maggior parte dei castagneti italiani e ha causato un tracollo della produttività, facendo temere la scomparsa di questa pianta in molte aree vocate.

Il "cinipide galligeno", un piccolo imenottero originario della Cina, è sbarcato in Europa in epoca recente ed è stato segnalato per la prima volta nel 2002 proprio in provincia di Cuneo, diventando

rapidamente una delle principali emergenze fitosanitarie del comparto.

Trattandosi di un insetto assente nei nostri territori, non ha trovato alcun nemico naturale in grado di frenarne lo sviluppo e in pochi anni si è diffuso su tutto l'areale castanicolo, causando danni produttivi anche del 100%; nuovamente si è temuto che la "civiltà del castagno" fosse giunta alla fine.

Già a partire dal 2003 l'Università di Torino avviò un ambizioso progetto di lotta biologica, basato sull'introduzione di un parassitoide prelevato dall'area di origine della cinipide, prima con esperimenti di laboratorio e poi con i successivi lanci nei castagneti, in un percorso lungo e complesso.

I primi risultati furono incoraggianti, poi si consolidarono progressivamente fino al completo successo; si è trattato di uno dei più grandi successi della storia della lotta biologica classica, riconosciuto anche a livello internazionale.

In epoca recente l'attenzione nei confronti dei castagneti da frutto tradizionali si è in parte riaccesa e le nuove acquisizioni scientifiche, insieme alle innovazioni tecnologiche, permettono nelle aree più vocate il recupero produttivo dei castagneti trascurati, aprendo nuove prospettive per il settore.

In tal senso non mancano le iniziative di alcuni produttori ed i progetti di successo, che dimostrano come il rilancio sia possibile; tuttavia il destino dei castagneti da frutto resta in buona parte dipendente dall'attuazione di politiche in grado di incentivare il recupero o quanto meno il mantenimento.

Il progetto tra valle Stura e le valli francesi con l'obiettivo di creare una filiera capace di generare reddito

## VallOd'OC per dare nuovo valore alla castanicoltura

In montagna il castagno non è mai stato solo una coltura, ma una risorsa capace di adattarsi nel tempo, seguendo i cambiamenti delle comunità che lo hanno coltivato. Oggi, in un contesto che chiede nuove opportunità economiche e una maggiore attenzione al territorio, il suo futuro passa sempre di più dalla capacità di trasformare il prodotto e di costruire valore lungo tutta la filiera.

È da qui che nasce VallOd'OC, un progetto che guarda alla valle Stura e alle valli francesi delle Alpi Marittime con un obiettivo chiaro, cioè ridare valore alla castanicoltura da frutto e trasformarla in una filiera moderna capace di creare reddito.

Negli ultimi anni il settore ha attraversato una fase complessa. Il calo della produzione anche per problemi fitosanitari (in primis il cinipide) e l'abbandono di molti castagneti hanno indebolito non solo le aziende agricole, ma anche il presidio del territo-

rio. Eppure proprio il castagno può rappresentare una chiave di rilancio, se sostenuto da maggior organizzazione, innovazione e collaborazione tra chi lavora sul territorio.

Il progetto, finanziato dal programma Interreg ALCO-TRA 2021-2027, parte da un'idea semplice, ovvero che non basta produrre ma bisogna saper trasformare e vendere meglio. Per questo, accanto alla ricerca sulle cultivar autoctone più adatte, analisi organolettiche e alle tecniche di coltivazione, si lavora anche su aspetti molto concreti come il ripristino dei castagneti abbandonati e dei castagni "storici", la gestione dei residui, lo studio della flora del sottobosco e l'organizzazione delle fasi successive alla raccolta.

Uno degli elementi più interessanti riguarda proprio la trasformazione del prodotto. Sul versante italiano verrà sperimentata una nuova linea, mentre su quello france-

se sarà potenziata quella già esistente. L'obiettivo è aumentare il valore aggiunto della castagna, evitando che una parte consistente del guadagno si disperda lungo i passaggi della filiera.

Un altro punto centrale è la capacità di fare rete e uniformare l'offerta. In questo contesto Impresa Verde, società di servizi di Coldiretti, mette a disposizione del progetto la propria rete di tecnici e consulenti, offrendo supporto ai produttori sotto il profilo agronomico, fiscale, legale ed economico. Inoltre, organizza visite ai castagneti e accompagna le aziende attraverso attività informative e di aggiornamento, con l'obiettivo di rafforzare le competenze e consolidarne la presenza sul mercato. Parallelamente collabora, a fianco dei partner di progetto, alla costruzione di una filiera commerciale più integrata tra Italia e Francia, capace di superare le attuali frammentazioni e criticità che penalizzano i produttori.

Tra i risultati attesi figurano la nascita di un organismo associativo rappresentativo della filiera transfrontaliera e la definizione di un marchio collettivo in grado di valorizzare la castagna sul mercato: strumenti fondamentali per rafforzare l'identità del prodotto e migliorare la remunerazione di chi lo coltiva. In questa direzione si inserisce anche la realizzazione di un laboratorio di trasformazione presso il Comune di Gaiola, pensato come ulteriore opportunità di rilancio per le aziende del territorio.

Dietro al progetto c'è una rete di soggetti che unisce istituzioni pubbliche e mondo agricolo, con l'Unione Montana Valle Stura capofila insieme a Impresa Verde Cuneo, al Comune di Isola e all'associazione francese dei castanicoltori delle valli della Tinée e della Vesubie. Una collaborazione che prova a trasformare una coltura tradizionale in una vera opportunità di sviluppo per il territorio.

# Per la gestione dell'acqua, gli invasi sono urgenti e vanno realizzati

*La nostra provincia dispone di importanti risorse idriche, ma il cambiamento climatico ormai ne condiziona la fruibilità nel rispetto delle esigenze agricole*

È opinione comune che la nostra provincia sia ricca d'acqua, e questo è vero se si considera l'andamento medio annuo delle precipitazioni; nonostante ciò, l'agricoltura della Granda risulta fortemente esposta ai rischi di siccità.

Le nostre montagne un tempo ospitavano ghiacciai e nevi perenni, oggi praticamente scomparsi. Nei decenni scorsi, come ben sappiamo, gli apporti nevosi erano generalmente abbondanti e dunque, con il disgelo, per un lungo periodo i corsi d'acqua si avvantaggiavano dei relativi apporti idrici.

Il cambiamento climatico sta rendendo l'andamento delle piogge imprevedibile, con un significativo aumento di precipitazioni particolarmente intense alternate a lunghi periodi siccitosi.

Il regime idrologico dei corsi d'acqua risulta pertanto sempre più caratterizzato da una concentrazione del deflusso nella prima parte della primavera, seguito da un minimo in estate, quando è massima la necessità irrigua.

Diversamente da altre aree della Pianura Padana, la nostra provincia non si avvantaggia della presenza di grandi laghi o di bacini di accumulo in grado di trattenere l'acqua nel periodo di maggiore deflusso per renderla disponibile nel momento del bisogno.

A fronte di quanto sopra risulta altresì necessario garantire la sopravvivenza degli ecosistemi connessi ai corsi d'acqua, assicurando quel minimo deflusso che consente di mantenere in vita gli organismi acquatici.



Ed ecco allora che l'approvvigionamento idrico si configura come una delle sfide più importanti e complesse che il settore agricolo deve affrontare, facendo leva su un sistema integrato di strategie e interventi.

Se da un lato occorre rendere sempre più efficienti le tecniche irrigue utilizzate dagli agricoltori, non si può non prendere atto del fatto che la maggior parte delle perdite è spesso da imputare a una rete irrigua che, partendo dal punto di prelievo, perde lungo il suo percorso una parte consistente del carico prima di giungere al destinatario finale.

Si tratta di una rete di oltre 3.000 chilometri, al servizio di oltre 55.000 utenze, che garantisce l'irrigazione a circa 100.000 ettari.

Per aumentare l'efficienza irrigua non basta dunque agire solo a livello di azienda, ma occorre intervenire anche sulla rete consortile e su quella interpodereale.

Una parte dell'acqua che si infila nel sottosuolo contribuisce al rimpinguamento delle falde e non può essere considerata una perdita in senso assoluto; ciò non toglie che resti prioritario ridurre le dispersioni evitabili e ammodernare la rete.

L'efficienza va ricercata dunque non solo con il miglioramento delle infrastrutture, ma anche attraverso una riorganizzazione del sistema consortile che oggi conta, nella sola provincia di Cuneo - caso pressoché unico in Italia - oltre 500 consorzi irrigui di primo grado riuniti in 18 consorzi di secondo grado.

“Per poter sfruttare appieno le opportunità che oggi le nuove tecnologie hanno messo a disposizione - sostiene Coldiretti Cuneo -, con la possibilità di irrigare nel momento più opportuno e con i quantitativi strettamente necessari, grazie alle informazioni trasmesse dai satelliti e da una rete di sensori a terra, l'intero sistema deve essere ripensato e riorganizzato. Per affrontare il futuro è necessario che l'irrigazione collettiva venga gestita da soggetti dotati di strumenti, strutture e dimensioni tali da permettere loro di progettare e realizzare nuove e più innovative forme di gestione ed utilizzazione dell'acqua irrigua. Migliorare l'efficienza, pur facendo leva su tutte le componenti, non mette però il comparto agricolo al sicuro rispetto a una prospettiva di risorse sempre più scarse e alla necessità, come detto, di evitare prelievi eccessivi dai corsi d'acqua. La realizzazione di bacini di raccolta artificiali, opportunamente progettati, dimensionati e collocati sul territorio, può consentire di stoccare l'acqua quando si rende disponibile, permettendo agli agricoltori di utilizzarla quando serve e nella misura in cui serve. Disporre di tutta l'acqua necessaria per sostenere la nostra agricoltura non è più un fatto che possiamo dare per scontato; al contrario, nel medio e nel lungo periodo, in assenza di iniziative appropriate, con sempre maggiore frequenza ci troveremo nella necessità di far fronte a danni certamente più elevati rispetto ai costi che occorrerebbe sostenere per prevenirli”.

## Sviluppare l'agricoltura di precisione, rivedere le tecniche di irrigazione e scegliere nuove varietà Contro eventi estremi e fragilità del territorio

Che il cambiamento climatico non sia una teoria da verificare ma una realtà con la quale dobbiamo confrontarci è un fatto di cui ormai ci rendiamo conto osservando la realtà che ci circonda, con eventi climatici anomali che si manifestano con frequenza crescente e che impongono al settore agricolo la necessità di elaborare strategie di mitigazione e di sviluppare capacità di adattamento.

L'aumento delle temperature medie e massime, l'irregolarità delle precipitazioni e l'alterazione dei cicli idrologici producono inevitabilmente effetti negativi sulle coltivazioni e impongono agli agricoltori di rivedere le tecniche colturali per minimizzare i danni, aumentando la capacità adattativa e contribuendo allo sforzo di rallentare questo processo.

Il nostro Paese e in particolare le aree più settentrionali, dunque anche la nostra regione, rappresentano quello che gli esperti definiscono un "hot spot", una regione climatica più esposta al cambiamento climatico.

Si tratta dunque di una minaccia, ma anche di una grande sfida che l'agricoltura deve affrontare, poiché oggi l'obiettivo non è più soltanto quello di produrre cibo di qualità ed in quantità adeguata, ma di farlo minimizzando gli impatti ambientali e contribuendo a rallentare gli effetti del cambiamento, per esempio attraverso il sequestro della CO2 mediante tecniche agronomiche in grado di stoccarla nel suolo sotto forma di sostanza organica. Le minacce sono rappresentate dai lunghi periodi siccitosi, da fioriture anticipate seguite da gelate tardive in grado, in poche ore, di distruggere totalmente i raccolti, da ondate di calore che riducono o alterano le caratteristiche delle produzioni e da un innalzamento delle temperature medie che rischia di stravolgere gli ecosistemi agricoli, con colture un tempo adatte ai nostri areali produttivi che progressivamente si spostano sempre più in quota e a nord.

“Gli agricoltori - spiegano da Coldiretti Cuneo - devono confrontarsi con nuove avver-

sità e nuovi parassiti sempre più difficili da contrastare; negli allevamenti occorre intervenire sulle strutture e sulle attrezzature di stabulazione per migliorare il microclima; in montagna sempre più spesso la siccità costringe i pastori a confrontarsi con sorgenti non più produttive e con pascoli da abbandonare anticipatamente a causa della scarsità di erba”.

L'agricoltura si trova quindi di fronte alla necessità di affrontare un cambiamento di tale portata da richiedere nuovi strumenti e nuove strategie, che Coldiretti sintetizza in questi punti:

- la ricerca di nuove varietà più adatte al clima che cambia e alle ricorrenti crisi idriche, da perseguire attraverso l'utilizzo di tecniche di miglioramento genetico nuove e più efficaci, quali le Tecniche di evoluzione assistita (Tea);
- lo sviluppo dell'agricoltura di precisione, con l'utilizzo di sensori, satelliti, droni e dell'intelligenza artificiale;
- la revisione complessiva delle tecniche di irrigazione, intervenendo a scala azien-

dale e regionale, sia sul piano tecnico sia su quello strutturale.

Come spesso accade, si tratta di cercare di trasformare le minacce in opportunità, ripensando la nostra agricoltura attraverso un'intensa attività di ricerca e sperimentazione e lo sviluppo di nuovi servizi di supporto alle decisioni, in modo che anche in futuro essa possa continuare a essere un settore trainante per la nostra provincia.

Nella Granda e più in generale in Piemonte ci sono tutte le competenze necessarie per raggiungere l'obiettivo: agricoltori preparati e intraprendenti, tecnici già oggi in grado di utilizzare le innovazioni rese disponibili dai centri di ricerca, dove le nuove tecniche sono in corso di sperimentazione.

La sfida tuttavia si vince anche con il sostegno del consumatore: attribuire al cibo il giusto valore e sostenere la nostra agricoltura è forse l'elemento più importante per “chiudere il cerchio”, garantendo sostenibilità a questo settore.

*Supermercati*

# Presto fresco

*Vicino a te!*

## NUOVI PRODOTTI

## E TANTE OFFERTE IN NEGOZIO



SCANSIONA QUESTO QR CODE E RESTA AGGIORNATO SU TUTTE LE NOSTRE PROMOZIONI!



Scopri tutti i punti vendita

## Vicino a te!

su [www.prestofresco.it](http://www.prestofresco.it)

f i



**LUCIDATURA  
MARMO E  
GRANIGLIA DAL 1982**  
Pulizia professionale  
cotto, pietra, cementine,  
marmo e graniglia

**Raffaele Ruffino**  
Caraglio 3393925974

**TRATTORIA PIZZERIA  
"DA MARISA"**




Via Madonna dei Boschi 124, PEVERAGNO (CN)  
Tel/Fax 0171.383557 - Cell. 338.8208802

**ARIAUDO**

REALIZZAZIONE STRUTTURE  
AGRICOLE ED INDUSTRIALI  
VASCHE STOCCAGGIO  
FORNITURA DI CALCESTRUZZO  
IMPIANTO CERTIFICATO  
PANNELLI PER  
RECINZIONI E TRINCEE



**CENTALLO (Cn)**  
Reg. Brignola, 28 • Tel. 0171 214412 • Fax 0171 214516  
ariaudo@ariaudo.net - www.ariaudo.net

**CAVALLO WALTER**  
SCAVI MOVIMENTO TERRA  
SGOMBERO NEVE  
PREPARAZIONE CORTILI



Via Ciocca, 24  
12022 **BUSCA (CN)**  
Tel. 0171.946504  
cell. 338.9857550

**IL PARTNER PIÙ SICURO**

**CENTALFERRO**

- COSTRUZIONI SPECIALI PER ALLEVAMENTI
- COPERTURE COIBENTATE
- REALIZZAZIONI SU MISURA
- RIMOZIONE E SMALTIMENTO AMIANTO (legge 257/92)

**FINANZIAMENTI IN SEDE**



**CARPENTERIA IN FERRO • STRUTTURE PER ZOOTECCNIA**



**CENTALLO (CN) • REG. BOSCHETTI, 187**  
TEL/FAX 0171.211569 • info@centalferro.it

# Droni, satelliti e intelligenza artificiale per cogliere i segnali di sete della terra

*La tecnologia a supporto di un utilizzo dell'acqua più efficiente e intelligente  
Informazioni rapide e affidabili a supporto delle scelte dell'azienda agricola*

L'utilizzo efficiente dell'acqua, in un'epoca caratterizzata dai cambiamenti climatici, con precipitazioni intense che sempre più spesso si alternano a lunghi periodi di siccità, rappresenta una delle principali sfide per il settore agricolo in generale.

Negli ultimi anni la tecnologia ha però messo a disposizione strumenti in grado di fornire informazioni affidabili, utili per supportare l'agricoltore nelle decisioni su quando irrigare e in quale quantità, con l'obiettivo di ottenere il miglior risultato produttivo riducendo allo stesso tempo i consumi idrici.

Attraverso l'utilizzo di sensori collocati nel terreno o sui mezzi agricoli è possibile monitorare quanta acqua è effettivamente disponibile e rilevare i principali parametri climatici, come temperatura, umidità relativa, precipitazioni, vento e radiazione solare.

Sono inoltre in fase avanzata di sperimentazione (in parte già disponibili) sensori applicati direttamente alle piante, capaci di fornire indicazioni sul loro stato fisiologico.

La sensoristica a terra consente di ottenere dati molto precisi, ma riferiti a punti specifici. Per questo può essere affiancata dalla sensori-



stica aerea, tramite droni o satelliti, che grazie a camere multispettrali permettono una visione d'insieme di un campo o di aree più estese.

Utilizzando appositi indici è possibile individuare, ad esempio, zone in cui si registra uno stress idrico prima ancora che la coltura mostri sintomi visibili, oppure monitorare ampie superfici per ottimizzare la distribuzione dell'acqua.

Oggi sono già operative costellazioni satellitari a cui gli agricoltori possono accedere,

in alcuni casi anche gratuitamente, per ottenere questo tipo di informazioni. I dati raccolti possono poi essere elaborati, anche con il supporto dell'intelligenza artificiale, per fornire indicazioni agli impianti automatizzati su dove, quando e quanto irrigare.

Droni e satelliti si basano sugli stessi principi, ma si differenziano per scala e precisione: i satelliti consentono un monitoraggio continuo su grandi superfici, mentre i droni permettono analisi più dettagliate e interventi mirati.

Queste tecnologie consentono quindi di passare da una gestione dell'acqua "a turno fisso" a una gestione basata sulle reali esigenze delle colture, con l'obiettivo di migliorare le rese e aumentare l'efficienza nell'uso della risorsa idrica.

Resta però un presupposto fondamentale: disporre dell'acqua nel momento in cui serve e in quantità adeguata, una condizione difficilmente garantibile senza adeguate infrastrutture di accumulo e gestione della risorsa.

Ezio Filippi (Canale Brobbio Pesio) sottolinea l'importanza di piccoli interventi diffusi sul territorio  
"Il problema è oggi e va affrontato velocemente"

Dopo alcune annate segnate da forti criticità legate alla siccità, il 2026 si sta caratterizzando per una disponibilità di precipitazioni più favorevole rispetto al recente passato. Una situazione che ha consentito di affrontare con maggiore serenità l'avvio della stagione irrigua, ma che non cancella le preoccupazioni legate alla gestione della risorsa idrica nel medio e lungo periodo.

La disponibilità di acqua rappresenta infatti uno dei fattori sempre più decisivi anche per la tenuta e per la competitività delle imprese agricole.

Un tema che negli ultimi anni è diventato centrale anche nel territorio cuneese, dove le aziende si sono trovate a fare i conti con annate caratterizzate da forti criticità idriche, alternando periodi di siccità a precipitazioni concentrate e difficili da gestire.

In questo contesto il tema della gestione della risorsa idrica ritorna con forza al centro del dibattito agricolo e territoriale.

A fotografare la situazione è Ezio Filippi, presidente del Consorzio di irrigazione Canale Brobbio Pesio, che sottolinea come la questione non riguardi soltanto le annate più difficili ma rappresenti ormai una sfida strutturale per l'agricoltura.

"Il problema dell'acqua purtroppo non è cambiato. Anche quando in alcuni periodi sembra esserci maggiore disponibilità, non possia-



mo pensare di affidarci solo alla speranza che arrivi quando serve. Il vero nodo per l'agricoltura è riuscire ad accumularla. Se non abbiamo la capacità di stoccare l'acqua e di conservarla nei momenti in cui è disponibile, rischiamo di trovarci irrimediabilmente in difficoltà proprio nei mesi in cui le colture ne hanno più bisogno", osserva Filippi.

Negli ultimi anni il territorio ha vissuto stagioni molto diverse tra loro. Il 2022 resta uno degli esempi più emblematici delle difficoltà legate alla siccità, mentre annate successive hanno mostrato una situazione leggermente più favorevole, pur con momenti di forte pressione sulle disponibilità idriche.

"Non possiamo pensare che la salvezza dei raccolti dipenda dalla fortuna o da un evento meteorologico. Affidarsi ai temporali è un po' co-

me giocare alla lotteria", prosegue Filippi, spiegando come sia invece necessario investire con decisione in una gestione più strutturata della risorsa.

Proprio su questo punto Coldiretti evidenzia come la capacità di accumulo rappresenti una delle sfide più importanti per il futuro dell'agricoltura.

Come evidenzia anche Ezio Filippi sulla base della propria esperienza, ecco che accanto ai grandi progetti infrastrutturali possono avere un ruolo significativo anche interventi più diffusi e di dimensione minore.

"Non bisogna pensare soltanto alle grandi opere. Anche piccoli bacini e sistemi di accumulo diffusi possono fare la differenza. In molti momenti dell'anno vediamo scorrere quantità importanti di acqua che poi finiscono a valle e al mare. Non si tratta di trattenerla tutta, ma di riuscire a conservarne una parte per utilizzarla nei periodi più critici per le colture".

Secondo quanto rileva Coldiretti Cuneo, la disponibilità d'acqua incide in modo sempre più diretto anche sulle scelte produttive delle aziende agricole. Senza una dotazione idrica adeguata alcune colture rischiano infatti di non essere più economicamente sostenibili.

Lo stesso Filippi evidenzia come molte produzioni necessitino di una disponibilità minima ma costante durante la stagione vegetativa.

"Non basta che l'acqua arrivi in un determinato momento dell'anno: deve essere disponibile soprattutto nei mesi estivi, quando ne hanno maggiore necessità le piante e tutte le coltivazioni in generale".

Accanto agli aspetti tecnici e infrastrutturali emerge anche un tema di consapevolezza pubblica. Secondo il presidente del Consorzio di irrigazione Canale Brobbio Pesio, infatti, è fondamentale far conoscere meglio ai cittadini il ruolo dell'acqua nel sistema agricolo e, più in generale, nel funzionamento dei territori.

"Spesso si pensa che l'acqua utilizzata in agricoltura venga sottratta alla comunità, ma non è così. L'agricoltura utilizza l'acqua e questa poi rientra nel ciclo naturale, tornando nelle falde e nei corsi d'acqua. Non è una risorsa che viene sottratta definitivamente. Per questo è importante spiegare meglio come funziona il sistema dell'irrigazione e quale ruolo svolge per la produzione di cibo e per la gestione del territorio".

Secondo Ezio Filippi, infine, la carenza idrica non è più un problema del futuro ma del presente: per questo è necessario intervenire con decisione, puntando sulla capacità di accumulo, su una gestione più efficiente della risorsa e su una maggiore conoscenza del suo valore, così da garantire all'agricoltura produzione, reddito e presidio del territorio.



# La Guida

## CAMPAGNA AMICA



Fattorie didattiche e sociali, mercati  
e punti vendita sul territorio,  
una rete tra produttori e cittadini



con il contributo di  
CAMPAGNA AMICA

## CAMPAGNA AMICA

COLTIVIAMO GLI STESSI INTERESSI:  
CITTADINI, CONSUMATORI, PRODUTTORI AGRICOLI

Sostieniamo  
l'agricoltura in questi ambiti:  
vendita diretta, turismo,  
sostenibilità ambientale  
e sociale

### LA NOSTRA RETE

Punti vendita  
Agriturismi  
Mercati  
Fattorie didattiche  
e sociali

Campagna Amica è la rete  
di aziende Coldiretti nata per  
costruire un rapporto diretto  
tra produttori e cittadini, restituire  
valore agli agricoltori e garantire  
qualità e certezze ai consumatori



INFO: 0171 447336 (248)    
campagnamica.cn@coldiretti.it

[WWW.CAMPAGNAMICA.IT](http://WWW.CAMPAGNAMICA.IT)

*cose buone, persone buone*



**IMBALPLASTIC GARDINI**  
di Gardini Dario e C. s.n.c.  
VENDITA IMBALLAGGI IN PLASTICA  
TEL. 0171 380432 - 0171 380278 - FAX 0171 390470  
Via Peveragno, 90/92 - 12012 BOVES (CN)



agriturismo e ambiente

# GLI AGRITURISMI



## AGRITURISMI CAMPAGNA AMICA




### OSPITALITÀ E RISTORAZIONE

#### 1 ADA NADA

di Anna Lisa Nada  
Via Ausario, 12 - 12050 TREISO  
Tel. 0173/638127 - Cell. 335/7439658  
info@adanada.it - www.adanada.it

#### 2 AGRITURISMO COC NÈR

di Irina Canavese  
Via Combe, 70 - 12013 CHIUSA DI PESIO  
Cell. 333/8691586 - irina.canavese@libero.it  
www.agriturismococner.it

#### 3 AL CHERSOGNO

di Mattia Landra  
Borgata Allemandi, 7 - 12028 PRAZZO  
Tel. 0171/99223 - Cell. 328/0153284  
info@chersogno.it - www.chersogno.it

#### 4 ANTICA CASCINA COSTA

di Alfio Pejrone  
Via Romani, 3 - 12030 PAGNO  
Tel. 0175/76113 - Cell. 340/4772102  
agriturismopagno@tiscali.it

#### 5 BRUSALINO

di Ivano Masoero  
Via Mango, 43/A - 12056 MANGO  
Tel. 0141/89326 - Cell. 333/239705  
info@brusalino.it - www.brusalino.it

#### 6 CA 'D TISTU

di Alfio Mozzone  
Via Pian Lea, 2 - 12050 NIELLA BELBO  
Tel. 0173/796108 - Cell. 346/1792063  
alfiomozzone@gmail.com

#### 7 CA' DEL RE

di Marcella Bianco  
Via Umberto I, 14 - 12060 VERDUNO  
Tel. 0172/470284 - Cell. 348/9328892 - 334/3183748  
info@agriturismocadelre.it  
www.agriturismocadelre.it

#### 8 CARLINCARLOTA

di Roberta Voghera  
Via Borio 6, Frazione Gavello - 12057 NEIVE  
Tel. 0173/369051 - Cell. 334/7048310  
agriturismo@carlincarlota.it - www.carlincarlota.it

#### 9 CASCINA CASTELLERA

di Luisa Brusca  
Fraz. Villa, 2 - 12050 SERRAVALLE LANGHE  
Tel. 0173/748264 - Cell. 380/4248964  
luisabr97@gmail.com

#### 10 CASCINA L'ARCHE'

di Andrea Gallina  
Loc. Vogliere, 44 - 12058 SANTO STEFANO BELBO  
Tel. 0141/844855 - Cell. 338/3537922  
andregallina79@gmail.com  
www.agriturismoarche.it

#### 11 CASCINA ROERO

di Davide Mo  
Via Molino Gerotte, 5 - 12040 GOVONE  
Tel. 0173 58811 - Cell. 339 3501742  
davide-mo@libero.it - www.cascinaroero.com

#### 12 DUE CIANCE

di Daniela Roggia  
Borgata Corini, 15 - 12060 NOVELLO  
Cell. 338/496906 - rogiadaniela@gmail.com

#### 13 ENOLOCANDA DEL TUFO

di Bruno Del Tufo  
Borgata Gombe, 33 - 12063 DOGLIANI  
Tel. 0173/70692 - Cell. 335/5746991  
deltufo@deltufo.it - www.deltufo.it

#### 14 FIOR DI CAMPO

di Daniele Barbero  
Via Prese, 1/A Fraz. Pratavecchia - 12025 DRONERO  
Cell. 328 2887852 - agriturismofordicampo@gmail.com  
www.agriturismofordicampo.it

#### 15 FIORI DI ZUCCA

di Marco Quaglia  
Strada del Negro, 26 - Fraz. Murazzo  
12045 FOSSANO  
Cell. 333/5773750 - info@agriturismoforidizucca.it

#### 16 IL PALAZZETTO

di Denis Chiecchio  
Borgata Palazzetto, 18 - 12060 CLAVESANA  
Tel. 0173/790381 - Cell. 333/4285896  
info@agriturismoilpalazzetto.it  
www.agriturismoilpalazzetto.it

#### 17 L'AGRIFOLIO

di Gloria Vallauri  
Fraz. Ceresole, 9 - 12015 LIMONE PIEMONTE  
Tel. 0171/927970 - Cell. 335/6549577  
info@agriturismoagrifoglio.it  
www.agriturismoagrifoglio.it

#### 18 LA COSTA

di Fabio Fresia  
Via della Costa, 1 - 12070 TORRE BORMIDA  
Tel. 0173/88079 - Cell. 338/6846307  
info@lacostaagriturismo.it  
www.lacostaagriturismo.it

#### 19 LA MESA VERDE

di Justine Borrelli  
Fraz. Mù Catalani, 2 - 12079 SALICETO  
Tel. 0174/98358 - Cell. 333/6673253  
info@agriturismolamesaverde.it  
www.agriturismolamesaverde.it

#### 20 LA VIRGINIA

di Gianfranco Battisti  
Via Valle Po, 70 - Morra San Martino  
12036 REVELLO  
Tel. 0175/259026 - Cell. 333/3636303  
info@lavirginia.it - www.lavirginia.it

#### 21 LE ARCADE

di Silvana Manzone  
Loc. Gabutto, 2 - 12050 SINIO  
Tel. 0173/613152 - Cell. 333/6686619  
learcate@agriturismolearcate.it  
www.agriturismolearcate.it

#### 22 LO PUY

di Mario Alifredi  
B.ta Podio, 3/A - 12029 SAN DAMIANO MACRA  
Tel. 347/9277564 - Cell. 339/3155848  
info@lopuyallemaira.it - www.lopuyallemaira.it

#### 23 SANTA LUCIA

di Fausto Stralla  
Casale Rulfi, 18 - 12088 ROCCAFORTE MONDOVI'  
Tel. 0174/65187 - Cell. 333/2568870  
agriturismoslucia@libero.it

#### 24 SARMORE

di Giovanni Battista Morano  
Via Bicocca, 1 - 12040 SALMOUR  
Cell. 338/2121185 - info@agriturismosarmore.com  
www.agriturismosarmore.com

#### 25 TENUTA SAN GIUSEPPE

di Alessandro Reale  
Loc. San Giuseppe, 3 - 12050 ROCCHETTA BELBO  
Tel. 0141/880173 - Cell. 346/0869383  
info@tenutasangiuseppe.it - www.tenutasangiuseppe.it



### RISTORAZIONE

#### 26 ANTICHE MACINE

di Debora Fulcheri  
Regione Gambarello, 22 - 12013 CHIUSA PESIO  
Cell. 339/5043094 - azienda.anticemacine@gmail.com  
www.agriturismoanticemacine.it

#### 27 BERRUTO DANIELE

di Daniele Berruto  
Via Mortizzo, 15 - 12050 MONTELUPO ALBESE  
Cell. 333/3855139 - daniele\_berruto@yahoo.it

#### 28 CA' DEL DUDURO

di Paolo Sappa  
Via Regione Prossaldo, 5 - 12075 GARESSIO  
Cell. 347/5569893 - cadelduduro@gmail.com

#### 29 FIOR D'AGOSTO

di Fabrizio Agosto  
Via Tetti Viè, 1 - 12083 FRABOSA SOTTANA  
Tel. 0174/345242 - Cell. 339/7599380  
agriturismofordagosto@gmail.com

#### 30 IL FALCO

di Elia Falco  
Borgata Cascinetta, 21 - 12020 MONTEROSSO GRANA  
Tel. 0171/989198 - Cell. 338/1187657  
bruna.martini67@gmail.com - www.agriturismoilfalcocuneo.it

#### 31 IL TORRIGLIONE

di Luca Gagliasso  
Borgata Torriglione, 7 - 12064 LA MORRA  
Tel. 0173/50180 - Cell. 339/3926759  
info@gagliassovini.it - www.gagliassovini.it

#### 32 L' PEROL

di Mauro Robbione  
Fraz. Pianetto, 7 - 12010 MOIOLA  
Cell. 333/8581038 - mauro.robbione@gmail.com  
www.agriturismoperol.com

#### 33 L'ORTO DEL PIAN BOSCO

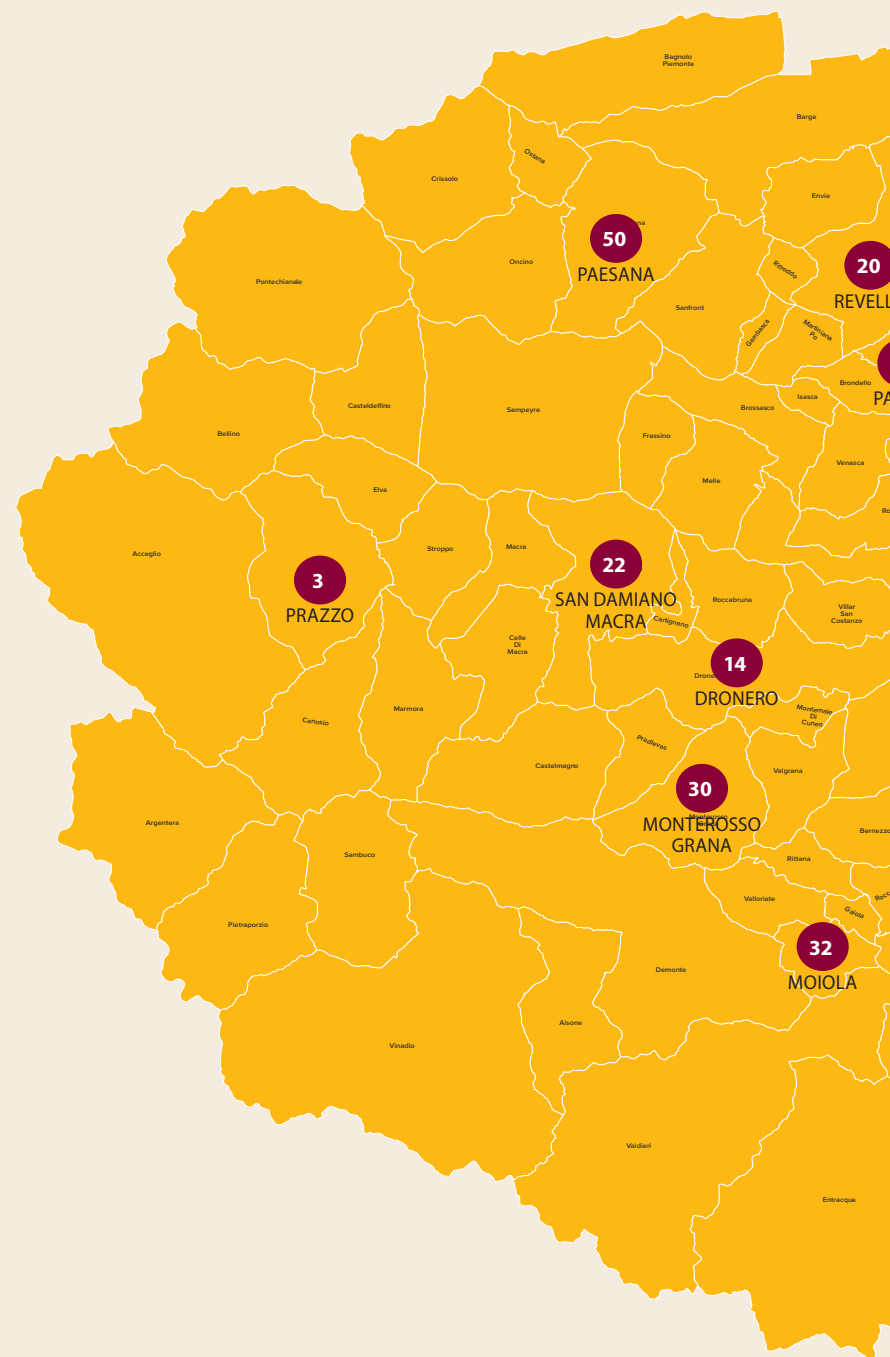
di Andrea Giaccardi  
Via Trinità, 4, Fraz. Loreto - 12045 FOSSANO  
Tel. 0172/60453 - Cell. 347/1601986 - 333/1414535  
info@ortodelpianbosco.it - www.ortodelpianbosco.it

#### 34 PIANBOSCO

di Luciano Revelli  
Fraz. Pianbosco, 32 - 12060 FARIGLIANO  
Tel. 0173/797155 - Cell. 339/7966549  
info@cascinarevelli.it - www.cascinarevelli.it

#### 35 SANTA LUCIA

di Danilo Dalmasso  
Strada Santa Lucia, Fraz. Tetto Marinè, 1 - 12019 VERNANTE  
Tel. 0171/920385 - Cell. 339/7828310  
agriturismoslucia@gmail.com




**SO FIRE**  
SOLUZIONI ENERGETICHE

elco LG HARGASSNER

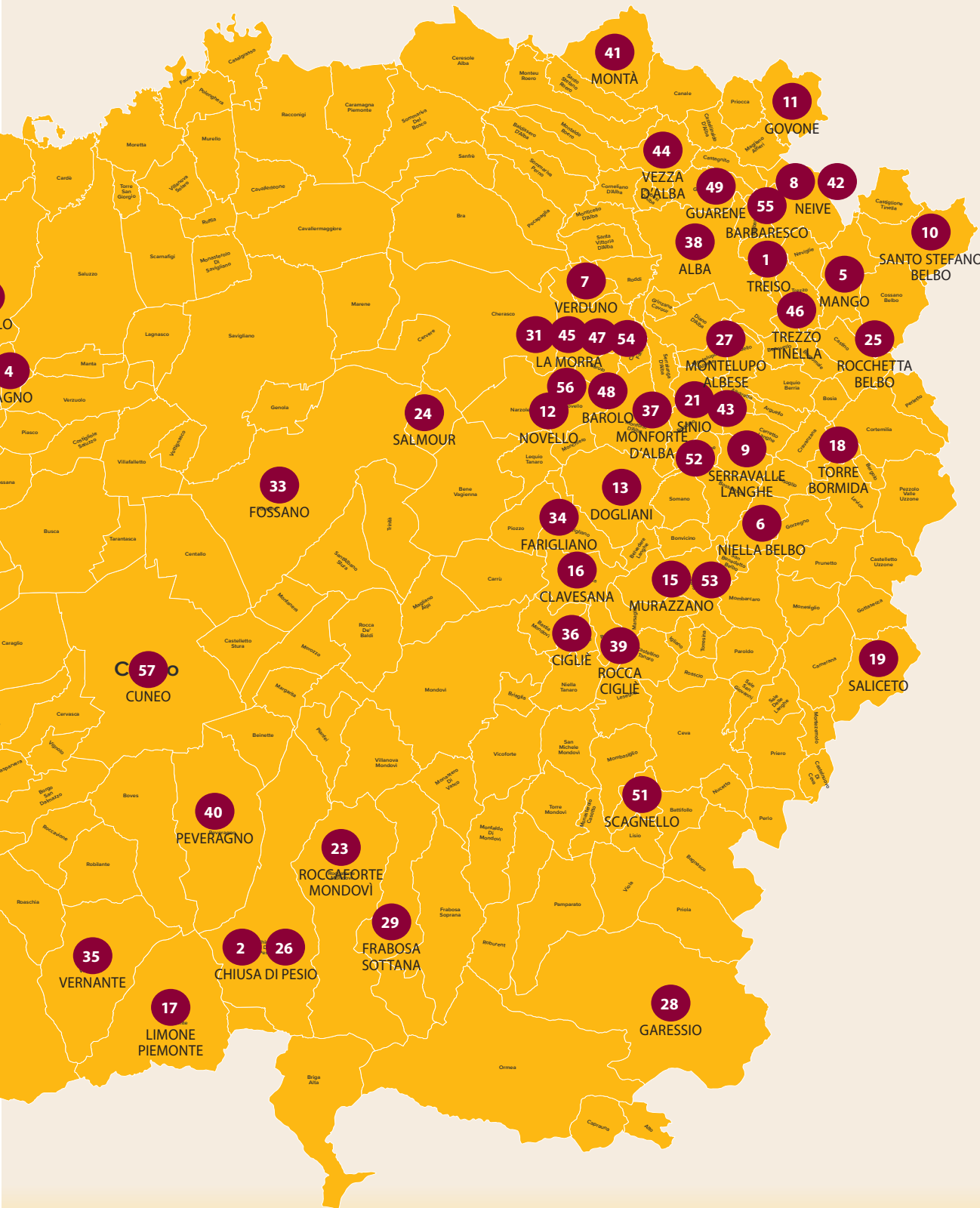
Via XI Settembre nr. 77 - 12011 Borgo San Dalmazzo (CN) - 0171292767

# I DELLA GRANDA



**IMBALPLASTIC GARDINI**  
di Gardini Dario e C. s.n.c.  
**VENDITA IMBALLAGGI IN PLASTICA**  
TEL. 0171 380432 - 0171 380278 - FAX 0171 390470  
Via Peveragno, 90/92 - 12012 BOVES (CN)

## AGRITURISMI CAMPAGNA AMICA



### OSPITALITÀ

#### 36 ALL'OMBRA DEL CASTELLO

**di Giorgia Marengo**  
Via Molino, 60 - 12060 CIGLIE'  
Tel. 0174 60143 - Cell. 333/2478438  
info@allombradelcastello.com  
www.allombradelcastello.com

#### 37 BIANCONIGLIO

**di Giorgio Pira**  
Loc. Perno, 30 - 12065 MONFORTE D'ALBA  
Tel. 0173/78413 - Cell. 347/2801368  
info@agriturismobianconiglio.com  
www.agriturismobianconiglio.com

#### 38 CASA RESSIA

**di Alessandro Beccaris**  
Loc. Altavilla, 42 - 12051 ALBA  
Tel. 0173/293058 - Cell. 328/6368048  
casaressia@casaressia.com - www.casaressia.com

#### 39 CASCINA CERIA

**di Jens Fessmann**  
Strada dell'Albarea, 1 - 12060 ROCCA CIGLIE'  
Cell. 346/6123973 - info@cascina-ceria.com  
www.cascina-ceria.com

#### 40 CASCINA LA COMMENDA

**di Mariangela Peano**  
Via Vecchia di Santa Margherita, 5 - 12016 PEVERAGNO  
Tel. 0171/385351 - Cell. 349/7973267  
info@cascinalacommenda.it  
www.cascinalacommenda.it

#### 41 CASCINA PONCHIETTA

**di Marina Del Piano**  
Casali Ponchietta, 17 - 12046 MONTA'  
Tel. 0173/976650 - Cell. 333/1273044  
info@ponchietta.com - www.ponchietta.com

#### 42 CASCINA PRINCIPE VACCA

**di Federico Vacca**  
Via Gaia, 12 - Località Cascina Principe - 12052 NEIVE  
Tel. 0173/677375 - Cell. 347/2315758  
federicovacca@cascinaprincipe.it  
www.cascinaprincipe.it

#### 43 CASCINA SANT'EUFEMIA

**di Chiara Andreis**  
Loc. Sant'Eufemia, 3 - 12050 SINIO  
Tel. 0173/263986 - Cell. 349/6463783  
info@cascinasanteufemia.it  
www.cascinasanteufemia.it

#### 44 DEMARIE

**di Aldo Demarie**  
Via Castellinaldo, 16 - 12040 VEZZA D'ALBA  
Tel. 0173/65454 - paolo@demarie.com  
www.demarie.com/agriturismo

#### 45 ERBALUNA

**di Andrea Oberto**  
Fr. Annunziata, 43 - 12064 LA MORRA  
Tel. 0173/50800 - Cell. 348/8731556  
agriturismo@erbaluna.it - www.erbaluna.it

#### 46 FINESTRE DI LANGA

**di Alberto Cerrino**  
Via Cappelletto, 54 - 12050 TREZZO TINELLA  
Tel. 0173/630166 - Cell. 340/2656471  
info@cerrinovini.it - www.cerrinovini.it

#### 47 IL GELSO

**di Martina Oberto**  
Borgata Croera, 34 - 12064 LA MORRA  
Tel. 0173/50464 - Cell. 333/9971134 - 335/6268643  
agri@agriturismoilgelso.it - www.agriturismoilgelso.it

#### 48 IL GIOCO DELL'OCA

**di Raffaella Pittatore**  
Via Alba, 83 - 12060 BAROLO  
Tel. 0173/56206 - Cell. 338/5999426  
info@gioco-delloca.it - www.gioco-delloca.it

#### 49 IL PEDAGGIO

**di Ezio Capra**  
Strada Pedaggio, 7/B - 12050 GUARENE  
Tel. 0173/211746 - Cell. 338/1269723  
info@ilpedaggio.it - www.anticopedaggio.it

#### 50 L'CIABOT

**di Silvia Beole**  
Loc. Colletta, 40 - 12034 PAESANA  
Tel. 0175 945813 - Cell. 335/6906558  
info@lciabot.it - www.lciabot.it

#### 51 LA BOTALLA

**di Enrica Torelli**  
Via dei Castagneti, 11 - 12070 SCAGNELLO  
Cell. 333/1714232  
direzionelabotalla.it - www.labotalla.it

#### 52 LOCANDA SAN LORENZO

**di Francesco Viglione**  
Fraz. San Lorenzo, 9 - 12050 RODDINO  
Tel. 0173/794503 - Cell. 347/7562833 - 366/2107159  
info@locandasanlorenzo.eu  
www.locandasanlorenzo.eu

#### 53 PODERE MARTINA

**di Manoj Kumar Ahuja**  
Frazione Cornati, 43 - 12060 MURAZZANO  
Cell. 329/1620186 - poderemartina@gmail.com  
https://www.instagram.com/poderemartina/

#### 54 REVELLO

**di Simone Revello**  
Fraz. Annunziata, 103 - 12064 LA MORRA  
Tel. 0173/50276 - Cell. 335/7221785  
revello@revellofratelli.it - www.revello.wine

#### 55 RIVELLA

**di Silvia Rivella**  
Loc. Montestefano, 17 - 12050 BARBARESCO  
Tel. 0173/635040 - Cell. 333/9014701  
info@agriturismorivella.it - www.agriturismorivella.it

#### 56 STRA

**di Paolo Stra**  
Loc. Ciocchini, 5 - 12060 NOVELLO  
Tel. 0173/731214 - Cell. 339/7948954  
info@aziendaagricolastra.it - www.aziendaagricolastra.it

#### 57 TETTO GARRONE

**di Teresa Giraud**  
Via Campagna, 45 Fraz. Roata Rossi - 12100 CUNEO  
Tel. 0171/682841 - Cell. 331/6208674  
info@tettogarrone.it - www.tettogarrone.it



Con il contributo di  
CAMERA DI COMMERCIO  
CUNEO

Tel. 0171 447336 (248)  
campagnamica.cn@coldiretti.it

Conto  
Termico  
3.0

SOFIRE

SOLUZIONI ENERGETICHE

Il tuo impianto efficiente diventa conveniente

Via XI Settembre nr. 77 - 12011 Borgo San Dalmazzo (CN) - 0171292767

**Emme Erre I** S.r.l.

IMPIANTI TRATTAMENTO ARIA

- Costruzione condotti aerulici
- Installazione assistenza e manutenzione

Via Colle di Nava, 24/H • 12060 Magliano Alpi  
Tel. 0174.627206 - E-mail: info@emmeerrei.it



# LE FATTORIE DIDATTICHE



## CIRCUITO EDUCAZIONE ALLA CAMPAGNA AMICA FATTORIE DIDATTICHE E SOCIALI

**1** Fattoria didattica

**AGRISISTEMA S.S.A. - "JUPPI"**

Referente Didattico: **Daniele Occhetto**

Frazione Casterlotto, 41/e - 12050 GUARENE  
Cell. 348/1222691  
info@juppi.it - www.juppi.it  
Facebook e Instagram: Juppi

**6** Fattoria didattica

**CA' DE SORIA**

Referente didattico: **Renato Suria**

Case Surie, 6 - 12070 SALE SAN GIOVANNI  
Cell. 338/3677100  
renato.suria@gmail.com - www.fordilavanda.com  
Facebook: Fior di lavanda  
Instagram: fior\_di\_lavanda\_

**11** Fattoria didattica

**CASCINA FALLETTI**

Referente didattico: **Carla Ravera**

Via Villafalletto, 66 - 12045 FOSSANO  
Cell. 338/1358717 - carla.ravera@virgilio.it  
Facebook e Instagram: cascina\_falletti

**2** Fattoria didattica

**AL CHERSOGNO**

Referente didattico: **Daniele Landra**

Borgata Allemandi, 3 - Fr. San Michele  
12028 PRAZZO  
Cell. 328/0153284  
turusela@gmail.com - www.chersogno.it  
Facebook: Agriturismo Al Chersogno  
Instagram: chersogno

**7** Fattoria didattica

**CASAVECCHIA**

Referente didattico: **Claudio Clerico**

Via Ave, 11 - 12060 BOSSOLASCO  
casavecchia.camere@gmail.com  
Cell. 377/9413709 - 388/1993933  
www.casavecchia1846.it  
Facebook: CasaVecchia 1846  
Instagram: casavecchia1846

**12** Fattoria didattica

**CASCINA GABUTTI**

Referente didattico: **Monia Rullo**

Località Gabutti Bussia, 42  
12065 MONFORTE D'ALBA  
Cell. 328/9263045  
info@cascinagabutti.it - www.cascinagabutti.it  
Facebook: Cascina Gabutti  
Instagram: cascinagabutti

**3** Fattoria didattica

**ANTICHE MACINE**

Referente didattico: **Debora Fulcheri**

Regione Gambarello, 22 - 12013 CHIUSA DI PESIO  
Cell. 339/5043094  
azienda.antichefacine@gmail.com  
www.agriturismoantichefacine.it  
Facebook: Agriturismo Antiche Macine  
Instagram: agriturismo\_antiche\_facine

**8** Fattoria didattica

**CASCINA BIANCA**

Referente didattico: **Giulia Bima**

Via Cian, 14 - 12010 CERVASCA  
Cell. 329/9356223 - bimagiulia21@gmail.com

**13** Fattoria didattica

**CASCINA LISINDREA**

Referente didattico: **Claudio Voarino**

Via Santo Stefano, 7 - 12080 VICOFORTE  
Tel. 0174 563644 - Cell. 331/7454799  
cascina.lisindrea@tiscali.it - www.cascalinisindrea.it  
Facebook: Cascina lisindrea  
Instagram: cascina\_lisindrea

**4** Fattoria didattica

**BERNARDI MARCO**

Referente didattico: **Marco Bernardi**

Borgata a Valle, 14/bis - 12020 FRASSINO  
Tel. 0175/71219 - Cell. 347/0756857  
azagricolabernardi2000@gmail.com  
www.agriturismoloufraise.com  
Facebook: Lou Fraise  
Instagram: agriturismo\_lou\_fraise

**9** Fattoria didattica

**CASCINA BOSCHETTO**

di PELLEGRINO ALESSANDRO  
Referente didattico: **Federica Pellegrino**

Via Divisione Cuneese, 56 - 12012 BOVES  
Cell. 344/2387996  
agritata.federica@gmail.com  
Facebook: Agritata Federica  
Instagram: agritatafederica

**14** Fattoria didattica

**CASCINA MILLONE VECCHIA**

Referente didattico: **Luisa Cravero**

Strada Millone, 3 - 12030 SCARNAFIGI(CN)  
Cell. 339/8672050  
info@cascinamillone.it - www.cascinamillone.it  
Facebook: Cascina Millone vecchia  
Instagram: cascinamillonevecchia

**5** Fattoria didattica

**BRESSI EMANUELE**

Referente didattico: **Emanuele Bressi**

Via Cuneo, 45 12045 FOSSANO  
Cell. 328/3365310 - lele.bressi@gmail.com  
www.agricolturabressi.it  
Facebook: Lele Bressi - Azienda Agricola

**10** Fattoria didattica

**CASCINA PENSOLATO**

Referente didattico: **Stefano Mana**

Strada Casalito, 28 - Sant'Antonio Baligio  
12045 FOSSANO  
Cell. 334/7115998  
c.pensolato@gmail.com - www.pensolato.it  
Facebook: Cascina Pensolato

**15** Fattoria didattica

**CASCINA NUOVA**

Referente didattico: **Laura Fontaniello**

Via Soleabò, 27 - 12032 BARGE  
Tel. 0175/30132 - Cell. 340/4021696  
info@agriturismocascinanuova.com  
www.agriturismocascinanuova.com  
Facebook: Agriturismo Cascina Nuova  
Instagram: agricascinanuova



### non devi scegliere tra Banca tradizionale o digitale scegli chi ti garantisce entrambe

“La nostra volontà è quella di garantire una banca completa, in grado di offrire tutte le tipologie di servizi e nella quale il Cliente abbia a disposizione prodotti classici e innovativi, capaci di soddisfare le esigenze di tutti: famiglie, giovani, pensionati, imprese e startup”

CASSA DI RISPARMIO DI FOSSANO SPA



# ATTICHE DELLA GRANDA

agriturismo **La Porta**

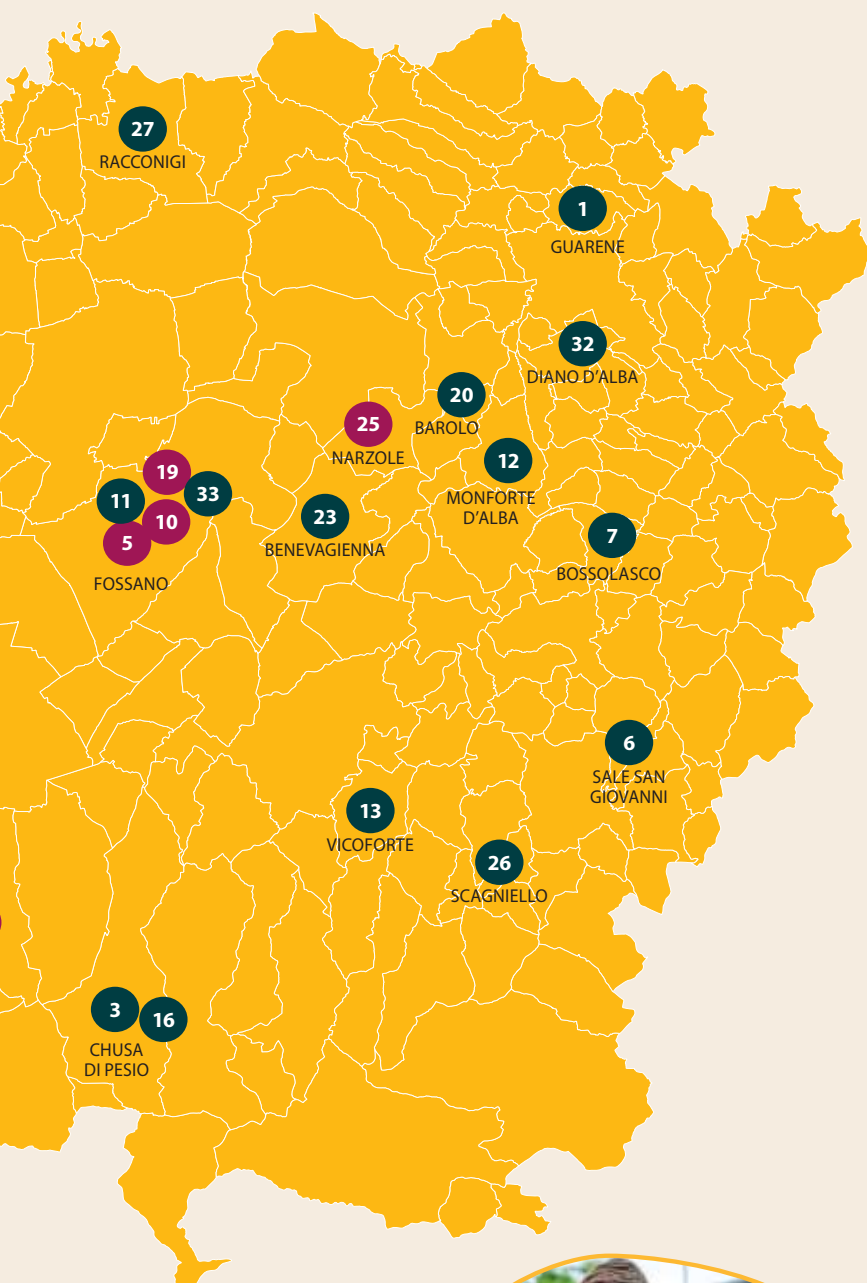


**Piatti tipici locali**

Cresime  
Prime comunioni  
Compleanni

(gradita la prenotazione)

Fraz. Cavaliggi, 47 - Valgrana (CN) • 0171.98243 / 379.1483291



**16**  
**COC NÈR**  
Referente didattico: **Irina Canavese**  
Piazza Cavour, 4 - 12013 CHIUSA DI PESIO  
Cell. 333/8691586  
irina.canavese@libero.it  
www.agriturismococner.it  
Facebook: Agriturismo Coc Ner  
Instagram: agriturismococner

**17**  
**FIOR DI CAMPO**  
Referente didattico: **Daniele Barbero**  
Via Prese, 1/a - 12025 DRONERO  
Cell. 328/2887852  
agriturismofordicampo@gmail.com  
www.agriturismofordicampo.it  
Facebook: Agriturismo FIOR DI CAMPO  
Instagram: fior\_di\_campo

**18**  
**FOSSATI ALBERTO**  
Referente didattico: **Alberto Fossati**  
Via Cuneo, 12/a - 12010 SAMBUCCO  
Cell. 348/9117823 - apicoltura.fossati@libero.it  
www.apiculturafossati.com  
Instagram: apicoltura.fossati

**24**  
**IL RISVEGLIO**  
Referente didattico: **Roberta Colombo**  
Via Torello, 3 - 12020 MARMORA  
Cell. 346/9892079  
robertacolombero89@gmail.com  
Instagram: alpeggio\_valanghe\_marmora

**29**  
**LOU BIA'**  
Referente didattico: **Monica Colombo**  
Borgata Torello, 5 - 12020 MARMORA  
Cell. 338/8509682  
bbloubia@gmail.com - www.loubia.it  
Facebook: Lou Bia' - Instagram: lou.bia.16

**19**  
**GLI ORTI DI NONNA DOMENICA**  
Referenti didattici: **Paola Rinero e Roberto Bertolotti**  
Strada Santo Stefano, 10 - 12045 FOSSANO  
Cell. 345/7651022 - info@ortidinonnadomenica.it  
www.ortidinonnadomenica.it  
Facebook: Gli orti Di Nonna Domenica  
Instagram: ortidinonnadomenica

**25**  
**L'APE GOLOSINA DI CASCINA MONFRIN**  
SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA  
Referente didattico: **Laura Cabutto e Valter Ellena**  
Via Maggiore Antonio Chiari, 119/A  
12068 NARZOLE (CN)  
Cell. 328/7034118 - 340/6424394  
valterbee85@gmail.com - www.lapegosolina.it  
Facebook: L'Ape Golosina di Cascina Monfrin  
Instagram: ape\_golosina

**30**  
**MARCHISIO PIETRO**  
Referente didattico: **Fabio Marchisio**  
Via Traversagna, 15 - 12012 BOVES  
Tel. 0171/386752 - Cell. 380/5330382 - 340/3735314  
robertacn@tiscali.it  
www.marchisiopietroboves.com  
Facebook: Scuderia La Quercia ASD  
Instagram: asd\_scuderialaquercia

**20**  
**IL BOSCO DELLE GALLINE VOLANTI**  
Referente didattico: **Viviana Germano**  
Via Acqua Gelata, 2/a - 12060 BAROLO  
Cell. 351/9094572 - boscogallinevolanti@gmail.com  
www.boscogallinevolanti.com  
Facebook: Il Bosco delle Galline Volanti  
Instagram: boscogallinevolanti

**26**  
**LA BOTALLA**  
Referente didattico: **Enrica Torelli**  
Via dei Castagneti, 11 - 12070 SCAGNELLO  
Cell. 333/1714232  
direzione@labotalla.it - www.labotalla.it  
Facebook: La Botalla - Agriturismo  
Instagram: labotalla

**31**  
**PANERO ROSANNA**  
Referente didattico: **Dario Manassero**  
Via Cian, Fraz. San Bernardo, 10 - 12024 CERVASCA  
Cell. 349/8607197 - darioerosanna@libero.it

**21**  
**IL COLLE DELLA SAMBUCANA**  
Referente didattico: **Nicoletta Testa**  
Via Termine, 28 - 12020 VILLAFALLETTO  
Tel. 0171/947038 - Cell. 329/9269720  
testa.curti@gmail.com  
www.fattoriadidatticadellasambucana.weebly.com

**27**  
**LA PRATA**  
Referente didattico: **Luca Brugiareffo**  
Via Murello Cascina La Prata, 31 - 12035 RACCONIGI  
Cell. 339 7246126 - brugiara84@gmail.com

**32**  
**PROGLIO MARIO**  
Referente didattico: **Elisa Proglia**  
Via S. Sebastiano, 7 - 12055 DIANO D'ALBA  
Tel. 0173/69302 - Cell. 339/6659140 - 349/5426420  
info@noccioladellelanghe.it  
www.noccioladellelanghe.it  
Facebook: Nocciola delle Langhe - Az. Agr. Proglia  
Instagram: noccioladellelanghe

**22**  
**IL FALCO S.S.A.**  
Referente didattico: **Emily Falco**  
Borgata Cascinetta, 21 - 12020 MONTEROSSO GRANA  
Cell. 327 4407705  
ilfalcossa@gmail.com - www.ilfalco.it

**28**  
**LA TRUNA**  
SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA CAVAIERA  
Referente didattico: **Davide Cavaiera**  
Frazione Rialpo Cascina Cavaiera, 612  
12014 DEMONTE  
davide.cavaiera@libero.it  
Facebook: La Truna Agriturismo  
Instagram: agriturismo\_la\_truna

**33**  
**TORTALLA**  
Referente didattico: **Raffaele Tortalla**  
Fraz. S. Antonio Baligio, 76 - 12045 FOSSANO  
Tel. 0172/695970 - Cell. 339/2863531  
davide.tortalla@hotmail.it  
www.caseificioalsantuario.it  
Facebook: Caseificio al Santuario Azienda Agricola Tortalla

**23**  
**IL REUCCIO**  
Referente didattico: **Abrate Tomaso**  
Via Carrù, 68 - 12041 BENEVAGIENNA  
0172 654641 - 338 2565629  
tomaso.abrate@tin.it



Tel. 0171 447336 (248)  
campagnamica.cn@coldiretti.it

Con il contributo di  
CAMERA DI COMMERCIO  
CUNEO

**CALIGARIS PUBBLICITÀ**  
GESTIONE MEZZI • DINAMICA BUS TRASPORTO PUBBLICO  
*Fai viaggiare la tua pubblicità*  
Scopri di più visitando i nostri siti  
[www.caligarispubblicita.com](http://www.caligarispubblicita.com) [www.pubblicitaautobus.eu](http://www.pubblicitaautobus.eu)

**IMPRESA EDILE**  
**Simondi**  
**Alessandro**

**EDILIZIA in GENERE**

Via Nikolajewka, 20 - VILLAR SAN COSTANZO  
Cell. 335.458862



# I PUNTI VENDITA D

**IL CIBO GIUSTO**  
**100% ITALIANO**

**LA RETE CUNEESE DELLE AZIENDE AGRICOLE "CAMPAGNA AMICA" PER LA VENDITA DIRETTA**

**COLDIRETTI CUNEO** **CAMPAGNA AMICA** **Fattoria Amica**

## CARNE, PESCE e TRASFORMATI

**1 BRAMARDO ERALDO E ENRICO**  
**Società Agricola Semplice**  
Via Boetti, 22/b - 12040 MOROZZO  
Tel. 0171/772135 - Cell. 333/6844264 - 338/9100625  
casc\_la\_margherita@libero.it  
www.frattellibramarDO.eu/contatti/  
**Prodotti:** capponi.

**2 BRUNO NIVES E FIGLI**  
**Società Agricola Semplice**  
Via Fornace Dompè, 35 - 12010 BERNEZZO  
Cell. 338/7954496 - 331/3114898  
danilo.aimar@gmail.com  
**Prodotti:** carne di coniglio, pollo, uova, pasta fresca e gastronomia.

**3 BUSCA ANGELO**  
**di ANGELO BUSCA**  
Via Madonna, 32 - 12050 LEQUIO BERRIA  
Tel. 0173/52558 - Fax 0173/52481  
**Prodotti:** carne di bovino; mele, nocciola Pte IGP; Dolcetto d'Alba DOC.

**4 CASCINA BIASIN**  
**Società Agricola Semplice**  
Via Riffredo, 30 - 12084 MONDOVI  
Cell. 333/6688774 - 338/4384070  
cascinabiasin@hotmail.it  
www.cascinabiasin.it  
**Prodotti:** prosciutto cotto, pancetta, lardo, carne fresca di bovino e suino, salumi crudi e cotti; bacche di goji, liquore alle bacche di goji.

**5 CASCINA LISINDREA**  
**di CLAUDIO VOARINO**  
Via Santo Stefano, 7 - 12080 VICOFORTE  
Tel. 0174/563644 - Cell. 331/7454799  
cascina.lisindrea@tiscali.it - www.cascinalisindrea.it  
**Prodotti:** carne bovina di Razza Piemontese, carne suina, conigli, salumi; farina di grano tenero.

**6 CASCINA NOCE**  
**Società Agricola Semplice**  
Via Ormati, 30 - 12065 MONFORTE D'ALBA  
Tel. 0173/78411  
Cell. 333/9891917 - 333/8255030  
aziendaborio@libero.it  
**Prodotti:** carni bovine.

**7 GIACOSA SEBASTIANO**  
**di SEBASTIANO GIACOSA**  
Via Saluzzo, 131 - 12038 SAVIGLIANO  
Tel. 0172/716562 - Cell. 335/5287129  
giacosa.sebastiano@gmail.it  
www.allevamentolumache.com  
**Prodotti:** lumache fresche e trasformate.

**8 GIOLITTI FLAVIO**  
**di FLAVIO GIOLITTI**  
Borgata Lauro, 49 - 12020 ROSSANA  
Tel. 0175/64404 - Cell. 333/7450772  
giolittisalumi@gmail.com  
www.facebook.com/people/Azienda-agricola-Giolitti/100054326239829/  
**Prodotti:** carne suina fresca e salumi.

**9 ISNARDI ERNESTO**  
**di ERNESTO ISNARDI**  
Fraz. S. Giuseppe - Via Serra, 28  
12050 CASTAGNITO  
Tel. 0173/211161 - Cell. 333/2143383  
andrea@isnardiernesto.com  
www.isnardiernesto.com  
**Prodotti:** carne di bovino; Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Roero Arneis DOCG, Dolcetto d'Alba DOC.

**10 LE CASCINE**  
**Società Agricola Semplice**  
Via Broardi, 7 - 12032 BARGE  
Cell. 346/9833238  
info@lecascine.net  
www.lecascine.net  
**Prodotti:** Salumi artigianali, salsiccia secca, farina di mais per polenta bramata e integrale, nocciole tostate, crema di nocciolo, succo e composta di mirtilli.

**11 MARCHISONE ANGELO**  
**di ANGELO MARCHISONE**  
Strada Provinciale per Ruffia, 1/A  
12030 VILLANOVA SOLARO  
Tel. 0172/99207 - Cell. 333/9350228  
antichisaporio.ma@libero.it  
**Prodotti:** salami tradizionale, al Barolo, al tartufo, di cinghiale, salame cotto al vapore, mocetta, arrosto cotto al forno, filetto dorato al vino bianco, lardo venato sale e pepe, porchetta, lonzino erborinato, salsiccia stagionata.

**12 MARENCO ALESSANDRO**  
**di ALESSANDRO MARENCO**  
Loc. Moriglione, 2 - 12060 LEQUIO TANARO  
Cell. 335/8163061  
sandroeicascalassi@alice.it  
**Prodotti:** carne bovina fresca.

**13 ROASENDA F.lli**  
**Società Agricola Semplice**  
Via Provinciale, 19 - 12030 RIFREDDO  
Tel. 0119/74396 - Cell. 334/8273274  
matteorasenda@outlook.it  
**Prodotti:** carni suine fresche, salumi.

**14 SAN BIAGIO**  
**Società Agricola Semplice**  
Via Margarita, 9 - Fraz. San Biagio  
12084 MONDOVI  
Cell. 338/6412109  
delia.revelli@gmail.com  
**Prodotti:** trote fario e iridea, salmerini, storioni, carpe, anguille, filetto di trota fresca, di trota grigliata, di trota affumicata, di trota affumicata al Moscato, salame di trota, terrina di trota, guance di trota sott'olio, tonno di trota, salmerino in agrodolce, salmerino affumicato, ragù di trota, patè di trota.

**15 SASSO SIMONE**  
**di SIMONE SASSO**  
Via Mazzarelli Ciselle, 11 - 12073 CEVA  
Cell. 340/0623003 - azagrisimo@gmail.com  
**Prodotti:** carni suine, salumi.

**16 ALBERTO ELENA**  
**di ELENA ALBERTO**  
Via San Giovanni, 45 - 12073 ROASCIO  
Tel. 0174/789114 - Cell. 338/1777826  
sangiovanairoscio@gmail.com  
www.facebook.com/sangiovanairoscio/  
**Prodotti:** formaggi caprini freschi e semistagionati.

## LATTE e DERIVATI

**17 BOTTASSO GIUSEPPE**  
**di GIUSEPPE BOTTASSO**  
Via vecchia di Chiusa, 16 - 12081 BEINETTE  
Tel. 0171/384367 - Cell. 347/4892113  
cascinagiobbi@libero.it  
**Prodotti:** latte, "Tuma ed nonu", Infenot, Castelgiobbi.

**18 BRIATORE GIUSEPPE**  
**di Briatore Giuseppe**  
Via XXI aprile, 8 - 12047 ROCCA DE' BALDI  
Cell. 328/4418223 - silviaaimo68@gmail.com  
Facebook: Azienda Agricola Briatore  
**Prodotti:** Tuma d'na volta, Tumin d'na volta, tumin al pepe, al peperoncino, tomini freschi, toma sott'olio, ricotta, yogurt bianco, burro, stracchino "cremoso", mozzarella, Bruss.

**19 CASCINA LIA**  
**di RENATA SCARZELLO**  
Borgata Piancerello, 24 - 12063 DOGLIANI  
Cell. 339/7424161  
luca.camia@gmail.com  
www.facebook.com/profile.php?id=100064212394954  
**Prodotti:** tuma di pecora, tuma di capra, pecorino, gorgonzola, bruss, giuncata fresca, ricotta.

**20 DAL BESSÈ**  
**di GIANFRANCO MARTINO**  
Borgata Grazianni, 8 - Fraz. Becetto - 12020 SAMPEYRE  
Tel.-Fax 0175/978013 - Cell. 348/7026894  
info@martinodalbesse.it  
www.martinodalbesse.com

**Prodotti:** ricotta, formaggi freschi e stagionati, yogurt, latte fresco.

**7 ERBALATTE**  
**di Alessandro Bergese**  
Via Massao, 3  
12030 MONASTEROLO DI SAVIGLIANO  
Cell. 347/0919358 - info@erbalatte.it  
www.erbalatte.it  
**Prodotti:** Latte uht da agricoltura simbiotica, tome fresche e stagionate.

**8 IL SOGNO**  
**Società Agricola Semplice**  
Via Cuneo, 87 - 12012 BOVES  
Cell. 346/8453902  
ss.ilsogno@gmail.com  
https://www.facebook.com/aziendaagricolaaisogno?locale=it\_IT  
**Prodotti:** formaggi vaccini: toma fresca, tomini, primosale, ricotta, mozzarella, crosta lavata, borganina, nostrale, torresina e stracchino; formaggi caprini: tomini, primosale, ricotta, lattica, stracchino, borganina, nostrale e torresina.

**9 I TESORI DELLA TERRA**  
**Soc. Coop. Agr. Soc. Onlus**  
Via Cian, 16 - 12024 CERVASCA  
Tel. 0171/612605  
Cell. 338/2540391  
info@itesoridellaterra.eu  
www.itesoridellaterra.eu  
**Prodotti:** yogurt bio, yogurt di latte convenzionale; formaggi a latte convenzionale: tomino fresco, toma fresca, tunda, lelot, ghitin, nustral; formaggi latte bio: raschera DOP bio, Bra tenero DOP bio, toma piemonte dop BIO, Tometta del Pra BIO, latticini freschi bio, burro bio, formaggi di capra.

**10 ISOLA**  
**di MICHELINO GIORDANO**  
Strada Palanfrè, 19 - Tetto Palanfrè  
12041 VERNANTE  
Cell. 347/1715782 - 340/5979779  
gabriele.giordano.scuola@gmail.com  
**Prodotti:** formaggio Nostrale, erborinato, mozzarelle, tomini freschi, latticini, yogurt.

**11 LA FISSELLO DOC**  
**Società Agricola Semplice**  
Via Contrada Gelata, 10  
12020 VILLAR S. COSTANZO  
Tel.-Fax 0171/902205  
Cell. 338/3020788 - 347/8719121  
mtb80@libero.it  
www.caseificiolarfissello.it  
**Prodotti:** toma fresca, latticini, ricotta, mozzarella, primo sale, robiolo, tome stagionate, paglierine, nostrale, yogurt.

**12 PEROTTI GIOVANNI MARIA**  
**di GIOVANNI MARIA PEROTTI**  
Via Prese, 1 - 12033 MORETTA  
Tel. 0172/94393  
Cell. 349/3130826 - 345/1387431  
ilformaggiodi passaggio@yahoo.it  
www.facebook.com/AziendaAgricolaPerotti/  
**Prodotti:** formaggi freschi, stagionati, yogurt, gelati con latte vaccino e caprino.

**13 PRODUTTORI ALTA VALLE GRANA**  
**Società Cooperativa Agricola**  
Via Provinciale, 2/a - 12027 PRADLEVES  
Tel.-Fax 0171/986101 - caseificiovallegrana@libero.it  
**Prodotti:** Castelmagno DOP.

**14 RIBERI & MARTINI**  
**Società Agricola Semplice**  
Via Basse di Chiusano, 20  
Fraz. Ronchi - 12100 CUNEO  
Tel. 0171/43312 - Cell. 333/5747404 - 345/1741037  
martini.aziendaagricola@gmail.com  
**Prodotti:** latte crudo, mozzarella, ricotta, stracchino, burrata, nostrale, fontal, robiola, yogurt, yogurt dolcificato con stevia; grano saraceno; asparagi, carciofi, insalate, patate, peperoni, pomodori, piselli, cavoli, porri, spinaci, carote, prezzemolo, sedano, rapanelli, cavolfiori, broccoli, aglio, melanzane, fragole, lamponi, mirtilli, mele, pesche, ciliegie.

**15 SCIANDRA MARIA GIUSEPPINA**  
**Società Agricola Semplice**  
Reg. Prossaldo, 5 - 12075 GRESSIO  
Cell. 347/5569893 - cadelduduro@gmail.com  
www.facebook.com/CaDelDuduro/?locale=it\_IT  
**Prodotti:** aglio, asparagi, basilico, bietola da coste, bietola da taglio, broccoli, cardi, carote, cavoli, cavolfiore, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, patate, peperoni, piselli, pomodori, prezzemolo, rape, rucola, spinaci, topinambour, zucca, zucchini, conserve; albicocche, castagne, cachi, ciliegie, fichi, fragole, lamponi, kiwi, mele, mirtilli, more, noci, pere, pesche, prugne, ramsin, ribes, susine, uva, confetture, succhi di frutta; formaggi.

**16 TERRA NUOVA**  
**Società Cooperativa Agricola**  
Via Chiusani, 76 - 12100 CUNEO  
Cell. 333/5747404 - 335/6859952  
info@terranuova.eu - www.terranuova.eu  
**Prodotti:** formaggi freschi e stagionati, gelati, yogurt.

**17 TORTALLA RAFFAELE**  
**di RAFFAELE TORTALLA**  
Fraz. S. Antonio Baligio, 76 - 12045 FOSSANO  
Cell. 328/2863531 - davide.tortalla@hotmail.com  
www.caseificioalsantuario.it  
**Prodotti:** ricotta, ricotta di capra, tomini, tomini di capra, taglieggi "Planeggi", paglierina "La Baligetta", Toma di Cussano, Caprotta del Rigu, Raschera "L'Agriaria", Contadinello, Fonti, Blu di vacca, Blu di capra, yogurt, budini, panna cotta.

**18 TRIBOLO FRATELLI**  
**di MASSIMO TRIBOLO**  
Via S. Defendente, 80 - 12031 BAGNOLO PIEMONTE  
Cell. 346/6136181  
**Prodotti:** formaggio stagionato, formaggio d'Alpe, formaggio delle viole "Plaisentif".

**19 VALLE INFERNOTTO**  
**Società Agricola Semplice**  
Via Potere Devesio, 14 - 12032 BARGE  
Cell. 347/3066198 - 349/1637920  
info@valleinfernotto.it  
www.valleinfernotto.it  
**Prodotti:** formaggi freschi (tomino, primo sale, stracchino, mozzarella, yogurt, dessert, ricotta, burro) e semistagionati (tuma bric, toma di Bobbio, paglierina) latte con distributori.

**TANO Fabbro**  
**DI NDREU ARTAN**

**PRODUZIONE, VENDITA, INSTALLAZIONE CARPENTERIE METALLICHE IN FERRO E ACCIAIO INOX**  
**PORTE SEZIONALI, PORTE BASCULANTI, SERRANDE, PORTONI, CANCELLI, RINGHIERE, SCALE E SOPPALCHI IN FERRO E INOX**

Via Tetto Deu, 8 (Fraz. Beguda) - Borgo San Dalmazzo (CN) - Cell. 349.7450421  
E-mail: tanofabbro@gmail.com - Visita il sito **www.tanofabbro.it**

# I CAMPAGNA AMICA



**IMPRESA EDILE**  
**Simondi**  
**Alessandro**  
**EDILIZIA in GENERE**  
Via Nikolajewka, 20 - VILLAR SAN COSTANZO  
Cell. 335.458862



## MIELE

### 1 APICOLTURA BALLARI

**di GIACOMO BALLARI**  
Via Basano, 8 - 12032 BARGE  
Tel.-Fax 0175/30121 - Cell. 335/5934726  
antichebonta@gmail.com - www.antichebonta.com  
**Prodotti:** miele di ciliegio, di tarassacco, di acacia, di millefiori, di tiglio, di alta montagna, di melata, aceto di miele, polline.

### 2 APICOLTURA CA' DA LAISNA

**di PATRIZIA BERRINO**  
Borgata Valle del Morto, 10  
12046 MONTÀ D'ALBA  
Tel. 0173/971136 - Cell. 339/3422016  
info@cadalaisna.it - www.cadalaisna.it  
**Prodotti:** miele di acacia, di tarassacco, di castagno, di millefiori di collina, di melata di bosco, di tiglio, propoli; crema di nocciolo con miele di acacia, nocciolo con miele, nocciolo in guscio, nocciolo tostato.

### 3 APICOLTURA L'ALVEARE

**Società Agricola Semplice**  
Strada Mombasiglio, 53 - 12073 CEVA  
Tel. 0174/700216 - Cell. 328/7335357  
carloagatti43@gmail.com  
**Prodotti:** miele di tarassacco, di acacia, di millefiori, di ciliegio, di castagno, di lampone, di rododendro, di melata di abete bianco, di bosco, di tiglio, polline.

### 4 APICOLTURA QUARANTA

**di QUARANTA LUCA**  
Tetto Rim, 2 - 12010 ENTRACQUE  
Cell. 3493569125 - viale.stefania@alice.it  
**Prodotti:** Miele di acacia, castagno, ciliegio, mille ori, rododendro, tarassacco, polline e candele.

### 5 AZIENDA AGRICOLA LULU'

**di MATTEO ARDUINO**  
Via Agliasco, 7 - 12034 PAESANA  
Tel. 3501265506 - az.agricolalulu@gmail.com  
**Prodotti:** Miele biologico di acacia, castagno, millefiori, millefiori di Alta Montagna, rododendro, tarassacco, tiglio e castagno, polline, propoli e pappa reale; succo puro di mirtillo e composta di mirtillo; crema spalmabile miele e nocciolo.

### 6 BERTORELLO CATERINA

**di CATERINA BERTORELLO**  
Via Comba Volo, 6 - 12036 REVELLO  
Fax 0175/345228 - Cell. 330/682906  
bertorellocaterina@libero.it  
**Prodotti:** fragole, mirtillo, susine, pesche, ciliegie, castagne, kiwi, marmellate e succhi di frutta; pomodori, insalate, zucchini, patate, cipolle, peperoni, ortaggi trasformati; miele di tarassacco, di acacia, di millefiori, di castagno.

### 7 BOSCO GIOVANNA

**di ILENIA SCANAVINO**  
Via San Vittore, 45 - 12040 PRIOCCA  
Cell. 333/6983614 - ilenia.scanavino@alice.it  
www.aziendaagricolaboscogiovanna.com  
**Prodotti:** Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Roero DOCG, Barbera d'Alba DOC Superiore; miele bio di tarassacco, di acacia, di millefiori, di castagno, di melata; nocciolo Piemonte IGP, biscotti alla nocciola, torta alla nocciola, nocciolo zucherato, nocciolo tostate, crema di nocciolo, granella, farina e pasta di nocciolo.

### 8 CASCINA DELLE GRAZIE

**di MATTEO ZAPPINO**  
Via delle Grazie, 14 - 12050 CASTINO  
Tel. 0173/84126 - Cell. 334/9328188  
cascinagrazie@tiscali.it  
www.cascinadellegrazie.com

**Prodotti:** nocciolo Pte IGP, cagnò, vincotto, composte di frutta antica, farina di mais "ottofile"; miele di acacia, di millefiori, di castagno, di tarassacco.

### 9 CASCINA ROSA

**Società Agricola Semplice**  
Via Bottonasco, 28 - 12023 CARAGLIO  
Tel.-Fax 0171/619741 - Cell. 338/5780241  
infocascinarosa@gmail.com  
www.cascinarosa.it  
**Prodotti:** mele, pere Madernassa, nocciolo Pte "Tonda Gentile Trilobata", composte di frutta, frutta essicata, sciroppata, succhi e liquori; aglio di Caraglio, patate, cipolle, composte di verdure; miele, copete, crema Cascina Rosa.

### 10 EINAUDI ANDREA

**di EINAUDI ANDREA**  
Via Don Grassino, 14  
12029 SAN DAMIANO MACRA  
Tel. 347/6762952  
acquisti@apicolturaeinaudi.it  
**Prodotti:** miele e derivati.

### 11 GHIGO MIRANDA

**di MIRANDA GHIGO**  
Via Barge, 73 - 12031 BAGNOLO PIEMONTE  
Tel. 0175/392712 - Cell. 335/1043394  
info@ghigomiranda.it  
www.ghigomiranda.it  
**Prodotti:** miele, polline, pappa reale, propoli, cera d'api, caramelle miste; aloe da bere, gel di aloe; succhi e confettura di mirtillo, confetture miste.

### 12 'L BRUSC E 'L BAST

**di MAURO ROBBIONE**  
Fraz. Pianetto, 7 - 12010 MOIOLA  
Cell. 328/0196972 - 333/8581038  
mauro.robbione@gmail.com  
ettore.robbione@virgilio.it  
www.agriturismoperol.com  
**Prodotti:** miele di millefiori, di rododendro, di acacia, di tarassacco, di castagno, propoli, cera, polline; castagne.

### 13 LA BAITA DI MONTAGNA

**di SARA AIMAR**  
Stradina Se Canta, 54 - 12020 ROCCABRUNA  
Cell. 349/6356484  
labaitadimontagna@gmail.com  
www.labaitadimontagna.com  
**Prodotti:** fragole bio, lamponi bio, mirtillo bio, castagne bio, frutta essicata; bietola da taglio, broccoli, cavoli, cavolfiori, finocchi, melanzane, patate, pomodori, zucche; miele; rose Damascena, tisane.

### 14 LA BOSCA

**DI DELLAFERRERA BRUNO**  
Via Celestino d'Aste, 52 - 12060 MURAZZANO  
Cell. 3332470340 - 3335742169  
dellaferrera.bruno@libero.it  
**Prodotti:** Miele di castagno, ciliegio, millefiori, tarassacco, polline, propoli e cera d'api.

### 15 LA VIRGINIA

**Società Agricola Semplice**  
Via Valle Po, 70 - 12036 REVELLO  
Tel. 0175/259026 - Cell. 333/3636303  
info@lavinigia.it  
www.lavinigia.it  
**Prodotti:** asparagi, basilico, broccoli, cavoli, cavolfiori, erbe aromatiche, finocchi, melanzane, patate, peperoni, peperoncini, pomodori, sedano, spinaci, valeriana, zucche, zucchini; albicocche, castagne, ciliegie, fragole, lamponi, mele, mirtillo, more, pere, pesche, ramosini, ribes, uva, composte, succo di mele, succo di mirtillo; miele BIO di: acacia, millefiori, tarassacco, castagno.

### 16 L'AMEL

**di IVAN GIOVANNI MARTINO**  
Via Provinciale, 63 - 12020 BROSSASCO  
Cell. 392/8736395  
martinjvan@gmail.com  
**Prodotti:** mirtillo bio, castagne; miele.

### 17 L'APE GOLOSINA

**di CASCINA MONFRIN**  
**Società Semplice Agricola**  
Via Chiari, 119/A - 12068 NARZOLE  
Cell. 328/7034118 - 340/6424394  
valterbee85@gmail.com  
www.lapegolosina.it  
**Prodotti:** miele e prodotti alveari.

### 18 PELISSERO MARIA PAOLA

**di MARIA PAOLA PELISSERO**  
Strada Terrapini, 27 - 12042 BRA  
Tel. 0172/457478 - Cell. 347/4598642  
pelisseropaola@alice.it  
it-it.facebook.com/people/Az-agricola-Pelissero-Maria-Paola/100057599373031/  
**Prodotti:** miele, nocciola Piemonte IGP, trasformati a base di nocciola.

### 19 RINAUDO GABRIELE

**di GABRIELE RINAUDO**  
Via Provinciale Sampyre, 2 - 12032 PIASCO  
Tel. 0175/79523 - Cell. 345/4549746  
apicoltura.rinaudo@libero.it  
**Prodotti:** miele di tarassacco, di acacia, di millefiori, di castagno, di alta montagna, di melata di bosco, di melata di abete, di rododendro, cera d'api, creme, polline.

### 20 ROEROVERO

**di ADRIANO ARDUINO**  
Fraz. San Grato, 1/bis - 12040 MONTEU ROERO  
Cell. 366/3519146 - roerovero@gmail.com  
www.roerovero.com  
**Prodotti:** miele di acacia, di ciliegio, di tiglio, di lavanda, di millefiori, di castagno e melata di bosco; tisane; nocciolo (sguscata, tostata, granella, farina, pasta) e trasformati; ortaggi di stagione.

### 21 VERUTTI DANIEL

**di DANIEL VERUTTI**  
Via Bernezzo, 133 - 12023 CARAGLIO  
Cell. 366/3923635  
agricolturaverutti@gmail.com  
**Prodotti:** aglio di caraglio, crema e trasformati aglio di caraglio, batata, ortaggi di stagione, miele, farina.

## ORTOFRUTTA ed ERBE AROMATICHE

### 1 ABRATE ALDO

**Ditta individuale**  
Via del Naviglio, 2 - 12045 FOSSANO  
Cell. 338/9631206 - aldoabrate77@gmail.com  
**Prodotti:** Porri di Cervere.

### 2 ACCOMO FRANCO E PAOLA

**di FRANCO ACCOMO**  
Reg. Migliero, 24 - 12040 CORNELIANO D'ALBA  
Tel. 0173/619416 - Cell. 338/4652207  
accomofranco@gmail.com  
**Prodotti:** insalate, zucchine, pomodori, coste, patate, cavoli, cavolfiori, broccoli, finocchi, carote, porri, melanzane, peperoni, radicchio, prezzemolo, cipolle, catalogna, ravanelli, rape, zucche; mele, pere, pesche, albicocche, uva da tavola, kiwi, ramassini.

### 3 ADRIANO MARCO E VITTORIO

**Società Agricola Semplice**  
Fraz. San Rocco Seno D'Elvio, 13/A - 12051 ALBA  
Tel.-Fax 0173/362294  
info@adrianovini.it - www.adrianovini.it  
**Prodotti:** Langhe Sauvignon DOC, Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba Superiore DOC, Langhe Freisa DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Barbaresco DOCG (Sanadaive, Basarin, Basarin Riserva), Moscato d'Asti DOCG, vino bianco Ardi, Dudes spumante brut rosato, Grappa di Moscato, Grappa di Barbaresco, vino chianato; nocciolo Piemonte IGP, cugnò.

### 4 AG FARMING

**di GIOVANNI GHIEMMETTI**  
Via Mazzini, 15 - 12023 CARAGLIO  
Tel. 0171/619004 - Cell. 333/6853399  
jo.agfarm@yahoo.it  
**Prodotti:** aglio p.a.t., talli d'aglio freschi, patate, fagioli, fagiolini, piselli, zucche, toupinambur, zucchine.

### 5 AGRISISTEMA

**Società Semplice Agricola**  
Regione Castelrotto, 41/a - 12050 GUARENÈ  
Tel. 3481222691 - info@juppi.it  
**Prodotti:** pera madernassa, albicocche, susine, mele, composta di pera madernassa, nettare di pera madernassa, nocciolo tostate e crema di nocciolo.

### 6 ALPI VIVAI

**di PAOLO VIALE**  
Via David, 30 - 12011 BORGO S. DALMAZZO  
Tel. 0171/268912 - Cell. 388/8490014  
viale@alpivivai.it  
www.alpivivai.it  
**Prodotti:** piantine, piante di castagno e piccoli frutti.

### 7 APICOLTURA CA' DA LAISNA

**di PATRIZIA BERRINO**  
Borgata Valle del Morto, 10 - 12046 MONTÀ D'ALBA  
Tel. 0173/971136 - Cell. 339/3422016  
info@cadalaisna.it - www.cadalaisna.it  
**Prodotti:** miele di acacia, di tarassacco, di castagno, di millefiori di collina, di melata di bosco, di tiglio, propoli; crema di nocciolo con miele di acacia, nocciolo con miele, nocciolo in guscio, nocciolo tostate.

### 8 AZIENDA AGRICOLA LULU'

**di MATTEO ARDUINO**  
Via Agliasco, 7 - 12034 PAESANA  
Tel. 3501265506  
az.agricolalulu@gmail.com  
**Prodotti:** Miele biologico di acacia, castagno, millefiori, millefiori di Alta Montagna, rododendro, tarassacco, tiglio e castagno, polline, propoli e pappa reale; succo puro di mirtillo e composta di mirtillo; crema spalmabile miele e nocciolo.

### 9 BALLARIO

**Società Agricola Semplice**  
Via Tetti Paglieri, 1 - 12040 CERVERE  
Tel. 0172/474167 - Fax 0172/471977  
Cell. 333/3838418 - 349/2215617  
andrea.ballario78.ab@gmail.com  
**Prodotti:** nettarine, pesche, susine, pere, mele, kiwi.

### 10 BARBERO MIRELLA

**di MIRELLA BARBERO**  
Fraz. San Grato, 1/bis - 12060 PIOZZO  
Cell. 333/6510889  
giacomomusso2@gmail.com  
www.aziendaagricolabarberomirella.wordpress.com  
**Prodotti:** zucche e nocciolo.

### 11 BAUDINO ENRICO

**di ENRICO BAUDINO**  
Via Pilone del moro, 28 - 12012 BOVES  
Cell. 338/9929023  
azienda.baudino.boves@gmail.com  
**Prodotti:** fragole, mirtillo, asparagi, peperone di Cuneo.

### 12 BELTRANDO LUCIANO GIUSEPPE

**di LUCIANO GIUSEPPE BELTRANDO**  
Via Cascina Olivè, 57 - 12040 CERESOLE D'ALBA  
Cell. 338/1225808  
agribeltrando@libero.it  
**Prodotti:** asparagi.

### 13 BERNARDI MARCO

**di MARCO BERNARDI**  
Regione Paschere, 31 - 12037 SALUZZO  
Tel.-Fax 0175/71219 - Cell. 347/0756857  
azagricolabernardi2000@gmail.com  
**Prodotti:** pomodori, zucchini, insalate, piselli, aglio, cipollotti, rapanelli, patate e carote in pieno campo, spinaci, valeriana, peperoni, finocchi, melanzane, zucche, fagioli, fagiolini; ciliegie, albicocche, kiwi, mele, pere, noci, fragole coltivate in serra, castagne, confetture; patè di olive, olive snocciolate; olio extravergine di oliva taggiasco; farina di mais "pignoletto".

### 14 BERTORELLO CATERINA

**di CATERINA BERTORELLO**  
Via Comba Volo, 6 - 12036 REVELLO  
Fax 0175/345228 - Cell. 330/682906  
bertorellocaterina@libero.it  
**Prodotti:** fragole, mirtillo, susine, pesche, ciliegie, castagne, kiwi, marmellate e succhi di frutta; pomodori, insalate, zucchini, patate, cipolle, peperoni, ortaggi trasformati; miele di tarassacco, di acacia, di millefiori, di castagno.

### 15 BLUA CLAUDIO

**di CLAUDIO BLUA**  
Via Nuova, 8 - 12084 MONDOVI  
Tel.-Fax 0174/47983 - Cell. 389/0787882  
blua.c@libero.it  
aziendaagricolabluaclaudio.myad.it/v/aziendaagricolabluaclaudio  
**Prodotti:** mele, albicocche, pesche, susine, ciliegie, pere, succo di mela, confetture.

### 16 BOETTI GIUSEPPE

**di GIUSEPPE BOETTI**  
Fraz. San Grato, 77 - 12040 MONTEU ROERO  
Cell. 338/1235655  
**Prodotti:** aglio, fagioli, fagiolini, finocchio, melanzane, patate, peperoni, pomodori, rape, zucchini; fragole, pesche, nocciolo.

### 17 BORGNA ANTONIO

**di Antonio Borgna**  
Via Riviera, 201 12087 PAMPARATO  
Cell. 339/3836128  
tonyborgna@libero.it  
**Prodotti:** Ortofrutta fresca e trasformata.

### 18 BOSCO GIOVANNA

**di ILENIA SCANAVINO**  
Via San Vittore, 45 - 12040 PRIOCCA  
Cell. 333/6983614 - ilenia.scanavino@alice.it  
www.aziendaagricolaboscogiovanna.com  
**Prodotti:** Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Roero DOCG, Barbera d'Alba DOC Superiore; miele bio di tarassacco, di acacia, di millefiori, di castagno, di melata; nocciolo Piemonte IGP, biscotti alla nocciola, torta alla nocciola, nocciolo zucherato, nocciolo tostate, crema di nocciolo, granella, farina e pasta di nocciolo.

### 19 BRESSI EMANUELE

**di EMANUELE BRESSI**  
Via Cuneo, 45 - 12045 FOSSANO  
Cell. 328/3365310  
lele.bressi@gmail.com  
www.agricolturabressi.it  
**Prodotti:** passata di pomodoro.

### 20 BUSCA ANGELO

**di ANGELO BUSCA**  
Via Madonna, 32 - 12050 LEQUIO BERRIA  
Tel. 0173/52558 - Fax 0173/52481  
**Prodotti:** carne di bovino; mele, nocciola Pte IGP; Dolcetto d'Alba DOC.

**MIRETTI**  
VIVAI & GIARDINI

La primavera è ora. Il giardino è luce, il vivaio è nuova vita.

Via Loreto 21/A, strada per Caraglio • BUSCA (CN) • Tel 0171.943203 • www.mirettigiardini.com

**Impianti elettrici  
BERNARDI**  
di Alessandro, Alberto

**CITOFONI E  
VIDEOCITOFONI  
SISTEMI ANTINTRUSIONE**

e-mail: imp.elettr.bernardi@gmail.com



# I PUNTI VENDITA D

## 21 BUSSI MAURO

**di MAURO BUSSI**  
Via Roma, 25 - 12050 TREISO  
Tel. 0173/630207 - Cell. 338/3182875  
az.agricolabussi@tiscali.it  
www.az-agricolabussi.it

**Prodotti:** Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Barbaresco DOCG, Langhe Nebbiolo DOC, Langhe Favorita DOC, Moscato Passito, filtrato dolce, vino bianco, vino rosso, vino rosato, nocchie in guscio.

## 22 CA' DE SORIA

**di RENATO SURIA**  
Case Surie, 6 12070 SALE SAN GIOVANNI  
Cell. 338/3677100  
renato.suria@gmail.com  
www.fiordilavanda.com

**Prodotti:** Tisane, oli essenziali e fiori di lavanda, biscotti, lingue al farro, farina di farro.



## 23 CASAVECCHIA

**Società Agricola Semplice**  
Via Ave, 11 - 12060 BASSOLASCO  
Cell. 345/9450348  
casavecchia1846@gmail.com  
www.casavecchia1846.it

**Prodotti:** nocchie e trasformati (tostate, granella, farina) creme di nocciola.



## 24 CASA ANDREINI

**di ALESSANDRO BRAIDA**  
Case Andreini, 52 12070 MOMBARCARO  
Cell. 349/2162245  
casaandreini@outlook.com

**Prodotti:** Gnocchi di patate di Mombarcaro - Mombarcocchi, patate, cipolle.

## 25 CASCINA AZII

**Società Agricola Semplice**  
Reg. Boidolo, 3 - 12050 FEISOGGIO  
Tel. 0173/831272 - Cell. 339/7346252  
cascinaazii@libero.it - www.cascinaazii.it

**Prodotti:** nocciola Pte IGP (in guscio, cruda sguosciata, tostata intera), farina di nocciola, pasta di nocciola, olio di nocciola, praliniera alla nocciola intera, torte alla nocciola, torte farcite e/o ricoperte, baci di dama, Brut e Bon, tartufi, torrione di cascina Azii, crema di nocciola e miele.

## 26 CASCINA DELLE GRAZIE

**di MATTEO ZAPPINO**  
Via delle Grazie, 14 - 12050 CASTINO  
Tel. 0173/84126 - Cell. 334/9328188  
cascinagrazie@tiscali.it  
www.cascinadellegrazie.com

**Prodotti:** nocciola Pte IGP, cognà, composte di frutta antica, vincotto; farina di mais "otofile"; miele di acacia, di millefiori, di castagno, di tarassaco.

## 27 CASCINA GABUTTI

**di MONIA RULLO**  
Cascina Gabutti Bussia, 42  
12065 MONFORTE D'ALBA  
Cell. 328/9263045  
info@cascinagabutti.it  
www.cascinagabutti.it

**Prodotti:** nocciola Piemonte IGP, uva, succo d'uva, vino DOC DOCC, sapone.



## 28 CASCINA LA TORRE

**di FABIO TAVELLIN**  
Frazione Combe, 22 - 12013 CHIUSA DI PESIO  
Tel. 0171/735522  
Cell. 347/2999062 - 3464099558  
cascinalatorre@gmail.com  
www.cascinalatorre.com

**Prodotti:** confetture.



## 29 CASCINA MILLONE VECCHIA

**Società Semplice Agricola**  
Strada Millone, 3 - 12030 SCARNAGI  
Cell. 3398672050 - info@cascinamillone.it  
https://www.cascinamillone.it/  
https://www.facebook.com/cascinamillone?locale=it\_IT

**Prodotti:** farina di grano tenero tipo 1 e tipo 2, farina integrale, farina di farro monococco, farina di grano saraceno, farina di mais da polenta, fagioli borlotti, salsa di pomodoro, peperoni in agrodolce, peperonata, marmellate, biscotto subrik e biscotto casalingo integrale.

## 30 CASCINA PRINCIPE VACCA

**Società Agricola Semplice**  
Via Gaia, 10 - 12057 NEIVE  
Tel. 0173/677375 - Fax 0173/677998  
Cell. 347/2315758  
info@cascinaprincipe.it  
www.cascinaprincipe.it

**Prodotti:** Barbaresco DOCG, Dolcetto D'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Langhe Chardonnay DOC, Moscato d'Asti DOCG, Langhe Arneis DOC, Piemonte Grignolino DOC, Langhe Nebbiolo DOC, nocciola.



## 31 CASCINA RIVERI

**di EZIO GIOVANNI AIMAR**  
Via Del Fondo, 12/A - Fraz. Bosco - 12022 BUSCA  
Tel.-Fax 0171/937519 - Cell. 339/7202838  
info@cascinariveri.it - www.cascinariveri.it

**Prodotti:** mele (gala, golden, imperatore, braeburn, renette, fuji), pere, ciliegie, pesche, kiwi, succo di mele, succo di pere, ciliegie sciropate, composta di ciliegie; peperoni, pomodori, ortaggi vari bio, passata di pomodoro.



## 32 CASCINA ROSA

**Società Agricola Semplice**  
Via Bottonasco, 28 - 12023 CARAGLIO  
Tel.-Fax 0171/619741  
infocascinarosa@gmail.com  
www.cascinarosa.it

**Prodotti:** mele, pere Madernassa, nocciola Pte "Tonda Gentile Trilobata", composte di frutta, frutta essiccata, sciropata, succhi e liquori; aglio di Caraglio, patate, cipolle, composte di verdure; mele, copete, crema Cascina Rosa.



## 33 CAVAGNERO STEFANO

**di STEFANO CAVAGNERO**  
Strada Forcellini, 12 - 12051 ALBA  
Tel. 0173/611474 - Cell. 333/9534052  
stefano.cavagnero@gmail.com  
https://www.facebook.com/people/Az-agricola-Cavagnero/100057062026458/

**Prodotti:** aglio, asparagi, bietola da coste, bietola da taglio, broccoli, cardo, carote, cavolo verza, cavolfiori, cicoria, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchio, lattuga, patate, peperoni, pomodori, radicchio, rapanelli, rape, sedano, spinaci, tapinambour, zucca, zucchini, fave, cavolo, barbabietole; albicocche, cachi, ciliegie, mele, pere, pesche, prugne, ramasin, susine, confetture, succhi di frutta.

## 34 CEAGLIO GIULIANA

**di DEBORA SERRA**  
Via Regina Margherita, 125 - 12010 BERNEZZO  
Cell. 328/4882371  
az.ceaglio.giuliana@gmail.com  
debora1109@libero.it

**Prodotti:** lamponi, castagne, pere Madernassa, mele, fragole, susine, cocomeri e meloni, succo limpido di pere Madernassa, peperone Cuneo corno, peperoncini, pomodori, melanzane, insalate, sedani, coste, spinaci, zucchini, cavoli, broccoli, cavolfiori, rape, patate, aglio di Caraglio, cipolle, zucche, passata di pomodoro, sugo pronto alle melanzane; farina di mais "pignuilet", zafferano, barbabietole, sciroppo di tarassaco, sciroppo di sambuco, succo di mirtillo, composta di mirtillo, confettura extra di ciliegie e fragole, zucchini e peperoni in agrodolce, crema all'aglio di Caraglio, crema al sofran zafferano di Caraglio e della valle grana, batata dolce, mirtillo, dycon, rapa svedese, barbabietole.



## 35 CORILANGA

**Cooperativa Agricola**  
Loc. S. Giuseppe, 4/D - 12050 ROCCHETTA BELBO  
Tel. 0141/1800734 - Cell. 331/6142910  
info@corilanga.it - www.corilanga.it

**Prodotti:** nocciola piemonte IGP, pasta di nocciola, farina di nocciola, granella di nocciola, nocciola tostate, crema di nocciola, nocciola speziate, torte di nocciola, dragees, nocciola pralinate.

## 36 COSTA CATIA

**di CATIA COSTA**  
Fraz. S.S. Trinità, 1/B  
12040 SANTO STEFANO ROERO  
Tel. 0173/78014 - Cell. 329/7621189  
aziendagricolasoulfood@gmail.com

**Prodotti:** pomodori, fagiolini, zucchini, melanzane, cavoli, broccoli, finocchi, insalata, fagioli; ramasin, pesche, albicocche, ciliegie; humus; Nebbiolo d'Alba DOC, Arneis.

## 37 DALMASSO MATTEO

**di MATTEO DALMASSO**  
Fraz. Piancampo, 20 - 12013 CHIUSA PESIO  
Cell. 338/2576894 - matteo-dalmasso@virgilio.it

**Prodotti:** fragole, mirtillo; pomodori, zucchine, fagioli, fagiolini, cavolfiori, carote, patate.

## 38 DEL FIORE SANDRA FRANCESCA

**di SANDRA FRANCESCA DEL FIORE**  
Via Cavour, 161 - 12031 BAGNOLO PIEMONTE  
Tel. 0175/392676 - Cell. 329/1578749  
delfsandra@libero.it

**Prodotti:** ortaggi e trasformati, frutta e trasformati.

## 39 DEMARIE GIOVANNI

**di ALDO DEMARIE**  
Via Castellinaldo, 16 - 12040 VEZZA D'ALBA  
Tel.-Fax 0173/65454 - Cell. 338/6937816  
demarie@demarie.com  
paolo@demarie.com - www.demarie.com

**Prodotti:** Roero Riserva DOCG, Roero Arneis DOCG, Roero Arneis DOCG Spumante extra brut, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG, Nebbiolo d'Alba DOC, Barbera d'Alba Superiore DOC, Langhe Dolcetto DOC, Moscato d'Asti DOCG, "Birbet" vino spumante aromatico di qualità dolce; nocciola.



## 40 DESTEFANIS GIUSEPPE

**di GIUSEPPE DESTEFANIS**  
Via Provinciale, 32 - 12055 DIANO D'ALBA  
Tel. 0173/69425 - Cell. 347/1062448  
beppefrutta@libero.it

**Prodotti:** mele, pere, prugne, pesche, albicocche, cachi.

## 41 DHO STEFANIA

**di DHO STEFANIA**  
Casale Ghararde, 19  
12088 ROCCAFORTE MONDOVI'  
Tel. 3398610726  
azagrifestefaniadho@libero.it

**Prodotti:** broccoli, cavolo verza, cavolfiore, cicoria, cipolla, fagioli, fagiolini, finocchio, melanzana, patate, peperoni, pomodori, rape, sedano, zucca, castagne, ciliegie, fragole, lamponi, mele, meloni, mirtillo, more, prugne, susine, ribes, bevande di frutta, composte di frutta, verdure in agrodolce, sughi di verdura e salsa al pomodoro.

## 42 DOLCI LANGHE

**Società Agricola Semplice**  
Via Pianravello, 9 - 12050 LEQUIO BERRIA  
Cell. 340/3992805  
info@dolcilanghe.it - www.dolcilanghe.it

**Prodotti:** Pasta e crema di nocciola.

## 43 DUTTO DOMENICO

**di DOMENICO DUTTO**  
Strada Tetto Marchese, 4 12016 PEVERAGNO  
Tel. 0171/385097 - Cell. 347/4303411  
dutto.domenico@gmail.com  
www.facebook.com/people/Azienda-Agricola-Dutto-Domenico/100057758435512/

**Prodotti:** fragole Cuneo, kiwi, piccoli frutti, confetture; fagioli Cuneo, zucche, patate delle Bisalta, verdure da taglio, conserve; pane.

## 44 ELEONINI GRAZIELLA

**di GRAZIELLA ELEONINI**  
Via S. Maurizio, 43 - 12100 CUNEO  
Cell. 347/2378609 - castellinocn@gmail.com

**Prodotti:** carote, fagioli.

## 45 ERALDO REVELLI

**di CLAUDIA REVELLI**  
Loc. Pianbosco, 29 - 12060 FARIGLIANO  
Tel. 0173/797154 - Fax 0173/743942  
Cell. 338/6402913 - eraldorevelli@tin.it  
www.eraldorevelli.com

**Prodotti:** Dogliani DOCG "Otto Filari", Dogliani DOCG "Auntin Lunghe", Dogliani Superiore DOCG "San Matteo", Langhe Barbera DOC "La Basarisca", Langhe rosato DOC "Rosset"; nocciola Pte IGP.

## 46 FERRERO FARM

**Società Agricola Semplice**  
Via Stramiano, 57 - 12035 RACCONIGI  
Tel. 0172/86795 - Cell. 346/1274967  
lucafgeno@gmail.com

**Prodotti:** fiori, piante ed erbe aromatiche, crisantemi in vaso.

## 47 FRAGOCCIOLA

**di Laura Rosso**  
Località Maunera, 110  
12040 SOMMARIVA PERO  
Tel. 3387941100 agricolafragocciola@libero.it

**Prodotti:** fragole e nocciola IGP.

## 48 GENTILANGA

**di DOMENICO BOFFA**  
Via Fiori, 33/a - 12050 TREZZO TINELLA  
Tel. 3489187638  
info@gentilanga.it

**Prodotti:** Nocciola ipp e trasformati (nocciola tostate, in granella e farina di nocciola).

## 49 GHIGLIA PAOLO

**di PAOLO GHIGLIA**  
Via S. Maria, 20 - 12084 MONDOVI'  
Tel. 0174/43969 - ghigliapaolo5@gmail.com  
www.facebook.com/AziendaAgricolaGhigliaPaolo/

**Prodotti:** ciliegie, albicocche, pesche, ramasin, mele, pere, kiwi.

## 50 GHIGO MIRANDA

**di MIRANDA GHIGO**  
Via Barge, 73 - 12031 BAGNOLO PIEMONTE  
Tel. 0175/392712 - Cell. 335/1043394  
info@ghigomiranda.it - www.ghigomiranda.it

**Prodotti:** miele, polline, pappa reale, propoli, cera d'api, caramelle miste; aloe da bere, gel di aloe; succhi e confettura di mirtillo, confetture miste.



## 51 GIOLITTI TERESIO ALESSANDRO

**di TERESIO ALESSANDRO GIOLITTI**  
Via Guglielmo Marconi, 8 - 12039 VERZUOLO  
Cell. 345/5677117 - 335/5285807  
teresio.giolitti@gmail.com  
www.aziendaagricolagiolitti.it

**Prodotti:** mele, kiwi, pesche e trasformati (composte, succhi, prodotti essiccati).

## 52 GIORDANO

**di MARCO GIORDANO**  
Via S. Maurizio, 30/b - S. Rocco Castagnaretta  
12100 CUNEO - Tel. 0171/344271  
Cell. 333/7905209 - marco.giordano1965@hotmail.it

**Prodotti:** fragole, mela rossa, mela verde, mela fuji, mela renetta, mela golden B, mela jona gold, albicocche, ciliegie, pesche, kiwi, pere, confetture, succhi di frutta, frutta sciropata; asparagi, cavoli, cavolfiori, carota di San Rocco, zucche, zucchini, pomodori, peperoni, cipolle, insalata, cetrioli, melanzane.

## 53 GIORDANO MAURILIO

**di MAURILIO GIORDANO**  
Via Centallo, 111 - 12023 CARAGLIO  
Cell. 335/5731260  
magiaaglionerodicaraglio@gmail.com  
aglio-nero-di-caraglio-cascina-giordano.business.site/

**Prodotti:** Aglio di Caraglio, trasformati con aglio, aglio nero, frutta e ortaggi.

## 54 GIUSIANO CESARE E FARINA DOMENICA

**Società Agricola Semplice**  
Via Torre Moccia, 29 - 12032 BARGE  
Fax 0175/343289 - Cell. 346/2778605  
gabarsgabriela@yahoo.com

**Prodotti:** pesche, pere, nocciola, noci, prugne S.Clara, susine, ramasin, ciliegie, mele diverse varietà tipiche, kiwi, lamponi, mirtillo, limoni, fragole, castagne, uva da tavola, trasformati di frutta; insalate diverse e verdura da taglio, prezzemolo, broccoli, cavolfiori, cavoli, porri, finocchi, zucche, pomodori, peperoni, melanzane, cetrioli, patate, passata di pomodori, patate.

## 55 IL FARRO

**di AUGUSTA LUCHINO**  
Via Beinette, 16 - 12016 PEVERAGNO  
Tel.-Fax 0171/384952  
Cell. 340/5629636 - 347/4417526  
luchino.farro@gmail.com  
azienda-agricola-il-farro.business.site/

**Prodotti:** castagne, farina di castagne, fagioli "canellini", ceci, farina di ceci; farro integrale perlato, orzo perlato, avena, miglio, grano saraceno, segale perlato, farina di farro, farine integrali, farina di mais "pignuilet" ed "otofile" per polenta, crusca di farro e di avena, gallette di farro, di orzo, di farro miglio, pasta integrale al farro, alla segale, all'avena, biscotti di farro senza zucchero, alla cannella, al limone e al latte.



## 56 IL TRABJAL

**di ALESSIA CHALMAS**  
Strada Pascheretto 10064 PINEROLO  
Cell. 380/6446377 - info@trabjal.it - www.trabjal.it

**Prodotti:** Ortofrutta fresca e trasformati.

## 57 I FRUTTI DEL MONVISO

**di ELEONORA REGIS**  
Via Assarti, 56 - 12032 BARGE  
Cell. 348/7868505-347/3965060  
rikiki@outlook.it  
www.facebook.com/Az-Agr-I-frutti-del-monviso-di-Regis-101933144489995/about/

**Prodotti:** asparagi, broccoli, carote, cavoli, cavolfiori, cetrioli, fagiolini, finocchio, melanzana, piselli, pomodori, zucchini; albicocche, cachi, ciliegie, mele.

## 58 IL PORTICETTO

**di IVANO CAVAGNERO**  
Via Castagnito, 11 - 12040 VEZZA D'ALBA  
Cell. 329/1776892 - cavagneroivano@gmail.com

**Prodotti:** albicocche, castagne, cachi, ciliegie, fichi, fragole, kiwi, mele, noci, pere, pesche, prugne, ramasin, susine, uva, nespolo; aglio, asparagi, basilico, bietola da coste, bietola da taglio, broccoli, carote, cavolo verza, cavolfiore, cetriolo, cicoria, cipolla, fagioli, fagiolini, finocchi, lattuga, melanzane, patate, piselli, pomodori, prezzemolo, rapanelli, rape, rucola, spinaci, valeriana, zucche, zucchini.

## 59 'L BRUSC E 'L BAST

**di MAURO ROBBIONE**  
Fraz. Pianetto, 7 - 12010 MOIOLA  
Cell. 328/0196972 - 333/8581038  
mauro.robbione@gmail.com  
ettore.robbione@virgilio.it  
www.agriturismoperol.com

**Prodotti:** miele di millefiori, di rododendro, di acacia, di tarassaco, di castagno, propoli, cera, polline; castagne.



## 60 LA BAITA DI MONTAGNA

**di SARA AIMAR**  
Stradina Se Canta, 54 - 12020 ROCCABRUNA  
Cell. 349/6356484 - labaitadimontagna@gmail.com  
www.labaitadimontagna.com

**Prodotti:** fragole bio, lamponi bio, mirtillo bio, castagne bio, frutta essiccata; bietola da taglio, broccoli, cavoli, cavolfiori, finocchi, melanzane, patate, pomodori, zucche; miele; rose Damascena, tisane.



STRUTTURE PREFABBRICATE  
DAL 1976

www.lpmpref.it info@lpmpref.it +39/0174/45055  
c.so Inghilterra 13/A - 12084 Mondovì

# I CAMPAGNA AMICA



**Impianti elettrici**  
**BERNARDI**  
di Alessandro, Alberto

**IMPIANTI CIVILI e INDUSTRIALI**  
**IMPIANTI FOTOVOLTAICI**  
**AUTOMAZIONE CANCELLI**

Via Tasnere, 1 - TARANTASCA (CN)  
Tel. 335 326447 - 335 1253866 - Fax 0171 931030

## 61 LA VIRGINIA

### Società Agricola Semplice

Via Valle Po, 70 - 12036 REVELLO  
Tel. 0175/259026 - Cell. 333/3636303  
info@lavirginia.it - www.lavirginia.it

**Prodotti:** asparagi, basilico, broccoli, cavoli, cavolfiori, erbe aromatiche, finocchi, melanzane, patate, peperoni, peperoncini, pomodori, sedano, spinaci, valeriana, zucche, zucchini; albicocche, castagne, ciliegie, fragole, lamponi, mele, mirtillo, more, pere, pesche, ramasin, ribes, uva, composte, succo di mele, succo di mirtillo; miele BIO di: acacia, millefiori, tarassaco, castagno.



## 62 L'AMEL

### di IVAN GIOVANNI MARTINO

Via Provinciale, 63  
12020 BROSSASCO  
Cell. 392/8736395  
martinjvan@gmail.com

**Prodotti:** mirtillo, bio, castagne; miele.



## 63 L'ARBOL

### Società Agricola Semplice

Via Mameli, 6 - 12010 MOIOLA  
Cell. 331/4123210  
az.agri.larbol@gmail.com

**Prodotti:** castagne fresche BIO ed essiccate BIO, farina, "garron glacé", creme di castagna spalmabili, biscotti e torte con farina di castagne.



## 64 L'ASPARAGO DOLCE DI REVELLO

### di PIETRO FRAIRE

Via Rivarola, 3 - 12036 REVELLO  
Tel. 0175/759307 - Cell. 328/8057705  
asparago.fraire@libero.it  
www.asparagorevello.com

**Prodotti:** asparagi, broccoli, cavoli, cetrioli, cipollotti, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, prezzemolo, rapanelli, spinaci, valeriana, zucchini, costine, porri, crema di asparagi, antipasto alla contadina occitana; castagne, fragole.

## 65 LE CASCINE

### Società Agricola Semplice

Via Broardi, 7 - 12032 BARGE  
Cell. 346/983238  
info@lecascine.net  
www.lecascine.net

**Prodotti:** Salumi artigianali, salsiccia secca, farina di mais per polenta bramata e integrale, nocciole tostate, crema di nocciolate, succo e composta di mirtillo.

## 66 LE TRE ROSE

### Società Agricola Semplice

Via Laghi di Avigliana, 37  
Fraz. S. Chiaffredo - 12020 TARANTASCA  
Tel.-Fax 0171/937117 - Cell. 349/4790976  
le3rose@libero.it  
www.facebook.com/profile.php?id=100064008369727&sk=about

**Prodotti:** mele, pesche, albicocche, kiwi, pere, susine, ciliegie, succo limpido di mela, succo di pesca, succo di pera, pesche sciroppate, prugne sciroppate, pesche con cacao e amaretti, mele disidratate, composte (kiwi, mele renette, prugne, ramasin, pesche, pere), composte senza zuccheri aggiunti (mele renette, prugne, pesche, pere).

## 67 LONGO PAOLO

### di PAOLO LONGO

Via Ricavassa, 30 - 12035 RACCONIGI  
Tel. 0172/85964 - 0172/811949  
Cell. 340/3862645  
info@ortovivaionlongo.it

**Prodotti:** pomodori, melanzane, insalate, cicorie, zucchini, zucche, cavoli, cavolfiori, broccoli, finocchi, patate, cipolle, aglio, asparagi, coste, spinaci, rape, erbe aromatiche; piantini di ortaggio su cubetto.



## 68 L'ORTO DEL PIAN BOSCO

### di ANDREA GIACCARDI

Via Trinità, 4 - Loc. Loreto - 12045 FOSSANO  
Tel.-Fax 0172/62591  
Cell. 347/1601986 - 349/4002969  
info@ortodelpianbosco.it  
www.ortodelpianbosco.it

**Prodotti:** susine, pere, more, albicocche, cotogne, nocciola Pte IGP, frutta trasformata; peperone Cuneo, asparagi, pomodori, zucchini, melanzane, cavoli, rape, spinaci, insalate, cipolle, porri, fagiolini, piselli, zucche, ortaggi trasformati.



## 69 MANDRILE DANIELA

### di DANIELA MANDRILE

Via Peletto, 14 - 12040 GENOLA  
Tel. 0172/68254 - Cell. 338/2396370  
cecco.ferrero@gmail.com

**Prodotti:** aglio, asparagi, basilico, bietola da coste, bietola da taglio, broccoli, cardo, cavolo verza, cavolfiore, cetriolo, cicoria, cipolla, fagioli, fagiolini, finocchi, lattuga, melanzane, patate, pomodori, prezzemolo, radicchio, rapanelli, rape, spinaci, topinambour, valeriana, zucca, zucchine; albicocche, cachi, ciliegie, fragole, mele, meloni, noci, pere, pesche, limoni, angurie.

## 70 MARCHISIO PIETRO

### di PIETRO MARCHISIO

Via Traversagna, 15 - Fraz. S. Anna - 12012 BOVES  
Tel. 0171/386752 - Cell. 380/5330382  
robertacn@tiscali.it  
www.marchisiopietroboves.com

**Prodotti:** confetture e succhi di frutta di fragole, lamponi, mirtillo, pesche, susine, mele, pere, fagioli, patate, valeriana, spinaci, insalate, porri, cavoli, broccoli, zucchini, cavolfiori, peperone Cuneo, finocchi, zucche, cipolle, fagiolini, passata di pomodoro, peperoni in agrodolce, giardiniera.



## 71 MARELLO RAFFELLA E MAURIZIO

### Società Agricola Semplice

Via Oriolo, 5 - 12050 MONTELUPO ALBESE  
Tel. 0173/617597 - Cell. 339/8438164  
info@aziendaagricolamarello.it  
www.aziendaagricolamarello.it

**Prodotti:** Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo d'Alba DOC Langhe Rosso DOC, Langhe DOC Nascetta; nocciola Pte IGP.



## 72 MELLANO GIOVANNI

### di GIOVANNI MELLANO

Via Pagno, 73 - 12037 SALUZZO  
Tel. 0175/41935 - Cell. 339/3590861  
g.mellano@alice.it - www.mellevallebronda.it

**Prodotti:** mele (Consorzio Mele Valle Bronda), susine, succo di mele.

## 73 MOLINO FLAVIO

### di FLAVIO MOLINO

Strada Forcellini, 11 - 12051 ALBA  
Tel. 0173/293205 - Cell. 340/6463605  
info@lenoccioliedialba.it  
www.lenoccioliedialba.it

**Prodotti:** nocciolate e trasformati (tostate, granella, farina), creme di nocciola.

## 74 NOCCIOLIE D'ELITE

### di EMANUELE CANAPARO

Via San Pietro, 6 - 12050 CRAVANZANA  
Tel.-Fax 0173/855129 - Cell. 349/5549565  
info@noccioloelite.it - www.noccioloelite.it

**Prodotti:** farina di nocciola Pte IGP, granella di nocciola Pte IGP, pasta di nocciola Pte IGP, crema di nocciola.

## 75 ORTOFIORE

### di NZEYIMANA CRESCENCE

Via Ripa 8/C - Fraz. Spinetta - 12100 CUNEO  
Tel.-Fax 0171/401249  
Cell. 338/5011083 - 346/6252337  
elvis.dalmasso@alice.it  
www.aziendaagricolaortofiore.it

**Prodotti:** pomodori, zucchini, melanzane, cavoli, cavolfiori, broccoli, cipolle, carote, porri, spinaci, fagioli, fagiolini, coste, insalate varie, patate, peperoni, gerani, surfinie, begonie, crisantemi, piantine per orto.

## 76 PELASSA CLAUDIO

### di CLAUDIO PELASSA

Frazione Montebello, 20/A - 12050 GUARENTE  
Tel. 3274625857 - pelassa.claudio69@gmail.com

**Prodotti:** pere Madernassa, albicocche, prugne e trasformati (composte di pera madernassa senza zucchero, pera madernassa e cannella, pera madernassa e zenzero, pera madernassa e miele di alta montagna, nettare di pera madernassa e nettare di albicocche.

## 77 PELISSERO MARIA PAOLA

### di MARIA PAOLA PELISSERO

Strada Terrapini, 27 - 12042 BRA  
Tel. 0172/457478 - Cell. 347/4598642  
pelisseropaola@alice.it  
it-it.facebook.com/people/Az-agricola-Pelissero-Maria-Paola/100057599373031/

**Prodotti:** miele, nocciola Piemonte IGP, trasformati a base di nocciola.

## 78 PERASSI VALERIO

### di VALERIO PERASSI

Via Cardè, 19 - 12032 BARGE  
Tel.-Fax 0175/343149 - Cell. 338/6416927  
manuela.perassi@libero.it

**Prodotti:** mele, pere, prugne, albicocche, fragole, pesche, nettare; asparagi, pomodori, zucchini, cavoli, cavolfiori, finocchi, patate, insalate.

## 79 PODERI MORETTI

### di FRANCESCO MORETTI

Fraz. Occhetti, 15 - 12040 MONTEU ROERO  
Tel. 0173/90383 - Cell. 339/1472894  
morettivini@libero.it - www.morettivini.it

**Prodotti:** nocciolate; Nebbiolo d'Alba DOC "Occhetti", Barbera d'Alba DOC "Montenevada", Langhe Nebbiolo DOC, Langhe Arneis DOC, Roero Riserva DOCG "Ginias", Roero Arneis DOCG "Occhetti", vino bianco dolce "Gigjet", vino rosé; olio extravergine d'oliva.

## 80 PROGLIO MARIO

### di MARIO PROGLIO

Via S. Sebastiano, 7 - 12055 DIANO D'ALBA  
Tel. 0173/69302 - Cell. 349/5426420 - 339/6659140  
info@noccioladellelanghe.it  
www.noccioladellelanghe.it

**Prodotti:** nocciolate in guscio (IGP delle Langhe), sgusciate e tostate, granella e farina di nocciolate, olio di nocciola, tipologie di creme di nocciola senza derivati del latte, pasticceria delle Langhe senza glutine e senza derivati del latte come l'antica ricetta della torta di nocciolate, i brut ma bun, gli amaretti, i baci alla nocciola, torrone; pesto con nocciolate; tajarin senza glutine con farina di nocciolate.



## 81 PROPI BUN

### Società Agricola Semplice

Via S. Michele, 45 - 12050 ARGUELLO  
Cell. 333/8238176  
az.propibun@gmail.com - www.propibun.it

**Prodotti:** nocciolate IGP tostate, granella di nocciolate IGP, farina di nocciolate IGP, pasta di nocciolate IGP, brut e bun, baci di dama, tartufi, torta di nocciolate, nocciolate salate, crema di nocciolate, crackers e grissini alle nocciolate.

## 82 RACCOLTI DI CIN

### di LORENZO CORAGLIA

Strada Belvedere, 48  
12040 BALDISSERO D'ALBA  
Cell. 339/7173672 - info@raccoltidicin.it  
www.instagram.com/raccoltidicin/?hl=it

**Prodotti:** Ortofrutta fresca, confetture, trasformati orticoli, nocciolate tostate.

## 83 RAVA MARCO

### di MARCO RAVA

Via Adele Alfieri, 21/1 - 12050 MAGLIANO ALFIERI  
Cell. 338/9286930 - nadia.borgna@gmail.com

**Prodotti:** albicocche, cachi, ciliegie, fichi, lamponi, kiwi, mele, pere, pesche, prugne, ramasin, susine, nocciolate.

## 84 RIBERI & MARTINI

### Società Agricola Semplice

Via Basse di Chiusano, 20  
Fraz. Ronchi - 12100 CUNEO  
Tel. 0171/43312  
Cell. 333/5747404 - 345/1741037  
martini.aziendaagricola@gmail.com

**Prodotti:** latte crudo, mozzarella, ricotta, stracchino, burrata, nostrale, fontal, robiola, yogurt, yogurt dolcificato con stevia; grano saraceno; asparagi, carciofi, insalate, patate, peperoni, pomodori, piselli, cavoli, porri, spinaci, carote, prezzemolo, sedano, rapanelli, cavolfiori, broccoli, aglio, melanzane, fragole, lamponi, mirtillo, mele, pesche, ciliegie.

## 85 ROEROVERO

### di ADRIANO ARDUINO

Fraz. San Grato, 1/bis - 12040 MONTEU ROERO  
Cell. 366/3519146  
roerovero@gmail.com  
www.roerovero.com

**Prodotti:** miele di acacia, di ciliegio, di tiglio, di lavanda, di millefiori, di castagno e melata di bosco; tisane; nocciolate (sgusciate, tostate, granella, farina, pasta) e trasformati; ortaggi di stagione.

## 86 ROMANA CARLO

### di ALESSANDRO ROMANA

Borgata Combe, 16 - 12063 DOGLIANI  
Cell. 339/8592682  
info@viniromana.it - www.viniromana.it

**Prodotti:** Dogliani DOCG, Piemonte Barbera DOP, Langhe Nebbiolo DOC, Barolo DOCG, Langhe Favorita DOC, vino rosso ribesco, grappa di Dolcetto, nocciolate, verdure, noci.

## 87 FOGLIE NUOVE

### Società Agricola Semplice

Via Pià, 10 - 12060 PIOZZO  
Tel.-Fax 0173/795410  
Cell. 338/1340918 - 339/6212894  
info@aziendafrutticolaromanisio.com  
www.aziendafrutticolaromanisio.com

**Prodotti:** pere Nashi, nocciolate Pte IGP (sgusciate, tostate), pasta di nocciolate, farina di nocciolate, granella di nocciolate, succhi e confetture di pere Nashi.

## 88 SANDRI PAOLO

### di PAOLO SANDRI

Via Roncheiso, 13 - 12050 CASTAGNITO  
Tel.-Fax 0173/213160  
Cell. 338/3088573  
az.agr.sandri@gmail.com  
www.aziendaagricolasandripaolo.it

**Prodotti:** Langhe Dolcetto DOC, Langhe Arneis DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Roero Arneis DOCG, Langhe Favorita DOC, vino rosato e rosso; ortaggi di stagione, salsa piccante di pomodoro, salsa di pomodoro, bagnetto rosso e verde, verdure e bagna caoda; pesche, albicocche, mele, ciliegie, pesche sciroppate, confettura di pesche, di albicocche, gelatina d'uva; farina di mais per polenta.

## 89 SANORTOLOMEO

### di MARTA FRASSINETI

Regione Cavanero, 8 - 12013 CHIUSA DI PESIO  
Tel. 3355711636  
frassinetimarta@gmail.com

**Prodotti:** aglio, basilico, broccoli, carote, cavolo verza, cavolfiore, cipolle, fagiolini, finocchi, melanzane, patate, peperoni, pomodori, prezzemolo, rucola, sedano, valeriana, zucca, zucchini, castagne, mirtillo, fragole.

## 90 SCIANDRA MARIA GIUSEPPINA

### Società Agricola Semplice

Reg. Prossaldo, 5 - 12075 GARESSIO  
Cell. 347/5569893  
cadelduro@gmail.com  
www.facebook.com/CaDelDuro/?locale=it\_IT

**Prodotti:** aglio, asparagi, basilico, bietola da coste, bietola da taglio, broccoli, cardi, carote, cavoli, cavolfiore, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, patate, peperoni, piselli, pomodori, prezzemolo, rape, rucola, spinaci, topinambour, zucca, zucchini, conserve; albicocche, castagne, cachi, ciliegie, fichi, fragole, lamponi, kiwi, mele, mirtillo, more, noci, pere, pesche, prugne, ramasin, ribes, susine, uva, confetture, succhi di frutta; formaggi.



## 91 TEMPO DI NOCCIOLE

### Società Agricola Semplice

Via Moglie, 28 - 12050 CRAVANZANA  
Tel. 0173/855164 - Cell. 338/5820944  
info@tempodinocciolate.it  
www.tempodinocciolate.it

**Prodotti:** nocciolate tostate, granella di nocciolate, farina di nocciolate, pasta di nocciolate, crema di nocciolate, nocciolate ricoperte di cioccolato nei vari gusti, nocciolate ricoperte di zucchero.

## 92 TENUTA SAN GIUSEPPE

### di ALESSANDRO REALE

Loc. San Giuseppe, 3 - 12050 ROCCHETTA BELBO  
Cell. 346/0869383 - info@tenutasangiuseppe.it  
www.tenutasangiuseppe.it

**Prodotti:** ortaggi, marmellate, passata di pomodoro.



## 93 TOMATIS DARIO E FIGLI

### Società Agricola Semplice

Strada S. Martino, 15 - 12022 BUSCA  
Tel.-Fax 0171/945696 - Cell. 339/5489745  
cantinatomatis@alice.it  
www.facebook.com/people/Cantina-Tomatis/100027949436451/

**Prodotti:** Quagliano Colline Saluzzesi DOC, Barbera, 'L. Muret Blanc, Chatus, vino rosato, Pajs, Colline Saluzzesi Pelaverga; birra artigianale; uva da vino e da tavola, mele, pesche, kiwi, albicocche, succo di mela; patate.

## 94 LA COLLINA

### DEGLI ANTICHI SAPORI

#### di GIACOMO QUAGLIA

Via Estienne, 10 - 12030 MANTA  
Tel. 3409816842 - info@lacollinadegliantichisapori.it

**Prodotti:** nocciolate, ciliegie, albicocche, fragole, susine ramassin, mele, castagne, uva; succhi di mela, marmellate di ciliegie, susine e albicocche, albicocche sciroppate, ramassin sciroppate, ciliegie sciroppate, mele essiccate; ortaggi di stagione, composta di mele (con e senza zuccheri aggiunti), composta di ciliegie, albicocche e ramassin (senza zuccheri aggiunti), composta di castagne, conserva pomodoro e basilico, antipasto contadino.

## 95 VALLE

### di CATERINA VALLE

Frazione San Vincenzo, 40 - 12040 MONTEU ROERO  
Cell. 380/3202494 - tommasoferro@alice.it

**Prodotti:** Viole, primule, gerani, surfinie, begonie, piante da balcone, piante da bordura, aromatiche, ciclamini, rose, crisantemi.

## 96 VERUTTI DANIEL

### di DANIEL VERUTTI

Via Bornezzo, 133 - 12023 CARAGLIO  
Cell. 366/3923635  
agricolturaverutti@gmail.com

**Prodotti:** aglio di caraglio, crema e trasformati aglio di caraglio, batata, ortaggi di stagione, mele, farina.



## 97 BERNARDI MARCO

### di MARCO BERNARDI

Regione Paschere, 31 - 12037 SALUZZO  
Tel.-Fax 0175/71219 - Cell. 347/0756857  
zagricolabernardi2000@gmail.com

**Prodotti:** pomodori, zucchini, insalate, piselli, aglio, cipollotti, rapanelli, patate e carote in pieno campo, spinaci, valeriana, peperoni, finocchi, melanzane, zucche, fagioli, f

**Figlioli Vincenzo**  
DECORAZIONI & RESTAURI  
DECORAZIONI E RESTAURI DI OGNI GENERE  
RESTAURI FACCIATE DI QUALSIASI EPOCA  
REALIZZAZIONE DI STUCCO VENEZIANO  
E-mail: vincenzofiglioli@gmail.com  
Via Garibaldi, 25 - SAVIGLIANO - Cell. 335.5373672

**COLDIRETTI**  
CUNEO

# I PUNTI VENDITA D

## 2 BRUNO FRANCO

**Società Agricola Semplice**  
Fraz. Madonna Loreto, 34 - 12043 CANALE  
Tel.-Fax 0173/979543 - Cell. 380/3202781  
aziendabrunofranco@gmail.com  
www.brunofranco.vini.it

**Prodotti:** Roero Arneis DOCG, Langhe Arneis DOC, Birbet, Langhe Nebbiolo DOC, Nebbiolo D'Alba DOC, Piemonte Barbera DOC, Roero DOCG, Barbera d'Alba DOC, Piemonte Bonarda DOC, vino rosato; olio extravergine d'oliva.

## 3 PODERI MORETTI

**di FRANCESCO MORETTI**  
Fraz. Occhetti, 15 - 12040 MONTEU ROERO  
Tel. 0173/90383 - Cell. 339/1472894  
morettivini@libero.it - www.morettivini.it

**Prodotti:** nocciole; Nebbiolo d'Alba DOC "Occhetti", Barbera d'Alba DOC "Montenevada", Langhe Nebbiolo DOC, Langhe Arneis DOC, Roero Riserva DOCG "Ginis", Roero Arneis DOCG "Occhetti", vino bianco dolce "Gijati", vino rosé; olio extravergine d'oliva.

## 6 CASCINA MILLONE VECCHIA

**Società Semplice Agricola**  
Strada Millone, 3 - 12030 SCARNAFIGI  
Cell. 3398672050 - info@cascinamillone.it  
https://www.cascinamillone.it/  
https://www.facebook.com/cascinamillone?locale=it\_IT

**Prodotti:** farina di grano tenero tipo 1 e tipo 2, farina integrale, farina di farro monococco, farina di grano saraceno, farina di mais da polenta, fagioli borlotti, salsa di pomodoro, peperoni in agrodolce, peperonata, marmellate, biscotto subrik e biscotto casalingo integrale.

## 7 CEAGLIO GIULIANA

**di DEBORA SERRA**  
Via Regina Margherita, 125 - 12010 BERNEZZO  
Cell. 328/4882371  
az.ceaglio.giuliana@gmail.com  
debora1109@libero.it

**Prodotti:** lamponi, castagne, pere Madernassa, mele, fragole, susine, cocomeri e meloni, succo limpido di pere Madernassa, peperone Cuneo corno, peperoncini, pomodori, melanzane, insalate, sedani, coste, spinaci, zucchini, cavoli, broccoli, cavolfiori, rape, patate, aglio di Caraglio, cipolle, zucche, passata di pomodoro, sugo pronto alle melanzane; farina di mais "pignulet", zafferano, barbaria, sciroppo di tarassaco, sciroppo di sambuco, succo di mirtillo, composta di mirtillo, confettura extra di ciliegie e fragole, zucchini e peperoni in agrodolce, crema all'aglio di Caraglio, crema al soffran zafferano di Caraglio e della valle grana, batata dolce, mirtillo, dycon, rapa svedese, barbabietole.

## 8 DUTTO DOMENICO

**di DOMENICO DUTTO**  
Strada Tetto Marchese, 4 - 12016 PEVERAGNO  
Tel. 0171/385097 - Cell. 347/4303411  
dutto.domenico@gmail.com  
www.facebook.com/people/Azienda-Agricola-Dutto-Domenico/100057758435512/

**Prodotti:** fragole, zucchini, insalate, piselli, aglio, cipollotti, rapanelli, patate e carote in pieno campo, spinaci, valeriana, peperoni, finocchi, melanzane, zucche, fagioli, fagiolini; ciliegie, albicocche, kiwi, mele, pere, noci, fragole coltivate in serra, castagne, confetture: patè di olive, olive snocciolate; olio extravergine di oliva taggiasco; farina di mais "pignoletto".

## 9 IL FARRO

**di AUGUSTA LUCHINO**  
Via Beinette, 16 - 12016 PEVERAGNO  
Tel.-Fax 0171/384952  
Cell. 340/5629636 - 347/4417526  
luchino.farro@gmail.com  
www.azienda-agricola-il-farro.business.site/

**Prodotti:** castagne, farina di castagne, fagioli "canellini", ceci, farina di ceci; farro integrale, perlato, orzo perlato, avena, miglio, grano saraceno, segale perlato, farina integrale di farro, farine integrali, farina di mais "pignulet" ed "ottofile" per polenta, crusca di farro e di avena, gallette di farro, di orzo, di farro miglio, pasta integrale al farro, alla segale, all'avena, biscotti di farro senza zucchero, alla cannella, al limone e al latte.

## 10 IL MULINO DEL BENESSERE

**di ANNALISA BOSCO**  
Via Cavour, 2 - 12040 PRIOCCA  
Cell. 331/9738980 - boscoannalisa91@libero.it  
www.facebook.com/ilmulinodelbenessere.it/

**Prodotti:** Farina di cereali antichi BIO macinate a pietra, farine di farro (varietà Dicocco, Monococco, Spelta 1 e 2) farina di grano duro tipo 1; farina di grano duro "Senatore Cappelli" (tipo 1 e 2), farina di grano tenero varietà Autonomia tipo 1, farina di mais pignoletto rosso, pasta secca integrale di farro BIO, pasta secca integrale di grano duro "Senatore Cappelli" BIO, biscotti integrali vari tipi (baci di dama, paste di meliga, frollini).

## 11 IL PAPAVERO ROSSO

**Società Agricola Semplice**  
Via Matteotti - 12023 CARAGLIO  
Cell. 340/5578842 - ilpapaverorosso@libero.it

**Prodotti:** pane campagnolo con farina di grano tenero, di farro, di segale, di monococco, pane azzimo, grissini, pane dolce, biscotti, focaccia, pizza, farro decorato, torte, crostate di frutta.

## 12 LE CASCINE

**Società Agricola Semplice**  
Via Broardi, 7 - 12032 BARGE  
Cell. 346/9833238 - info@lecascine.net  
www.lecascine.net

**Prodotti:** Salumi artigianali, salsiccia secca, farina di mais per polenta bramata e integrale, nocciole tostate, crema di nocciole, succo e composta di mirtillo.

## 13 LE RISAIE DELL'ABBAZIA

**Società Agricola Semplice**  
Via Turinetto, 112032 BARGE  
Cell. 328/4784738-339/5771630  
ballarimarco@gmail.com  
www.facebook.com/profile.php?id=100063475835372

**Prodotti:** riso e derivati.

## 14 MANASSERO ROBERTO

**di ROBERTO MANASSERO**  
Fraz. Burette, 59 - 12041 BENE VAGIENNA  
Cell. 3395342897  
manassero@libero.it

**Prodotti:** pane di campagna.

## 15 RIBERI & MARTINI

**Società Agricola Semplice**  
Via Basse di Chiusano, 20  
Fraz. Ronchi - 12100 CUNEO  
Tel. 0171/43312 - Cell. 345/1741037 - 333/5747404  
martini.aziendaagricola@gmail.com

**Prodotti:** latte crudo, mozzarella, ricotta, stracchino, burrata, nostrale, fontal, robiola, yogurt, yogurt dolcificato con stevia; grano saraceno; asparagi, carciofi, insalate, patate, peperoni, pomodori, piselli, cavoli, porri, spinaci, carote, prezzemolo, sedano, rapanelli, cavolfiori, broccoli, aglio, melanzane, fragole, lamponi, mirtillo, mele, pesche, ciliegie.

## 16 SANDRI PAOLO

**di PAOLO SANDRI**  
Via Roncheiso, 13 - 12050 CASTAGNITO  
Tel.-Fax 0173/213160 - Cell. 338/3088573  
az.agr.sandrip@gmail.com  
www.aziendaagricolasandripaolo.it/

**Prodotti:** Langhe Dolcetto DOC, Langhe Arneis DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Roero Arneis DOCG, Langhe Favorita DOC, vino rosato e rosso; ortaggi di stagione, salsa piccante di pomodoro, salsa di pomodoro, bagnetto rosso e verde, verdure e bagna caoda; pesche, albicocche, mele, ciliegie, pesche sciropate, confettura di pesche, di albicocche, gelatina d'uva; farina di mais per polenta.

## 17 VERUTTI DANIEL

**di DANIEL VERUTTI**  
Via Bernezzo, 133 - 12023 CARAGLIO  
Cell. 366/3923635 - agricolturaverutti@gmail.com

**Prodotti:** aglio di caraglio, crema e trasformati aglio di caraglio, batata, ortaggi di stagione, miele, farina.

## 18 FERRERO FARM

**Società Agricola Semplice**  
Via Stramiano, 57 - 12035 RACCONIGI  
Tel.-Fax 0172/86795 - Cell. 346/1274967  
lucaferno@gmail.com

**Prodotti:** fiori, piante ed erbe aromatiche, crisantemi in vaso.

## 19 LA BAITA DI MONTAGNA

**di SARA AIMAR**  
Stradina Se Canta, 54 - 12020 ROCCABRUNA  
Cell. 349/6356484  
labaitadimontagna@gmail.com  
www.labaitadimontagna.com

**Prodotti:** fragole bio, lamponi bio, mirtillo bio, castagne bio, frutta essicata; bietola da taglio, broccoli, cavoli, cavolfiori, finocchi, melanzane, papate, pomodori, zucche; miele; rose Damascena, tisane.

## 20 LONGO PAOLO

**di PAOLO LONGO**  
Via Ricavassa, 30 - 12035 RACCONIGI  
Tel. 0172/85964 - 0172/811949  
Cell. 340/3862645  
info@ortovivaionlongo.it

**Prodotti:** pomodori, melanzane, insalate, cicorie, zucchini, zucche, cavoli, cavolfiori, broccoli, finocchi, patate, cipolle, aglio, asparagi, coste, spinaci, rape, erbe aromatiche; piantini di ortaggio su cubetto.

## 21 MINA CRISTINA

**di MINA CRISTINA**  
Via San Antonio Giacconi, 14 - 12030 MARENE  
Tel. 3336615552  
minacoraglia@gmail.com

**Prodotti:** fiori e piante tra cui viole del pensiero, bocche di leone, angelonia, calipette, gaura, gerani, potunie, begonie, alissum, crisantemi e fragole.

## 22 ORTOFIORE

**di NZEYIMANA CRESCENCE**  
Via Ripa 8/C - Fraz. Spinetta - 12100 CUNEO  
Tel.-Fax 0171/401249  
Cell. 338/5011083 - 346/6252337  
elvis.dalmasso@alice.it  
www.aziendaagricolaortofiore.it

**Prodotti:** pomodori, zucchini, melanzane, cavoli, cavolfiori, broccoli, cipolle, carote, porri, spinaci, fagioli, fagiolini, coste, insalate varie, patate, peperoni; gerani, surfinie, begonie, crisantemi, piantine per orto.

## 23 VALLE

**di CATERINA VALLE**  
Fraz. San Vincenzo, 40 - 12040 MONTEU ROERO  
Tel.-Fax 0173/90297  
Cell. 380/3202494  
tommasoferrio@alice.it

**Prodotti:** viole, primule, gerani, surfinie, begonie, piante da balcone, piante da bordura, aromatiche, ciclamini, rose, crisantemi.

## 24 ADA NADA

**di ANNA LISA NADA**  
Loc. Rombone - Via Ausario, 12/B - 12050 TREISO  
Tel. 0173/638127 - Fax 0173/638921  
Cell. 335/7439658 - info@adanada.it  
www.adanada.it

**Prodotti:** Barbaresco DOCG, Barbera d'Alba DOC, Dolcetto d'Alba DOC, Moscato d'Asti DOCG, Langhe Bianco DOC, Langhe Rosso DOC.

## 25 ADRIANO MARCO E VITTORIO

**Società Agricola Semplice**  
Fraz. San Rocco Seno D'Elvio, 13/A - 12051 ALBA  
Tel.-Fax 0173/362294  
info@adrianovini.it - www.adrianovini.it

**Prodotti:** Langhe Sauvignon DOC, Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba Superiore DOC, Langhe Freisa DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Barbaresco DOCG (Sanadaive, Basarin, Basarin Riserva), Moscato d'Asti DOCG, vino bianco "Ardi", Dudes spumante brut rosato, grappa di Moscato e di Barbaresco, vino chianato; nocciole Piemonte IGP, cugna.

## 26 CARAGLIO

**di GIANFRANCO CARAGLIO**  
Località Biarella, 69 - 12063 DOGLIANI  
Tel.-Fax 0173/70738 - Cell. 333/2584872  
aziendaagricolacaraglio@virgilio.it  
www.aziendaagricolacaraglio.it

**Prodotti:** Dogliani DOCG, Dogliani Superiore DOCG, Langhe Nebbiolo DOC, Langhe Barbera DOC, Langhe Bianco DOC, vino rosso, Langhe Nascetta DOC.

## 27 BOSCO GIOVANNA

**di ILENIA SCANAVINO**  
Via San Vittore, 45 - 12040 PRIOCCA  
Cell. 333/6983614 - ilenia.scanavino@alice.it  
www.aziendaagricolaboscogiovanna.com

**Prodotti:** Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Roero DOCG, Barbera d'Alba DOC Superiore; miele bio di tarassaco, di acacia, di millefiori, di castagno, di melata; nocciole Piemonte IGP, biscotti alla nocciola, torta alla nocciola, nocciole zuccherate, nocciole tostate, crema di nocciole, granella, farina e pasta di nocciole.

## 28 BRUNO FRANCO

**Società Agricola Semplice**  
Fraz. Madonna Loreto, 34 - 12043 CANALE  
Tel.-Fax 0173/979543 - Cell. 380/3202781  
aziendabrunofranco@gmail.com  
www.brunofranco.vini.it

**Prodotti:** Roero Arneis DOCG, Langhe Arneis DOC, Birbet, Langhe Nebbiolo DOC, Nebbiolo D'Alba DOC, Piemonte Barbera DOC, Roero DOCG, Barbera d'Alba DOC, Piemonte Bonarda DOC, vino rosato; olio extravergine d'oliva.

## 29 BURLOTTO GIAN CARLO

**Società Agricola Semplice**  
Via Laneri, 6 - 12060 VERDUNO  
Tel.-Fax 0172/470152  
info@cantinamassara.it  
www.cantinamassara.it

**Prodotti:** Barolo DOCG, Dolcetto d'Alba DOC, Verduo Pelaverga DOC, Barbera d'Alba DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Langhe Favorita DOC.

## 30 BUSCA ANGELO

**di ANGELO BUSCA**  
Via Madonna, 32 - 12050 LEQUIO BERRIA  
Tel. 0173/52558 - Fax 0173/52481

**Prodotti:** carne di bovino, mele, nocciola Pte IGP; Dolcetto d'Alba DOC.

## 31 BUSSI MAURO

**di MAURO BUSSI**  
Via Roma, 25 - 12050 TREISO  
Tel.-Fax 0173/630207 - Cell. 338/3182875  
az.agricolabussum@tiscali.it  
www.az-agricolabussum.it

**Prodotti:** Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Barbaresco DOCG, Langhe Nebbiolo DOC, Langhe Favorita DOC, Moscato Passito, filtrato dolce, vino bianco, vino rosso, vino rosato; nocciole in guscio.

## 32 CÀ DI CAIRÈ

**di EMANUELE ROLFO**  
Borgata Valle Casette, 52 12046 Montà  
Tel. 0173/971263 - www.emanuelerolfo.it

**Prodotti:** Arneis DOCG, Roero Arneis DOCG Menel, Langhe Favorita, Barbera d'Alba DOC Bugia Nan, Barbera d'Alba DOC Cà di Cairè, Barbera d'Alba Servaj, Nebbiolo d'Alba DOC Ca'd Pilat, Roero riserva DOCG - Arneis, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba Langhe Nebbiolo senza solfiti.

## 33 CALORIO VINCENZO

**di BARTOLOMEO CALORIO**  
Via Morra, 15 - 12046 MONTÀ D'ALBA  
Tel.-Fax 0173/976334 - Cell. 339/3888909  
info@caloriovincenzo.com  
www.caloriovincenzo.com

**Prodotti:** Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC affinato in legno, Roero Arneis DOCG "metodo classico brut", Roero DOCG, Roero Arneis DOCG, Roero Arneis DOCG "Cautin" affinato in legno, Langhe Nebbiolo DOC, vino rosato "Gaiot".

## 34 CARAGLIO

**di GIANFRANCO CARAGLIO**  
Località Biarella, 69 - 12063 DOGLIANI  
Tel.-Fax 0173/70738 - Cell. 333/2584872  
aziendaagricolacaraglio@virgilio.it  
www.aziendaagricolacaraglio.it

**Prodotti:** Dogliani DOCG, Dogliani Superiore DOCG, Langhe Nebbiolo DOC, Langhe Barbera DOC, Langhe Bianco DOC, vino rosso, Langhe Nascetta DOC.

**PRODOTTI CEREALICOLI**

## 1 BERNARDI MARCO

**di MARCO BERNARDI**  
Regione Paschere, 31 - 12037 SALUZZO  
Tel.-Fax 0175/71219 - Cell. 347/0756857  
azagricolabernardi2000@gmail.com

**Prodotti:** pomodori, zucchini, insalate, piselli, aglio, cipollotti, rapanelli, patate e carote in pieno campo, spinaci, valeriana, peperoni, finocchi, melanzane, zucche, fagioli, fagiolini; ciliegie, albicocche, kiwi, mele, pere, noci, fragole coltivate in serra, castagne, confetture: patè di olive, olive snocciolate; olio extravergine di oliva taggiasco; farina di mais "pignoletto".

## 2 BRUNO NIVES E FIGLI

**Società Agricola Semplice**  
Via Fornace Dompè, 35 - 12010 BERNEZZO  
Cell. 338/7954496 - 331/3114898  
danilo.aimar@gmail.com

**Prodotti:** Carne di coniglio, pollo e uova, pasta fresca e gastronomia.

## 3 CA' DE SORIA

**di RENATO SURIA**  
Case Surie, 6 12070 SALE SAN GIOVANNI  
Cell. 338/3677100 - renato.suria@gmail.com  
www.fiordilavanda.com

**Prodotti:** Tisane, oli essenziali e fiori di lavanda, biscotti, lingue al farro, farina di farro.

## 4 CASA ANDREINI

**di ALESSANDRO BRAIDA**  
Case Andreini, 52 - 12070 MOMBARCARO  
Cell. 349/2162245  
casaandreini@outlook.com

**Prodotti:** Gnocchi di patate di Mombarcaro - Mombarcocchi, patate, cipolle.

## 5 CASCINA LISINDREA

**di CLAUDIO VOARINO**  
Via Santo Stefano, 7 - 12080 VICOFORTE  
Tel. 0174/563644 - Cell. 331/7454799  
cascina.lisindrea@tiscali.it  
www.cascinalisindrea.it

**Prodotti:** carne bovina di Razza Piemontese, carne suina, conigli, salumi; farina di grano tenero.

**SERALPI**  
SERVIZI AUTOTRASPORTI LOGISTICA PER IMPRESE  
Buona Pasqua a tutti!  
AREE PER LA LOGISTICA E STOCCAGGIO DELLA MERCE, SALE RELAX, AMPIO PARCHEGGIO  
Strada Piansottano n. 1 - ROBILANTE (CN)  
Tel. 0171.789472 - Cell. 393.2813514  
E-mail: info@seralpi.com - Sito: www.seralpi.com

**Bimpianti SRL**  
Buona Pasqua!  
Impianti Elettrici - Antincendio - Antifurto  
Automazioni - Videosorveglianza  
Fotovoltaici - Condizionamento  
Via Circonvallazione, 42  
Castelletto Stura (CN) - Tel. 338.7256049

**Studio tecnico Odisio geom. Gianpiero**  
Buona Pasqua!  
Via Galimberti n.36 - Valgrana (CN)  
Tel. 348.4501106  
Mail: gianpiero.odisio@gmail.com

# I CAMPAGNA AMICA



**OVV OLIVERO VETRI BOVES**  
VENDITA E POSA: SERRAMENTI IN PVC COSTRUITI IN ITALIA  
SERRAMENTI E PERSIANE IN ALLUMINIO AVVOLGIBILI - ZANZARIERE POLICARBONATO - LEXAN  
Via Peveragno, 101 - BOVES (CN) - Tel. 0171 388621  
Cell. 348 9012880 - Fax 0171 389842 - oliverovetri@fiscalit.it

## 11 CASCINA DELLE ROCHE DI MONCUCCO

**di CLARA DELPIAZZO**  
Loc. Moncucco, 50 - 12058 S. STEFANO BELBO  
Tel. 0173/78014 - Cell. 329/7621189  
aziendagricolasouffood@gmail.com

**Prodotti:** pomodori, fagiolini, zucchini, melanzane, cavoli, broccoli, finocchi, insalata, fagioli; ramassin, pesche, albicocche, ciliegie; humus; Nebbiolo d'Alba DOC, Arneis.



## 12 CASCINA GABUTTI

**di MONIA RULLO**  
Loc. Bussia, 42 - 12065 MONFORTE D'ALBA  
Cell. 328/9263045  
info@cascinagabutti.it  
www.cascinagabutti.it

**Prodotti:** vino (DOCG, DOC), succo d'uva, sapone, nocchie Piemonte IGP.



## 13 CASCINA PORASSO

**di Simone Porasso**  
Borgata Santa Lucia, 19 - 12063 DOGLIANI  
Tel. 3665217028  
fatture@cascinaporasso.it

**Prodotti:** Dogliani DOCG, Barbera, Nebbiolo, Rosato, bag in box vino rosso.

## 14 CASCINA PRINCIPE VACCA

**Società Agricola Semplice**  
Via Gaia, 10 - 12057 NEIVE  
Tel. 0173/677375 - Fax 0173/677998  
Cell. 347/2315758  
info@cascinaprincipe.it  
www.cascinaprincipe.it

**Prodotti:** Barbaresco DOCG, Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Langhe Chardonnay DOC, Moscato d'Asti DOCG, Langhe Arneis DOC, Piemonte Grignolino DOC, Langhe Nebbiolo DOC; nocchie.



## 15 CASTELLO DI VERDUNO

**Società Agricola Semplice**  
via Umberto I, 9 - 12060 VERDUNO  
Tel.-Fax 0172/470284  
info@cantinacastellodiverduno.it  
www.cantinacastellodiverduno.it

**Prodotti:** Barolo DOCG, Barbaresco DOCG, Barbaresco DOCG Rabaja, Dolcetto d'Alba DOC, Verduno Pelaverga DOC, Barbera d'Alba DOC, Langhe Nebbiolo DOC, vino bianco Bellis Perennis, grappa di Nebbiolo e di Pelaverga, vino spumante metodo classico.



## 16 CERRINO

**Società Agricola Semplice**  
Via Cappelletto, 54 - 12050 TREZZO TINELLA  
Tel.-Fax 0173/630166  
Cell. 340/2656471 - 328/3150102  
info@cerrinovinini.it - www.cerrinovinini.it

**Prodotti:** Moscato d'Asti DOCG, Dolcetto d'Alba DOC, Langhe Chardonnay DOC, Piemonte Moscato Passito DOC "Tardi", Barbera d'Alba DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Langhe Favorita DOC, "92" vino spumante brut, Alta Langhe DOCG, Barbaresco DOCG.



## 17 COSTA CATIA

**di CATIA COSTA**  
Fraz. S.S. Trinità, 1/B - 12040 S. STEFANO ROERO  
Tel. 0173/78014 - Cell. 329/7621189  
aziendagricolasouffood@gmail.com

**Prodotti:** pomodori, fagiolini, zucchini, melanzane, cavoli, broccoli, finocchi, insalata, fagioli; ramassin, pesche, albicocche, ciliegie; humus; Nebbiolo d'Alba DOC, Arneis.

## 18 DEMARIE GIOVANNI

**di ALDO DEMARIE**  
Via Castellinaldo, 16 - 12040 VEZZA D'ALBA  
Tel.-Fax 0173/65454 - Cell. 338/6937816  
demarie@demarie.com - paolo@demarie.com  
www.demarie.com

**Prodotti:** Roero Riserva DOCG, Roero Arneis DOCG, Roero Arneis DOCG Spumante extra brut, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG, Nebbiolo d'Alba DOC, Barbera d'Alba Superiore DOC, Langhe Dolcetto DOC, Moscato d'Asti DOCG, vino spumante aromatico di qualità dolce "Birbet"; nocchie.



## 19 ENOLOCANDA DEL TUFO

**di BRUNO DEL TUFO**  
Via Madonna delle Grazie, 33  
Borgata Gomme - 12063 DOGLIANI  
Tel.-Fax 0173/70692 - Cell. 335/5746991  
deltufo@deltufo.it - www.deltufo.it

**Prodotti:** Dogliani DOCG, Langhe Chardonnay DOC, Moscato d'Asti DOCG, Eclipse, Vino Chinato.

## 20 ERALDO REVELLI

**di CLAUDIA REVELLI**  
Loc. Pianbosco, 29 - 12060 FARIGLIANO  
Tel. 0173/797154 - Fax 0173/743942  
Cell. 338/6402913 - eraldorevelli@tin.it  
www.eraldorevelli.com

**Prodotti:** Dogliani DOCG "Otto Filari", Dogliani DOCG "Autin Lugh", Dogliani Superiore DOCG "San Matteo", Langhe Barbera DOC "La Basarica", Langhe rosato DOC "Rosset"; nocchie Pte IGP.

## 21 ERBALUNA

**di ANDREA OBERTO**  
Fraz. Annunziata - Pozzo, 43 - 12064 LA MORRA  
Tel. 0173/50800 - Fax 0173/240135 - Cell. 348/8731556  
biovini@erbaluna.it - www.erbaluna.it

**Prodotti:** Dolcetto d'Alba DOC bio, Barbera d'Alba DOC bio, Langhe Nebbiolo DOC bio, Barolo DOCG bio, Erbaluna Rosso bio, Barolo Chinato bio.



## 22 FILIPPO GALLINO

**di GIANNI GALLINO**  
Fraz. Valle Pozzo, 63 - 12043 CANALE  
Tel. 0173/98112 - Cell. 349/7154509  
info@filippogallino.com - www.filippogallino.com

**Prodotti:** Roero Arneis DOCG, Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC Superiore, Birbet MPF, Roero DOCG, Roero DOCG Riserva, Langhe Nebbiolo DOC, Spumante brut metodo classico, vino da tavola.

## 23 FRATELLI FERRO

**Società Agricola Semplice**  
Strada Balbi, 11 - 12053 CASTIGLIONE TINELLA  
Tel. 0141/855170 - Tel.-Fax 0141/855038  
Cell. 338/5276320 - info@viniferro.com  
www.viniferro.com

**Prodotti:** Moscato d'Asti DOCG, Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo Langhe DOC, Piemonte Grignolino DOC, Barbera d'Asti Superiore DOCG, vino rosato, vino passito, grappa di Nebbiolo.

## 24 GALLINA PIERINO

**di LUCA GALLINA**  
Loc. S. Maurizio, 7 - 12058 S. STEFANO BELBO  
Cell. 338/7298850-338/4460507  
info@gallinapierino.com  
www.gallinapierino.com

**Prodotti:** Moscato d'Asti DOCG, Barbera d'Alba DOC, Dolcetto d'Alba DOC, vino rosso e vino bianco da tavola, vino rosato, Langhe Favorita, Piemonte Moscato secco.

## 25 GENERAJ

**di GIUSEPPE VIGLIONE**  
Borgata Tucci, 4 - 12046 MONTÀ D'ALBA  
Tel. 0173/976142 - Fax 0173/971318  
aziendaagricolageneraj@generaj.it  
www.generaj.it

**Prodotti:** Barbera d'Alba DOC, Langhe Rosso DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Piemonte Bonarda DOC, Langhe Arneis DOC, Roero Arneis DOCG, vino da tavola.

## 26 GHIGA ENRICO

**di ENRICO GHIGA**  
Via Ghiga, 1  
12053 CASTIGLIONE TINELLA  
Tel. 0141/968289 - Cell. 347/0695904  
info@ghiga.it - www.ghiga.it

**Prodotti:** Moscato d'Asti DOCG, Barbera d'Asti DOCG, Langhe Favorita DOC, Monferrato Dolcetto DOC, vino rosato, vino di moscato passito, grappa di Moscato; succo d'uva.



## 27 GIACHINO CLAUDIO

**di CLAUDIO GIACHINO**  
Via Brantegna, 7 - 12050 MONTELUPO ALBESE  
Tel.-Fax 0173/617227 - Cell. 333/7148967  
info@giachinovini.it  
www.giachinovini.it

**Prodotti:** Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo d'Alba DOC; nocchie Pte IGP.



## 28 ISNARDI ERNESTO

**di ERNESTO ISNARDI**  
Fraz. S. Giuseppe - Via Serra, 28  
12050 CASTAGNITO  
Tel. 0173/211161 - Cell. 333/2143383  
andrea@isnardiernesto.com  
www.isnardiernesto.com

**Prodotti:** carne di bovino, Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Roero Arneis DOCG, Dolcetto d'Alba DOC.



## 29 LA FUINA

**di EZIO SPINARDI**  
Loc. Piancerretto, 85 bis - 12060 FARIGLIANO  
Tel.-Fax 0173/76571  
Cell. 338/2658231 - 333/9001896  
lafuina@email.it

**Prodotti:** Dogliani DOCG, vino rosato da tavola, vino rosso da tavola.

## 30 LA GRANERA

**di GIUSEPPE GRASSO**  
Via Priocca, 4 - 12050 CASTELLINALDO  
Tel.-Fax 0173/213059 - Cell. 337/586324  
grassobeppe@libero.it

**Prodotti:** Langhe Rosso DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Favorita, Piemonte Bonarda DOC, Roero Arneis DOCG, Roero Rosso.

## 31 MANERA F.LLI LUCIANO E FRANCO

**Società Agricola Semplice**  
Fraz. S.Rocco Seno d'Elvio, 8 bis - 12051 ALBA  
Tel.-Fax 0173/286956  
Cell. 333/2477645 - 331/9722599  
info@maneravini.com  
maneravini@gmail.com  
www.maneravini.com

**Prodotti:** Dolcetto d'Alba DOC, Langhe Favorita DOC, Langhe Arneis DOC, Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC Superiore, Langhe Rosso DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barbaresco DOCG, grappa di Barbaresco.

## 32 MARELLO RAFFAELLA E MAURIZIO

**Società Agricola Semplice**  
Via Oriolo, 5 - 12050 MONTELUPO ALBESE  
Tel. 0173/617597 - Cell. 339/8438164  
info@aziendaagricolamarello.it  
www.aziendaagricolamarello.it

**Prodotti:** Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo d'Alba DOC Langhe Rosso DOC, Langhe DOC Nascetta; nocchia Pte IGP.

## 33 PODERI MORETTI

**di FRANCESCO MORETTI**  
Fraz. Occhetti, 15 - 12040 MONTEU ROERO  
Tel. 0173/90383 - Cell. 339/1472894  
morettivini@libero.it  
www.morettivini.it

**Prodotti:** nocchie; Nebbiolo d'Alba DOC "Occhetti", Barbera d'Alba DOC "Montenevada", Langhe Nebbiolo DOC, Langhe Arneis DOC, Roero Riserva DOCG "Ginis", Roero Arneis DOCG "Occhetti", vino bianco dolce "Gajet", vino rosé; olio extravergine d'oliva.

## 34 ROCCA GIOVANNI

**di GIOVANNI ROCCA**  
Loc. S. Giuseppe 43/A  
Fraz. Le Coste 12065 MONFORTE D'ALBA  
Tel.-Fax 0173/78504 - Cell. 339/1216266  
info@roccagiovanni.it  
www.roccagiovanni.it

**Prodotti:** Langhe Chardonnay DOC, Langhe Rosso DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Barolo DOCG.



## 35 ROMANA CARLO

**di ALESSANDRO ROMANA**  
Borgata Gomme, 16 - 12063 DOGLIANI  
Tel. 0173/76315 - Fax 0173/76821 - Cell. 339/8592682  
info@viniromana.it  
www.viniromana.it

**Prodotti:** Dogliani DOCG, Piemonte Barbera DOP, Langhe Nebbiolo DOC, Barolo DOCG, Langhe Favorita DOC, vino rosso "Ribesco", grappa di Dolcetto; nocchie, verdure, noci.

## 36 ROSSI GABRIELE

**di GABRIELE ROSSI**  
Via A. De Gasperi, 1 - 12040 PRIOCCA  
Tel. 0173/616406 - Cell. 339/2603188  
gabriele.rossi42@virgilio.it - www.cantinerossi.net  
**Prodotti:** Barbera d'Alba DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Langhe Dolcetto DOC, Langhe Arneis DOC, Roero Arneis DOCG.

## 37 SANDRI PAOLO

**di PAOLO SANDRI**  
Via Roncheiso, 13 - 12050 CASTAGNITO  
Tel.-Fax 0173/213160 - Cell. 338/3088573  
az.agr.sandrip@gmail.com  
www.aziendaagricolasandripaolo.it

**Prodotti:** Langhe Dolcetto DOC, Langhe Arneis DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Roero Arneis DOCG, Langhe Favorita DOC, vino rosato e rosso; ortaggi di stagione, salsa piccante di pomodoro, salsa di pomodoro, bagnetto rosso e verde, verdure e bagna caoda; pesche, albicocche, mele, ciliegie, pesche sciropate, confettura di pesche, di albicocche, gelatina d'uva; farina di mais per polenta.

## 38 SELEZIONE TEOS COSTA-GIOBBE

**Società Agricola Semplice**  
Via San Salvario, 1 - 12050 CASTELLINALDO  
Tel. 0173/213066 - Fax 0173/214004  
Cell. 335/5357191  
teocosta@teocosta.it  
www.teocosta.it

**Prodotti:** Barbera d'Alba DOC "Castellinaldo", Nebbiolo d'Alba DOC, Roero Arneis DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG, Langhe Favorita DOC, Langhe Arneis DOC, vino "Madre Natura", vino "Divin Natura" senza solfiti aggiunti, Langhe Dolcetto DOC, Piemonte Bonarda DOC, Barbera d'Alba DOC, Roero DOCG, Piemonte DOC bianco, Piemonte DOC Chardonnay, Piemonte DOC albarossa, Piemonte DOC Barbera passito (da uve stramature), Moscato rosé spumante.

## 39 TENUTA DEL BARONE

**Società Agricola Semplice**  
Fraz. Vergne, 62 - 12068 NARZOLE  
Cell. 339/1266359 - 388/0765698  
cantinamaurilio@libero.it  
www.cantinacascinabarone.it

**Prodotti:** Langhe Nebbiolo DOC, Barbera d'Alba DOC, Dolcetto d'Alba DOC, vino rosso da tavola, vino rosato "Ansamisa", vino bianco "Samuele-Tramici", Barolo "per Samuele" DOCG.

## 40 TOMATIS DARIO E FIGLI

**Società Agricola Semplice**  
Strada S. Martino, 15 - 12022 BUSCA  
Tel.-Fax 0171/945696  
Cell. 339/5489745  
cantinatomatis@alice.it  
www.facebook.com/people/Cantina-Tomatis/100027949436451/

**Prodotti:** Quagliano Colline Saluzzesi DOC, Barbera, "L Muret Blanc, Chatus, vino rosato, Pajs, Colline Saluzzesi Pelaverga; birra artigianale; uva da vino e da tavola, mele, pesche, kiwi, albicocche, succo di mela; patate.



Agriturismo di Campagna Amica - Terranostra



Associazione produttori biologici Terramica - Associazione riconosciuta dalla regione Piemonte per la tutela e la valorizzazione delle produzioni biologiche



The Green Experience - Certificazione di produzioni vitivinicole ottenute secondo regole che vietano il diserbato chimico, mirano alla sostenibilità ambientale e alla cura del paesaggio



The Green Experience Plus - Certificazione di produzioni vitivinicole osservanti il protocollo biologico UE e miranti al miglioramento dell'ambiente e alla cura del paesaggio

Tel. 0171 447336 (248)  
campagnamica.cu@coldiretti.it



Certificazione di Azienda Biologica

## AZIENDA FORESTALE OLIVERO MARCO

Pali di castagno, legna da ardere

Fraz. Rondetto Vigna snc  
12013 Chiusa Pesio (CN)  
Tel. e Fax 0171.738004  
Cell. 333.6648744  
Email: marco84olivero@gmail.com  
www.palicastagno.net



## CARNE DI FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE COMPRAL



RISPARMIA TEMPO, NON GUSTO!  
SCEGLILA PERCHÉ:

- ✓ È da filiera garantita
- ✓ È naturalmente magra e ricca di proteine
- ✓ È in comode porzioni
- ✓ È pronta in pochi minuti
- ✓ È buona



Allevatori di razza dal 1987

VIA BRA, 77 - 12100 CUNEO - TEL. 0171 434018 - WWW.COMPRAL.IT - INFO@COMPRAL.IT

# Campagna Amica: l'universo del cibo giusto che sostiene e valorizza le eccellenze delle produzioni agricole italiane

La più grande rete al mondo di vendita diretta sotto lo stesso marchio con oltre 10.000 punti tra mercati, agriturismi e fattorie didattiche. Il luogo di incontro ideale per mettere insieme gli interessi degli agricoltori e quelli dei consumatori

Promossa da Coldiretti, la Fondazione Campagna Amica è nata nel 2008 per realizzare iniziative volte ad esprimere pienamente il valore e la dignità dell'agricoltura italiana, rendendo evidente il suo ruolo chiave per la tutela dell'ambiente, del territorio, delle tradizioni e della cultura, della salute, della sicurezza alimentare, dell'equità, dell'accesso al cibo a un giusto prezzo, dell'aggregazione sociale e del lavoro.

Campagna Amica sostiene l'agricoltura italiana nei tre ambiti principali della vendita diretta, del turismo e dell'ecosostenibilità, e costituisce un punto di riferimento per chiunque sia interessato ai destini dell'ambiente e del territorio, della qualità dei consumi e degli stili di vita. È il luogo ideale di incontro tra gli interessi degli agricoltori e quelli dei consumatori e si rivolge a tutti i cittadini per dare risposte a temi di grande attualità come l'alimentazione, il turismo, la biodiversità, la salute e il benessere, promuovendo uno stile di vita più sostenibile.

Campagna Amica conta su una rete di oltre 10.000 punti tra mercati, agriturismi e fattorie agricole, entrando in contatto con oltre 15 milioni di cittadini italiani ogni anno. Ad oggi, con la sua continua crescita, rappresenta la più grande rete al mondo di vendita diretta sotto lo stesso marchio.

## Mercati

I mercati di Campagna Amica sono la "punta di diamante" di un sistema che vuole stringere un legame concreto tra il produttore e il consumatore.

Sono luoghi di spesa consapevole, ma anche di aggregazione, conoscenza, socializzazione e scambio, in cui la trasparenza, la tipicità e la diversificazione dei prodotti sono protagoniste, garantite da un sistema di controllo sulla tracciabilità.

## Punti vendita

Attraverso la vendita diretta presso le proprie aziende, le fattorie Campagna Amica aprono le porte di casa e accolgono i consumatori nella propria realtà produttiva permettendo al consumatore un acquisto a Km zero in cui è possibile toccare con mano l'intero processo produttivo, il tut-



to all'insegna della qualità, della trasparenza e della valorizzazione delle economie locali.

## Agriturismi

Campagna Amica ha scommesso su un turismo in campagna rispettoso dell'ambiente e responsabile. Con l'associazione Terranostra, Campagna Amica promuove e sostiene l'autentico agriturismo italiano. Le aziende aderenti promuovono la qualità del buon vivere, attraverso un'offerta di piatti sani e genuini, preparati con ingredienti freschi e stagionali, e di servizi di ospitalità a contatto con la natura. Gli ospiti sono accolti in un ambiente familiare e caloroso, dove si possono scoprire le tradizioni, oltre a vivere esperienze uniche, fatte di ritmi lenti, lontani dal caos quotidiano.

## Fattorie didattiche e sociali

L'agricoltura didattica e sociale vede protagoniste le aziende agricole che coniugano le funzioni produttive con lo svolgimento di attività di formazione, inserimento, riabilitazione, servizi all'infanzia.

Nell'ambito della multifunzionalità, le imprese agricole impegnate in queste particolari attività si sono "ripensate" per creare un contesto ideale in cui tutte le persone

possano acquisire conoscenze pratiche e teoriche legate al mondo agricolo, ma anche sviluppare competenze sociali e personali. Il lavoro in campagna, l'ambiente, i tempi e i ritmi della natura si sono rivelati importanti risorse per intervenire con successo su varie forme di disagio, generando una ricaduta positiva sulle comunità locali.

## Valori e opportunità

Tanti i vantaggi per i citta-

dini che si avvicinano a Campagna Amica: riscoprire il piacere di fare la spesa avendo sempre un rapporto diretto e privilegiato con l'agricoltore che garantisce il suo prodotto e che ci mette la faccia; trovare prodotti freschissimi, sapori nuovi all'insegna del gusto e della salubrità; fare una spesa consapevole con la certezza della provenienza italiana e controllata di ciò che si acquista e capendo davvero il valore del nostro cibo: unico, diverso e so-

stenibile; conoscere la storia, le tradizioni, la cultura e la bellezza del nostro territorio; sostenere l'agricoltura italiana e contribuire alla biodiversità, salvando colture antiche destinate all'estinzione; partecipare alla costruzione di un futuro più sostenibile che parte dal rispetto della terra, dell'ambiente e dell'uomo; dare valore ai tanti agricoltori italiani che vogliono produrre al meglio, apprezzando concretamente il loro lavoro.

## I vantaggi per gli agricoltori

Campagna Amica è un progetto di Coldiretti, una rete importante e un sinonimo di garanzia sia per chi coltiva la terra che per i cittadini.

Diversi i vantaggi per gli agricoltori e per le imprese agricole: più forza perché, tutti insieme, i punti di Campagna Amica stanno crescendo, dando un grande contributo allo sviluppo dell'agricoltura italiana e a un nuovo modello di consumo responsabile; più formazione grazie ai corsi sulle tecniche di vendita e comunicazione, sulla corretta prassi igienico-sanitaria, sui principi di nutrizione e tanto altro, che rientrano in un percorso di qualificazione professionale costante; più comunicazione con uno spazio dedicato sul sito web e sull'app di Campagna Amica, oltre alla presenza sui canali di comunicazione Coldiretti Cuneo: le aziende e i loro prodotti sono accessibili ad un numero crescente di persone che potranno conoscerle e contattarle direttamente; più visibilità con la possibilità di partecipare ad eventi, iniziative e mercati sul territorio, organizzati da Coldiretti e Campagna Amica per promuovere la rete e per far conoscere sempre più il mondo della campagna che è fatto di cibo ma anche di storia, tradizione e cultura.

## La difesa della biodiversità è un valore aggiunto per le imprese per distinguersi in termini di qualità Un "albergo" per le api nelle fattorie didattiche

Tra i progetti portati avanti da Educazione alla Campagna Amica di Coldiretti Cuneo, c'è ImpolliniAMO, che ha l'obiettivo di offrire a bambini, ragazzi e visitatori delle fattorie didattiche, l'opportunità di meglio comprendere l'importanza di preservare l'ecosistema naturale. Le fattorie didattiche di ImpolliniAMO partecipano ad attività formative finalizzate ad azioni di valorizzazione della biodiversità e creano, con una miscela di semi di piante mellifere appositamente selezionati, piccole oasi fiorite con tanto di "bee hotel", casetta in legno che offre riparo agli insetti utili, insieme ad un pannello esplicativo con indicazioni per contribuire al rispetto dell'ambiente.

"La difesa della biodiversità, oltre a produrre benefici per l'ambiente, è anche - spiega Coldiretti - il vero valore aggiunto delle nostre produzioni agroalimentari. Investire sulla varietà e ricchezza delle campagne cuneesi è una condizione necessaria, per le imprese agricole, per distinguersi in termini di qualità delle produzioni e affrontare così il mercato globalizzato salvaguardando, difendendo e creando sistemi economici locali attorno al valore del cibo".



**MARINO**  
Ilario

**IMPIANTI ELETTRICI ED ELETTRONICI  
CIVILI ED INDUSTRIALI  
ANTIFURTO • IMPIANTI FOTOVOLTAICI  
CANCELLI AUTOMATICI**

**BUONA PASQUA!**

fraz. Tetti Borgetto, 10 - 12025 DRONERO CN  
Tel. 328.6542454 - e-mail: ilario.marino78@tiscali.it

**Franchino**  
Ilavio

**IMPERMEABILIZZAZIONI**

Sede: Via Aurora, 25  
BOVES (CN)  
Tel. 347.3077050

**D&D SERVICE**  
di DALMASSO e DUTTO

**MECCANICO, ELETTRAUTO,  
GOMMISTA, CLIMATIZZATORI,  
CAMBI AUTOMATICI,  
SOSTITUZIONE  
PARABREZZA,  
GANCI TRAINO**

**MAGNETI MARELLI**  
**checkstar**

Via Boves 51/B  
PEVERAGNO (CN)  
Tel. 0171.338061

# Fotovoltaico e agricoltura: convivenza possibile per una svolta più green

*In provincia di Cuneo quasi il 7% dei terreni è coperto da pannelli, ma la nuova frontiera punta a integrare gli impianti con la produzione agricola nei campi*

Il consumo di suolo in Italia continua a crescere inesorabilmente, spinto da urbanizzazione, infrastrutture e, più recentemente, dallo sviluppo delle energie rinnovabili.

Il Piemonte non fa eccezione, pur mantenendosi su valori inferiori rispetto ad altre regioni, con il 6,74% della superficie consumata: 171.136 ettari, equivalenti a circa 1.369.000 piscine olimpioniche, ed un incremento nell'ultimo anno di 557 ettari.

Ma quanto incide il fotovoltaico sul consumo di suolo? Il consumo di suolo attribuibile al solo fotovoltaico in Piemonte – il riferimento è agli impianti collocati a terra non integrati con l'attività agricola – risulta pari a 1.458 ettari, con un incremento nel 2024 di 167 ettari.

La provincia di Cuneo non fa eccezione: 36.832 ettari (quasi il 7%) di terreno coperto da pannelli, con un incremento nell'ultimo anno di 148 ettari.

Significativo è anche il dato che esprime quanti metri quadrati di suolo pro capite siano stati consumati: il valore medio nazionale è di 84,54 m<sup>2</sup>/abitante, quello del Piemonte di 403 m<sup>2</sup>/abitante, mentre nella provincia di Cuneo il dato sale a ben 633 m<sup>2</sup>/abitante.

Pur a fronte di valori degli indici demografici che evidenziano una popolazione stabile, si continua a sacrificare terreno agricolo senza considerare che la formazione di 1 cm di terreno richiede centinaia, talvolta migliaia di anni.

Tuttavia il fotovoltaico, all'interno delle energie rin-



novabili, riveste un'importanza straordinaria: rappresenta il segmento a più rapida crescita ed è la componente più importante della transizione energetica.

Al suo sviluppo il comparto agricolo ha dato e sta dando un grandissimo contributo attraverso la realizzazione di impianti sulle coperture degli edifici, quali stalle, magazzini, ricoveri degli attrezzi, serre...

## L'agrivoltaico

Un discorso a parte deve essere fatto per l'agrivoltaico.

Con questo termine si intende la realizzazione di un sistema integrato, progettato e realizzato in modo da adottare una configurazione spaziale dei pannelli e soluzioni tecnologiche tali da consen-

tire l'integrazione tra attività agricola e produzione elettrica, valorizzando entrambe.

Il concetto fondamentale è quello della continuità della produzione agricola anche in presenza dell'impianto fotovoltaico, con il mantenimento dell'indirizzo produttivo e della produttività per tutta la durata dell'impianto.

Affinché tali condizioni siano effettivamente garantite occorre rispettare alcune regole, quali:

- l'obbligo di mantenere la continuità dell'attività agricola e dell'indirizzo produttivo per tutto il periodo di esercizio del sistema.
- che almeno il 70% della superficie interessata dal sistema continui ad essere occupata dall'attività agricola.
- i moduli fotovoltaici devono essere posizionati in modo tale (disposizione spa-

ziale e altezza dal suolo) da consentire il normale svolgimento delle operazioni agricole, ivi compresa la circolazione delle macchine.

durante tutta la vita dell'impianto devono essere monitorati una serie di parametri, quali la redditività aziendale, la fertilità dei suoli, il microclima, la produzione elettrica e il consumo di acqua, per garantire che produzione agricola e produzione elettrica risultino sinergiche.

Azzerare il consumo di suolo non è in contrasto con la transizione energetica, ma ne rappresenta un tassello fondamentale: la decarbonizzazione per il contrasto al cambiamento climatico parte dalla difesa del suolo e dalla valorizzazione della sua capacità di sequestrare CO<sub>2</sub>.

# Dalla digestione anaerobica non solo energia ma anche fertilizzanti naturali per i campi Biogas, il cuore dell'economia circolare

Se l'economia circolare è un modello che supera il sistema lineare basato su "estrai, produci, utilizza e getta", puntando a ridurre al minimo gli sprechi attraverso il riutilizzo e il riciclo, il biogas agricolo rappresenta senza dubbio una soluzione coerente con questo principio.

Non si tratta infatti soltanto di produrre energia elettrica o biometano, ma di trasformare un prodotto di scarto, come i reflui di allevamento o i residui dell'attività agricola e agroalimentare, in una risorsa. Oltre all'energia, infatti, si ottiene anche il digestato, un materiale utile per l'agricoltura.

Il processo alla base di questa trasformazione è la digestione anaerobica, un meccanismo biologico naturale attraverso il quale i microrganismi, in assenza di ossigeno, degradano la sostanza organica. Questa trasformazione avviene all'interno di un digestore, una vasca chiusa, riscaldata e dimensionata in modo adeguato, dove si svilup-



pa il biogas, composto principalmente da metano (50-65%) e anidride carbonica (35-45%).

Il biogas può essere utilizzato in diversi modi: può es-

essere bruciato in un motore per produrre energia elettrica e termica, oppure può essere purificato attraverso un processo chiamato upgrading, che consente di otte-

nere biometano da immettere direttamente nella rete del gas.

Accanto all'energia, il processo genera anche il digestato, cioè il materiale che rimane dopo la digestione. Si tratta di un prodotto stabilizzato, meno soggetto a odori, che può essere utilizzato con benefici per la fertilizzazione delle colture. Il digestato può essere ulteriormente separato in una parte liquida e una solida: la prima contiene sostanze nutrienti facilmente disponibili per le piante, mentre la seconda è ricca di sostanza organica e contribuisce a migliorare la struttura del terreno.

Il biogas agricolo riveste oggi un ruolo strategico nel panorama delle fonti energetiche rinnovabili in Italia, che si colloca ai primi posti in Europa con oltre 1.880 impianti attivi. Si tratta però di un potenziale ancora non pienamente sfruttato, che potrebbe offrire un contributo ancora maggiore allo sviluppo delle energie rinnovabili nel breve e medio periodo.



## DIVISIONE AMBIENTE

Fr. Molini, 70  
12049 Trinità (CN)  
Tel. 0172.647091

- Raccolta, stoccaggio, trattamento e recupero di rifiuti industriali
- Trasporto rifiuti
- Noleggio cassoni scarrabili
- Rimozione e smaltimento coperture in cemento-amianto (eternit)

## DIVISIONE ENERGIA

Via Castelletto Stura, 132  
12100 Cuneo (CN)  
Tel. 0171.346291

- Gasolio da riscaldamento
- Gasolio per autotrazione
- Gasolio agricolo
- Distributori low cost
- Pellet

### DISTRIBUTORI CARBURANTI LOW COST

Cuneo area Miac,  
San Rocco Bernezzo,  
Boves, Beinette, Mondovì,  
Murazzano, Sale San Giovanni,  
Feisoglio, Levice



saced@saced.com    www.saced.com

# Meccanica, chimica e genetica trasformano il lavoro nei campi

Oggi la tecnologia satellitare apre la strada ad una sostenibilità che coniuga produttività e tutela del suolo, ottimizzando le risorse, riduce gli sprechi e aumenta la competitività

L'evoluzione dell'agricoltura nell'ultimo secolo ha fatto leva essenzialmente su tre pilastri fondamentali: la meccanizzazione, la chimica e la genetica, tre fattori che hanno profondamente trasformato il modo di produrre e organizzare il lavoro nei campi.

A partire dal dopoguerra l'obiettivo principale è stato quello di soddisfare le esigenze alimentari della società, garantendo cibo sano ed in quantità sufficiente per tutti: in altre parole sconfinare la fame, in un contesto storico caratterizzato da forti carenze e da una domanda alimentare in costante crescita.

In epoca più recente sempre maggiore attenzione è stata posta alla sostenibilità ambientale, alla qualità dei prodotti, alla tracciabilità ed alla sicurezza alimentare, temi che oggi rappresentano elementi centrali nel rapporto tra agricoltura, consumatori e territorio.

Consideriamo per esempio le tecniche di nutrizione delle colture; fino a non molto tempo fa il modo più corretto per dosare i fertilizzanti si basava sul prelievo di alcuni campioni di terreno, per valutarne le caratteristiche, e conseguentemente si dosavano i fertilizzanti, sulla base delle rese attese e degli apporti di elementi nutritivi di ciascuna coltura, seguendo criteri tecnici consolidati e diffusi su larga scala.

In questo modo si uniformava l'intervento su tutto l'appezzamento, partendo dal presupposto che le analisi fatte potessero risultare rappresentative delle caratteristiche medie del campo, assumendo quindi una sostanziale omogeneità delle condizioni produttive.

Un approccio di questo tipo fornisce un risultato che si approssima alla realtà, non potendo evidentemente tenere conto nel dettaglio delle differenze che, inevitabilmente, si presentano all'interno dell'appezzamento, dove possono coesistere situazioni anche molto diverse tra loro in termini di fertilità e



sviluppo delle colture.

In epoca recente una serie di tecnologie ha permesso di rivedere in modo profondo questo approccio, introducendo strumenti innovativi capaci di migliorare la preci-

sione e l'efficacia degli interventi agronomici.

La tecnologia Gps, l'utilizzo di sensori montati sui mezzi agricoli e/o sui satelliti, unitamente ad appositi software, permette di rea-

lizzare "mappe digitali" nelle quali, per esempio, le caratteristiche del terreno o lo stato vegetativo delle colture sono indicate con una precisione puntuale, offrendo una lettura dettagliata e dinamica delle condizioni del campo.

Queste "mappe" sono inoltre in grado di dialogare con le macchine operatrici che, grazie alla tecnologia Gps, conoscono esattamente la posizione in cui si trovano; in funzione dei dati presenti nelle mappe le macchine pertanto, metro dopo metro, rilasciano la dose ottimale di fertilizzante, adattando l'intervento alle specifiche esigenze di ogni singola porzione di terreno.

Quindi il dosaggio dei fertilizzanti cambia automaticamente ed in tempo reale, via



via che le macchine avanzano ed in funzione delle reali necessità, ottimizzando le rese e minimizzando le perdite, con effetti positivi sia sul piano produttivo sia su quello ambientale.

La sostenibilità ambientale va dunque ricercata nel rendere sempre più efficiente l'utilizzo delle risorse; l'obiettivo non è di "consumare meno a prescindere", quanto piuttosto di ottimizzare il

rapporto tra soddisfacimento di una necessità, per esempio produrre cibo di qualità ed in quantità adeguata, e quantità delle risorse consumate, in un equilibrio che consenta di coniugare produttività, tutela dell'ambiente e valorizzazione dell'attività agricola, garantendo al tempo stesso la sostenibilità economica delle imprese agricole e la loro capacità di rimanere competitive sul mercato.

## Il progetto di Coldiretti Cuneo e For Green per sviluppare un modello di produzione e consumo di energia rinnovabile L'energia diventa a "chilometro 0": dal campo alla bolletta

Negli ultimi anni il tema dell'energia è entrato sempre di più nella vita quotidiana di famiglie e cittadini. Non solo per l'aumento dei costi, ma anche per una crescente attenzione verso l'ambiente e la sostenibilità. Sempre più persone, infatti, si interrogano sull'origine dell'energia che consumano e sull'impatto che questa può avere sul territorio.

Spesso, però, il rapporto con l'energia resta distante e poco consapevole. La bolletta arriva, si paga, ma le voci che la compongono rimangono difficili da interpretare. Eppure proprio lì dentro si nasconde una scelta importante: la possibilità, attraverso le offerte energetiche e le certificazioni di origine, di orientare i propri consumi verso fonti rinnovabili. Comprendere questo meccanismo significa poter orientare i propri consumi in modo più responsabile.

È in questo contesto che si inserisce il progetto "Energia agricola a km 0", promosso da Coldiretti Cuneo, in colla-



borazione con ForGreen, per sviluppare un modello territoriale di produzione e consumo di energia rinnovabile in ambito agricolo.

Anche l'energia, infatti, può essere "di territorio". Può nascere nelle aziende agricole, attraverso impianti da fonti rinnovabili come il fotovoltaico ed essere immessa in rete per contribui-

re al fabbisogno di famiglie e imprese, nel rispetto della tutela del suolo agricolo e privilegiando soluzioni integrate come l'agrivoltaico o l'installazione sui fabbricati aziendali. Un modello che richiama il concetto di filiera corta e che consente di mantenere sul territorio valore economico e ambientale.

Si tratta di un approccio

che va oltre la semplice fornitura di energia. Scegliere fonti rinnovabili significa contribuire alla riduzione delle emissioni e sostenere un sistema più equilibrato, in cui la produzione energetica si integra con la tutela del paesaggio e delle risorse naturali. In questo percorso, l'agricoltura si conferma non solo come settore produttivo, ma come presidio del territorio e parte attiva delle soluzioni ai cambiamenti climatici.

A supporto di una maggiore consapevolezza da parte dei cittadini, anche strumenti come le Garanzie di Origine assumono un ruolo sempre più rilevante. Si tratta di certificazioni che attestano l'origine rinnovabile dell'energia, offrendo maggiore trasparenza e permettendo di compiere scelte informate. Un elemento importante in un mercato in cui la chiarezza diventa fondamentale per orientare comportamenti responsabili.

In questo contesto, il tema dell'energia si intreccia sempre di più con quello dell'a-

gricoltura. Le aziende agricole, oltre a produrre cibo, possono contribuire alla produzione di energia pulita, rafforzando un modello di sviluppo che unisce sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Per il cittadino, tutto questo si traduce in una maggiore possibilità di scelta. Scegliere energia rinnovabile non significa solo ridurre il proprio impatto ambientale, ma anche sostenere un sistema legato al territorio, in cui le produzioni locali assumono un valore più ampio.

In un momento in cui la sostenibilità è sempre più al centro del dibattito pubblico, emerge con forza il ruolo delle scelte quotidiane. Anche un gesto semplice come il pagamento di una bolletta può diventare occasione per orientarsi verso modelli più responsabili.

Capire cosa si consuma e da dove proviene l'energia è il primo passo per fare scelte più consapevoli, con effetti concreti sia sull'ambiente sia sul territorio.

Energia

Edilizia

Estrazioni

Ambienti

Infrastrutture viarie



www.saisef.com  
Tel: 0174 40601  
info@saisef.com

Sede Amministrativa  
Viale Vittorio Veneto, 4  
Mondovì

Stabilimento Villanova  
via Cave, 9  
Villanova Mondovì

Stabilimento Bagnasco  
Reg. Rocca Incisa  
Bagnasco

# Filiere agricole, un "porto sicuro" contro le incertezze del mercato

*Un sistema di relazioni e regole che permettono di programmare la produzione, rafforzare il potere contrattuale e garantire stabilità economiche alle aziende*

Quando si parla di agricoltura spesso si pensa solo alla produzione nei campi, ma dietro a ogni prodotto che arriva sulle tavole dei consumatori esiste un sistema complesso fatto di relazioni economiche, regole di mercato e rapporti di forza tra i diversi soggetti della filiera.

La filiera rappresenta il percorso che un prodotto compie dal campo alla tavola: produzione, trasformazione, distribuzione e vendita. In questo percorso, però, il valore economico non sempre è distribuito in modo equo. Spesso il peso contrattuale maggiore si concentra negli anelli successivi alla produzione, mentre agli agricoltori resta una quota troppo ridotta del prezzo finale pagato dal consumatore.

Proprio per questo l'azione sindacale sulle filiere è uno dei pilastri dell'attività di Coldiretti. L'obiettivo è rafforzare il potere contrattuale delle imprese agricole, valorizzare il prodotto italiano e costruire rapporti più equilibrati tra agricoltura, industria e distribuzione. Uno degli strumenti principali è la costruzione di filiere organizzate e accordi di filiera, che consentono di definire regole più trasparenti sui prezzi, sulla qualità e sulle quantità prodotte. Attraverso questi strumenti è possibile programmare la produzione, ridurre l'incertezza dei mercati e garantire maggiore stabilità economica alle aziende agricole.

"Allo stesso tempo - spiega Coldiretti - si lavora per contrastare le pratiche commerciali sleali che penalizzano i produttori, come pagamenti ritardati, prezzi imposti o vendite sottocosto che finiscono per comprimere il valore riconosciuto all'origine. La difesa del giusto prezzo per gli agricoltori è una condizione indispensabile per garantire la sostenibilità economica delle imprese e la continuità delle produzioni agricole. Promuoviamo anche modelli di filiera più trasparenti e vicini ai territori, come quelli sviluppati attraverso Campagna Amica, che accorciano le distanze tra chi produce e chi consuma. Le filiere corte e i mercati

degli agricoltori rappresentano infatti uno strumento concreto per restituire valore al lavoro agricolo e rafforzare il legame tra cibo, territorio e comunità".

L'azione sindacale sulle filiere non riguarda però solo l'aspetto economico. Significa anche difendere l'origine dei prodotti, promuovere la tracciabilità, contrastare le imitazioni e valorizzare il patrimonio agroalimentare italiano. In un mercato globale sempre più competitivo, tutelare le produzioni locali significa difendere il lavoro delle imprese agricole e la qualità del cibo.

In questo senso il lavoro sindacale sulle filiere rappresenta uno degli strumenti più importanti per costruire un'agricoltura più forte, capace di garantire reddito alle imprese, trasparenza per i consumatori e sviluppo per i territori.

Nell'agricoltura, in particolare, le filiere stanno diventando veri e propri "porti sicuri" per le imprese agricole. Fare filiera significa collaborare attivamente sul territorio, mettendo in relazione i fabbisogni delle imprese con le possibilità delle aziende agricole, tutelando il prezzo per tutti gli attori della filiera, dalla produzione alla vendita. Le filiere possono inoltre tutelare la produzione anche su più anni, garantendo maggiore stabilità agli agricoltori ed evitando di esporli troppo all'andamento spesso altalenante dei mercati. Un accordo di filiera prevede infatti trasparenza, indicando fin da subito il prezzo oppure i criteri con cui verrà determinato al momento della consegna del prodotto.

All'interno di questo sistema la consulenza tecnica svolge un ruolo fondamentale come elemento di garanzia tra chi produce e chi ritira il prodotto, perché aiuta a prevenire eventuali difficoltà durante lo sviluppo delle colture. I tecnici accompagnano l'impresa in tutte le fasi produttive, favorendo - salvo imprevisti non prevedibili come condizioni meteo particolarmente avverse - il raggiungimento della qualità richiesta dal contratto stipulato.

Le filiere coinvolgono diversi comparti produttivi del territorio di seguito i progetti di filiera in corso, da cui emerge chiaramente quanto le filiere possano rappresentare uno strumento fondamentale per la gestione dell'impresa agricola, garantendo maggiore sicurezza sul ritiro dei prodotti e una maggiore stabilità economica, soprattutto di fronte alle oscillazioni dei mercati delle materie prime agricole.

## Latte in polvere

Una delle progettualità di filiera di maggior successo sul nostro territorio è l'accordo per il latte in polvere 100% piemontese, diventato un esempio nel panorama agroalimentare nazionale. Nato nel 2010, il progetto coordinato da Coldiretti si fonda sulla sinergia tra 270 allevatori della cooperativa Compral Latte, principalmente cuneesi e torinesi, Inalpi e Ferrero SpA.

L'accordo assicura una corretta remunerazione agli allevatori perché l'azienda di Motta Inalpi, che trasforma il latte in polvere, premia il valore reale di quanto conferito dai produttori, a prescindere dall'andamento del mercato. La filiera garantisce, inoltre, il rispetto degli elevati standard di qualità richiesti da Inalpi e Ferrero, principale destinataria del prodotto. La Compral Latte è impegnata ad incrementare la raccolta della materia prima latte, perché grazie agli investimenti che Inalpi sta facendo la richiesta è in continua crescita.

## Gran Piemonte

La filiera Gran Piemonte è partita nel 2020 grazie all'accordo che Coldiretti ha lanciato a livello regionale insieme al Consorzio Agrario delle Province del Nord-Ovest. Nella campagna 2025-2026 questo accordo di filiera ha coinvolto un quinto della superficie seminata a grano in Provincia di Cuneo, pari a quasi 4.300 ettari. Qui i cerealicoltori hanno coltivato diversi mix di frumento tenero, attentamente selezionati dai tecnici

della Coldiretti che, in particolare, hanno sperimentato con successo il mix "Forza Piemonte", una miscela di più varietà di grano con caratteristiche diverse ma che coltivate assieme, nel rispetto di un disciplinare di produzione attento all'ambiente e alla biodiversità, sono in grado di fornire un'ottima resa produttiva, una buona resistenza alle patologie e una farina duttile con una stabilità delle caratteristiche molitorie.

## Frumento tenero biologico ed Enkir

Sull'onda della crescente domanda di prodotti biologici, proseguono gli accordi con alcune aziende molitorie come il Mulino Marino di Cossano Belbo per la fornitura di frumento certificato bio, coltivato perlopiù sulle aree collinari del cebrano e del monregalese e commercializzato a partire dalla campagna 2025-2026 dalla cooperativa Lolacoop. Prosegue inoltre lo storico accordo di filiera per la fornitura di "Enkir", nome commerciale che indica una popolazione di antiche varietà di farro monocolto, tra i più antichi cereali coltivati dall'uomo. Si tratta di una specie molto rustica, dunque con ottima resistenza a malattie e stress, che ben si adatta alla coltivazione biologica e alla terra dell'Alta Langa, ha un elevato profilo nutrizionale e può essere destinato anche alla panificazione.

## Grano saraceno

Va avanti con successo dal 2019 il progetto di filiera tra Coldiretti Cuneo e il Molino Tudori di Teglio in Valtellina per la coltivazione e la fornitura di grano saraceno, utilizzato per produrre pizzoccheri e farina. Un prodotto salubre, privo di residui chimici, che le aziende agricole della Granda ottengono grazie alla consulenza tecnica di Coldiretti Cuneo. Malgrado il nome "grano", il saraceno non è un cereale ma un'erba, pertanto la sua granella, trasformata in farina, non contiene glutine e



costituisce una valida alternativa al frumento, ad esempio per i celiaci. La farina di grano saraceno, in purezza o in miscela, può essere utilizzata per preparati dolci da forno, salati e paste fresche. Questa filiera valorizza la produzione di colture di "seconda semina" a seguito della coltivazione di frumento, orzo o anche erbai valorizzando ulteriormente la PLV aziendale.

## Altri cereali

Altro importante tassello sono gli accordi di filiera che da diversi anni sono realizzati, con il supporto di Coldiretti, dal Consorzio Agrario delle Province del Nord-Ovest con alcuni importanti gruppi industriali, riguardanti produzioni cerealicole quali il mais e l'orzo, oleaginose come il girasole ed alcune leguminose come la soia, il fagiolo, il favino e il pisello proteico. Questi prodotti, coltivati nel rispetto dei disciplinari previsti con la consulenza dei tecnici di campo di Coldiretti, vengono utilizzati in parte per la produzione di mangimi di qualità, in parte per il consumo umano attraverso farine e trasformati. Parallelamente sono in essere contratti per la fornitura di altre tipologie di frumento con mulini locali come il Molino Bongiovanni di Pogliola, e il Molino Gaiero e Gabutti di Carrù; l'obiettivo è produrre farine locali con specifiche richieste di varietà per soddisfare le loro esigenze qualitative.

## Frutta locale per filiera baby food

A dicembre Coldiretti Cuneo ha presentato il progetto di filiera l'azienda di trasformazione La Manta Foods per valorizzare al meglio la frutta cuneese. L'accordo riguarderà, inizialmente, 8.000 quintali di mele, pere, pesche e susi-

ne che saranno prodotte puntando all'assenza di residui da fitofarmaci con la lotta biologica o con il metodo del Residuo Zero. I termini dell'intesa prevedono anche la riscoperta di antiche varietà di pesche, susine Stanley o Santa Clara, mele dei gruppi varietali Golden e Gala, pere, soprattutto della varietà William. Una parte del progetto sarà dedicata alla produzione di trasformati a base di Mela Rossa Cuneo IGP. Ai produttori, seguiti dai tecnici dell'Agenzia 4A di Coldiretti Cuneo, verrà riconosciuto un prezzo minimo garantito, pagato in tempi certi, per le specie coltivate e conferite presso lo stabilimento di Manta, destinate ai trasformati di frutta per bambini (baby food). L'obiettivo dichiarato è arrivare a produrre "specialties" e non più "commodities".

## L'accordo Novi si estende in provincia

Coldiretti Piemonte ha rinnovato, lo scorso giugno, l'accordo di fornitura quinquennale con la Novi (Elah Dufour), con l'obiettivo di valorizzare di tutta la produzione corilicola piemontese, offrendo una prospettiva di medio periodo ai produttori. Dal 2024 è stato esteso a tutto il Piemonte e non più ai soli territori delle province di Asti e Alessandria, a conferma del forte interesse di Elah Dufour a consolidare il proprio legame con il territorio. Il contratto prevede trasparenza nella futura quotazione, prendendo come riferimento le Borse Merci delle Camere di Commercio di Cuneo-Asti e di Alessandria, oltre a un anticipo del saldo al momento del conferimento del prodotto. Oltre al prezzo stabilito, il contratto premia anche la qualità, prevedendo incentivi economici al raggiungimento di determinati standard qualitativi.



**RF RIBERO**

**TERMOSANITARI S.R.L.**

STUFE E CALDAIE - ARREDO BAGNO

Sede | Showroom | Magazzino:

Via Cagnolo, 2 - Bernezzo  
0171.857285

Magazzino:

Via Don Minzoni, 39 - Manta  
0175.88581



ribero@riberotermosanitari.it

noi sosteniamo i progetti di  
fondazione  
i Bambini delle Fate



**Ferreri Denis**

Arredamenti su misura,  
Verniciatura e Restauro Mobili

12027 PRADLEVES (CN)  
Via Vecchia Provinciale, 5 - denis.ferreri@hotmail.it  
Tel. e Fax 0171.986247 - Cell. 333.9877219

**ET coperture**  
DI TESTA ENRICO

- SMALTIMENTO ETERNIT/AMIANTO
- Coperture tetti agricoli e industriali
- Rimozione e smaltimento amianto con rilascio di formulario
- Lattonerie d'ogni tipo
- Installazione linee vita
- Coperture per alloggiamento fotovoltaico

**MARENE** via Torino, 60  
e-mail: enrtesta@gmail.com  
Cell. 347 3105684

FUMISTA  
SPAZZACAMINO  
**ADRIANO GALLEANO**  
MAGLIANO ALPI

- Progettazione ed installazione impianti fumari
- Posa in opera di caminetti a legna e pellet con rivestimenti su misura in muratura e cartongesso
- Installazione di stufe a legna e pellet
- Posa in opera e risanamento con intubazione canne fumarie
- Spazzacamino con riconoscimento requisiti professionali
- Associato ANFUS
- Videoispezioni e consulenza
- Azienda abilitata al DM 37/08

mob. Adriano 335.6637040  
mob. Federico 331.4548124  
ufficio 0174.66793

Info@adrianogalleano.it  
www.adrianogalleano.it

assistenza tecnica autorizzata

**SPEAS**  
FORNITURE TERMO IDRO SANITARIE DAL 1948

BORGIO SAN DALMAZZO tel. 0171 268096 speas@speas.it  
CUNEO tel. 0171 346388 ufficiocn@speas.it

- ARREDO BAGNO | PIASTRELLE
- SANITARI | RUBINETTERIE
- IMPIANTI TERMICI E CLIMATIZZAZIONE
- AD ENERGIE RINNOVABILI: BIOMASSA | ELETTRICA | SOLARE
- CALDAIE | STUFE | CAMINETTI | POTAGE A LEGNA E PELLETTI
- ACQUEDOTTISTICA | ANTINCENDIO
- IRRIGAZIONE | TRATTAMENTO ACQUE
- SETTORE CIVILE ED INDUSTRIALE

# La Pac, pilastro dell'Europa agricola, ha cambiato il volto delle campagne

*Nata per garantire il cibo a un continente distrutto, la Politica Agricola Comune si è evoluta passando dal sostegno alla produzione alla tutela dell'ambiente*

La Politica Agricola Comune, meglio nota come Pac, è uno dei pilastri più longevi dell'Unione Europea e da oltre 60 anni accompagna lo sviluppo dell'agricoltura europea. Ma cosa significa davvero Pac e perché continua a essere così importante?

Per comprendere le ragioni della sua nascita bisogna tornare al secondo dopoguerra. L'Europa usciva dal conflitto con sistemi produttivi fortemente compromessi, infrastrutture distrutte e una grave carenza di generi alimentari. Garantire un approvvigionamento stabile di cibo alla popolazione diventò quindi una priorità assoluta per i governi europei. In questo contesto l'agricoltura assunse un ruolo centrale. Il settore agricolo occupava ancora una quota significativa della popolazione e rappresentava un elemento fondamentale per la sicurezza alimentare e la stabilità economica dei Paesi membri.

Le basi operative della nuova politica furono definite nel 1958 durante la Conferenza di Stresa, un momento fondamentale nel processo di costruzione della Pac. In quell'occasione vennero stabiliti tre principi che rappresentano il fondamento della politica agricola europea: l'unità del mercato agricolo, la preferenza comunitaria e la solidarietà finanziaria tra gli Stati membri.

La Pac entrò ufficialmente in vigore nel 1962. Nella sua fase iniziale si basava principalmente su un sistema di prezzi garantiti e interventi pubblici sui mercati agricoli. L'Unione Europea stabiliva un livello minimo di prezzo



per molti prodotti agricoli e interveniva acquistando le eccedenze quando i prezzi scendevano sotto determinate soglie. Questo sistema aveva l'obiettivo di proteggere il mercato interno e garantire stabilità ai redditi agricoli.

I risultati furono evidenti. Nel giro di pochi anni l'agricoltura europea aumentò notevolmente la propria produttività grazie all'innovazione tecnologica, alla meccanizzazione e alla modernizzazione delle aziende agricole. L'Europa riuscì progressivamente a raggiungere l'autosufficienza alimentare, superando la fase di scarsità che aveva caratterizzato il dopoguerra.

Tuttavia il successo produttivo generò anche nuove criticità. A partire dagli anni Settanta e Ottanta la produzione agricola iniziò a superare la domanda, creando eccedenze strutturali che divennero simbolicamente note come "montagne di burro" e "laghi di vino". La produzione supe-

rava di gran lunga la domanda e il costo per stoccare o vendere le eccedenze gravava sulle casse comunitarie.

Per affrontare questi problemi l'Unione Europea avviò una stagione di profonde riforme. Un momento decisivo fu rappresentato dalla riforma MacSharry del 1992, che segnò il passaggio da una politica basata prevalentemente sul sostegno ai prezzi a una politica fondata su pagamenti diretti agli agricoltori. In questo modo si riduceva l'incentivo alla sovrapproduzione e si garantiva comunque un sostegno al reddito agricolo. Nello stesso periodo vennero introdotte anche le prime misure agroambientali, riconoscendo il ruolo dell'agricoltura nella tutela del paesaggio e dell'ambiente.

Un ulteriore passaggio importante fu rappresentato dalla riforma Agenda 2000, che riorganizzò profondamente la Pac introducendo una struttura basata su due pilastri. Il

primo pilastro rimase dedicato al sostegno al reddito degli agricoltori e alla gestione dei mercati agricoli, mentre il secondo pilastro venne destinato allo sviluppo rurale. Attraverso questo strumento l'Unione Europea iniziò a sostenere non solo la produzione agricola, ma anche la diversificazione economica delle aree rurali, la tutela del territorio, la modernizzazione delle aziende e il ricambio generazionale nel settore agricolo.

Un ulteriore passo avanti arrivò nel 2003 con la riforma Fischler, che introdusse il principio del disaccoppiamento degli aiuti dalla produzione. I pagamenti agli agricoltori non erano più legati alla quantità prodotta, ma alla superficie aziendale e al rispetto di determinati requisiti ambientali, sanitari e di benessere animale.

Con l'ingresso nel nuovo millennio la Pac si è trovata ad affrontare nuove sfide. La politica agricola europea ha dovuto confrontarsi con temi sempre più rilevanti come i cambiamenti climatici, il benessere animale, la sicurezza alimentare e l'uso sostenibile delle risorse naturali. Per rispondere a queste esigenze le riforme più recenti hanno rafforzato la dimensione ambientale della Pac. Con la programmazione 2013-2020 la sostenibilità è diventata uno degli elementi centrali. Sono stati introdotti strumenti di sostegno per le aziende che adottano pratiche agricole più rispettose dell'ambiente, come la tutela della biodiversità, la gestione sostenibile del suolo e delle risorse idriche e la riduzione dell'impatto ambientale delle produzioni.

Ecco come cambiano gli aiuti diretti e la gestione dei suoli per le imprese agricole virtuose

## La Pac oggi: rigore ambientale e semplificazione

Rispetto alle programmazioni precedenti la Politica Agricola Comune (Pac) 2023-2027 si caratterizza per un approccio sempre più orientato all'agricoltore virtuoso, ovvero a chi adotta pratiche agricole rispettose dell'ambiente, attente al benessere animale e consapevoli della gestione delle risorse naturali. Al centro della nuova Pac troviamo le condizionalità rafforzate, una novità che rappresenta la base obbligatoria per ricevere i pagamenti diretti e gli altri aiuti. Queste condizionalità definiscono i requisiti minimi che ogni agricoltore deve rispettare e sono suddivise in due componenti principali: Criteri di gestione obbligatoria (CGO), relativi alla protezione ambientale, alla sicurezza alimentare e alla tutela dei lavoratori; Buone Condizioni Agronomiche e Ambientali (BCAA), finalizzate a garantire la fertilità dei suoli, la biodiversità, la tutela dei paesaggi e degli habitat e la gestione sostenibile delle risorse naturali.

Oltre alle condizionalità, la Pac 2023-2027 introduce i regimi ecologici o eco-schemi,

strumenti volontari che premiano le pratiche agro-ecologiche più virtuose. Gli eco-schemi prevedono incentivi per ridurre l'antimicrobico-resistenza, promuovere l'inerbimento degli alberi da frutto, salvaguardare olivi di valore paesaggistico, praticare sistemi foraggeri estensivi e proteggere gli impollinatori. Questi strumenti permettono agli agricoltori di ottenere un beneficio economico aggiuntivo aderendo a pratiche sostenibili.

Questa evoluzione si inserisce nel quadro delle strategie europee orientate alla transizione verso un sistema agroalimentare più sostenibile. In particolare, il Green Deal europeo e la strategia Farm to Fork ("Dal produttore al consumatore"), mirano a rendere il sistema alimentare europeo più sostenibile, mantenendo al contempo adeguati livelli produttivi e competitività per le imprese agricole europee.

La Pac 2023-2027 rimane articolata su due pilastri. Il primo comprende i pagamenti diretti e gli interventi di mercato, che rappresen-

tano ancora oggi il principale sostegno al reddito degli agricoltori. Il secondo riguarda lo sviluppo rurale e sostiene gli investimenti nelle aziende agricole e agroalimentari, il ricambio generazionale, l'occupazione e la valorizzazione delle aree rurali, integrando le strategie di coesione e i programmi di sviluppo locali.

Il secondo pilastro viene attuato tramite il Complemento Regionale per lo Sviluppo Rurale (CSR), che ha sostituito i precedenti Psr regionali e consente di adattare gli interventi alle esigenze dei territori in coerenza con il Piano Strategico Nazionale (PSN).

Nel 2024 si è resa necessaria una prima semplificazione delle norme introdotte con la nuova Pac. Alcuni requisiti, in particolare quelli legati alla BCAA 7 (rotazione delle colture) e alla BCAA 8 (quota di terreni a riposo), sono stati resi più flessibili per rispondere alle difficoltà segnalate dagli agricoltori e agli effetti della crisi internazionale che ha inciso sulla disponibilità di materie prime agricole.

La semplificazione ha previ-

sto: la possibilità di sostituire la rotazione delle colture con la diversificazione, già adottata nella precedente programmazione; la deroga all'obbligo di destinare il 4% dei seminativi a terreni a riposo, prevedendo invece strumenti volontari attraverso gli eco-schemi; maggiore flessibilità nella gestione dei periodi di copertura del suolo; esenzioni specifiche per alcune colture, per determinate tipologie di terreno e per le aziende di piccole dimensioni.

In sintesi, la Pac 2023-2027 prevede strumenti di sostegno economico affiancati a requisiti di carattere ambientale e sociale. I pagamenti diretti e gli eco-schemi incentivano l'adozione di determinate pratiche agricole, mentre il secondo pilastro sostiene le comunità rurali, promuove la competitività e favorisce interventi legati allo sviluppo sostenibile. Le modifiche del 2024 evidenziano la necessità di adattare la Pac alle esigenze pratiche degli agricoltori, mantenendo i requisiti previsti in materia ambientale, climatica e di sicurezza alimentare.

# Lavori in corso per la nuova Pac Parte la corsa per blindare i fondi

*Per le aziende italiane si ipotizzano 31 miliardi di euro, in calo rispetto al passato. La Commissione punta alla semplificazione, ma l'Italia solleva riserve politiche*

La Politica Agricola Comune è periodicamente oggetto di revisioni che, in molti casi, diventano vere e proprie riforme per adeguarla ai cambiamenti economici, ambientali e sociali che interessano il settore agricolo. In questi mesi è infatti in pieno svolgimento il confronto a livello europeo sulla futura Pac per il periodo 2028-2034.

Il percorso che porterà alla definizione delle nuove regole è articolato e si sviluppa su due livelli, europeo e nazionale. In questa fase il dibattito è concentrato soprattutto in sede comunitaria e proseguirà ancora per diversi mesi.

Dopo una prima consultazione pubblica, nel febbraio 2025 la Commissione europea ha presentato la comunicazione "Una visione per l'agricoltura e l'alimentazione: realizzare insieme un settore agricolo e alimentare dell'Ue attrattivo per le generazioni future", che anticipa anche alcune linee della futura Pac. In questo documento emerge l'intenzione di semplificare le regole e di rendere gli aiuti più mirati, con maggiore attenzione agli agricoltori attivi, ai giovani e a chi opera in aree con vincoli naturali.

Sempre nel febbraio 2025 sono stati forniti i primi orientamenti sul Quadro finanziario pluriennale 2028-2034, cioè il bilancio dell'Unione europea per il prossimo periodo di programmazione. In questa fase sono state individuate le principali voci di spesa, comprese le risorse destinate alla Pac, con l'indicazione dei limiti di spesa complessivi e annuali.

Nel luglio 2025 la Commissione ha poi presentato le proposte legislative sia sulla Pac sia sul nuovo bilancio europeo, dando avvio formale al confronto. I testi sono ora all'esame del Parlamento europeo e del Consiglio, composto dai ministri degli Stati membri, che possono proporre modifiche attraverso emendamenti.

Una volta definite le rispettive posizioni, inizierà la fase negoziale, i cosiddetti triloghi, in cui Parlamento, Consiglio e Commissione lavorano insieme per arrivare a un accordo sui testi finali. L'obiettivo è concludere l'iter legislativo, la cosiddetta procedura legislativa ordinaria, entro l'autunno del 2026.

Il percorso si presenta però complesso. Nelle proposte della Commissione, soprattutto per quanto riguarda il bilancio, sono state introdotte novità rilevanti, come la creazione di un "Fondo unico" che accorperebbe diversi strumenti europei oggi separati, tra cui il Fondo sociale europeo, il Fondo europeo di sviluppo regionale, il Fondo di coesione e anche i fondi della Pac. In questo scenario, ogni Stato membro avrebbe maggiore flessibilità nella gestione delle risorse attraverso un unico Piano di partenariato nazionale e regionale.

Se da un lato questa impostazione punta a semplifica-



re il sistema, dall'altro solleva alcune criticità. Il rischio è quello di perdere certezze sulla destinazione delle risorse alle singole politiche, compresa la Pac, e di creare differenze tra gli Stati membri, con possibili effetti anche sugli agricoltori, che potrebbero trovarsi a operare in condizioni non omogenee.

Nel complesso, il nuovo bilancio europeo ipotizzato prevederebbe un aumento significativo delle risorse, passando dai circa 1.200 miliardi del periodo 2021-2027 a circa 2.000 miliardi per il periodo 2028-2034. All'interno di questo quadro, la Pac rientrerebbe nei Piani di partenariato nazionali e regionali, per un totale di circa 865 miliardi di euro, pari a circa il 44% dell'intero bilancio.

A seguito di questa proposta, l'Italia ha espresso una riserva politica sull'ipotesi del fondo unico, ritenendo che la Pac e le politiche di coesione debbano rimanere

chiaramente distinte, con risorse dedicate e prevedibili.

Lo scorso autunno anche il Parlamento europeo, nel definire una prima posizione sulla futura Pac, ha chiesto un bilancio rafforzato e specificamente destinato all'agricoltura, senza integrazioni con altri settori di finanziamento né inserimenti in strumenti utilizzati per finalità diverse.

A distanza di pochi giorni la Commissione europea ha presentato le dotazioni nazionali minime per il sostegno al reddito nell'ambito della Pac, precisando che 300 miliardi di euro saranno vincolati a questo obiettivo all'interno degli 865 miliardi previsti dai Piani di partenariato nazionali e regionali. Di questi, circa 293,7 miliardi di euro (pari a 261 miliardi a prezzi 2025) saranno destinati al sostegno al reddito degli agricoltori, mentre 6,3 miliardi (circa 5,6 miliardi a prezzi 2025) costituiranno

una riserva di crisi, utile come rete di sicurezza in caso di perturbazioni dei mercati.

La quota destinata al sostegno al reddito verrebbe ripartita tra gli Stati membri in base alla distribuzione attuale della Pac, prendendo come riferimento il 2027. Per l'Italia questo si tradurrebbe in circa 31 miliardi di euro, a fronte dei 37,8 miliardi della programmazione precedente. Nel periodo 2021-2027, infatti, il budget complessivo della Pac ammontava a 386 miliardi di euro.

Una volta conclusa la fase europea, si aprirà quella nazionale. Ogni Stato membro sarà chiamato a definire le proprie regole attraverso i Piani Strategici Nazionali, che dovranno essere approvati entro il 2027 per entrare in vigore dal 1° gennaio 2028.

La partita, in particolare sul fronte del bilancio europeo, resta quindi ancora aperta e sarà oggetto di confronto nei prossimi mesi.

La posizione di Coldiretti: no ai tagli e clausole di reciprocità sugli accordi

## La sfida della sovranità alimentare

"Sin dalla prime comunicazioni e dalle successive proposte legislative presentate dalla Commissione europea, abbiamo espresso forti perplessità sull'impostazione data alla riforma della Politica Agricola Comune 2028-2034. In particolare ci siamo schierati sin da subito a difesa del budget della Pac e contro i tagli annunciati dalla Commissione". Netta la posizione di Coldiretti sulla futura Pac e contenuta nel documento consegnato il 3 novembre alla presidente del Parlamento europeo, Roberta Metsola e che si articola in 5 punti chiave:

- Difesa della Pac come vera politica comune dell'Unione, mantenendo la sua autonomia giuridica e finanziaria rispetto al Fondo di Partenariato Nazionale e Regionale e non frammentata tra politiche nazionali;

- Risorse stabili e indicizzate per gli agricoltori, almeno ai livelli 2021-2027, con fondi destinati esclusivamente agli agricoltori attivi;

- Rimessa al centro della strategia europea dell'agroali-

mentare, con una sezione dedicata all'agricoltura;

- Clausole di salvaguardia e reciprocità negli accordi commerciali, a partire dal dossier Mercosur, per tutelare la produzione europea e garantire pari condizioni di concorrenza;

- Innovazione, sostenibilità e semplificazione, promuovendo l'uso del digestato come fertilizzante naturale, lo sviluppo dei biocarburanti e la riduzione degli oneri burocratici per le imprese agricole.

Nello stesso documento, Coldiretti aveva richiamato anche i principali negoziati in corso a Bruxelles, chiedendo un approccio pragmatico e coerente con gli obiettivi di competitività e sostenibilità: semplificazione della PAC, per ridurre vincoli e carichi amministrativi; nuove Tecniche Genomiche (NGTs), con un quadro normativo europeo chiaro e competitivo; riforma dell'Ocm unica, per rafforzare la posizione degli agricoltori nella filiera e la trasparenza verso i consumatori; revisione del Sistema di Preferenze Generalizza-

te (SPG), con una clausola di salvaguardia efficace per il rischio europeo; riforma del Regolamento EUDR, che stabilisce procedure a garanzia della tracciabilità dell'intera catena di approvvigionamento sui prodotti di alcune filiere, ottenuti sia sul territorio europeo che importate, ma su cui sono necessarie più che mai misure di semplificazione per tutti gli operatori.

Una posizione, quella di Coldiretti, che non si limita solamente a difendere il sostegno al reddito degli agricoltori, ma che guarda a una traiettoria più ampia finalizzata a raggiungere una maggiore sovranità e sicurezza alimentare europea e meno dipendenza dalle importazioni.

In questi ultimi mesi si sono tuttavia raggiunti dei primi risultati migliorativi sulla futura Pac, con l'annuncio che verranno stanziati risorse ulteriori, di cui 10 miliardi in più per l'Italia. Ora agli annunci dovranno seguire atti legislativi europei che senza ogni dubbio e discrezionalità, garantiscano che questi maggiori risorse.

# TOSELLO

prefabbricati

Oltre 50 anni di attività

**NOVITÀ**

**BOX SPOGLIATOIO PER PORCILAIE**

*secondo le recenti disposizioni legislative per il contenimento della peste suina*



**Al mare, ai monti, in campagna:**  
**la vostra casa prefabbricata a costi contenuti e interamente personalizzabile**



**Possibilità di realizzare uno o più camere, bagno, soggiorno/cucina e spazio esterno**



**Box per auto, ricovero attrezzi e deposito materiali. Vendita pannelli coibentati tagliati a misura**

Via I Maggio, 3/b

**CARAGLIO (Cn)**

Tel. 0171.817479 - [www.boxtosello.com](http://www.boxtosello.com)  
tosello.diego@libero.it • info@boxtosello.com

**AUTOCARROZZERIA**

**La Bovesana s.r.l.**

VERNICIATURA a FORNO  
BANCO di RICONTRIO con DIME  
GESTIONE PRATICHE ASSICURATIVE

**MULTIMARCHE**

BOVES (CN)  
Via Peveragno, 99  
Tel. e Fax 0171 388607  
labovesana@cuneo.net

**CORRADO ENZO & GIANPAOLO SRL**

Cell: 333 52.24.294 Enzo / 339 77.25.071 Gianpaolo  
email: info@corradolavoriagricoli.com  
Via Tetti Sagrin, 2 - TARANTASCA (CN)  
www.corradolavoriagricoli.com

**CUNEO MARMI**

Gli Specialisti del Marmo:  
Ambienti di Pregio,  
Rivestimenti, Arte Funeraria

Prendiamo il meglio da ciò che il marmo ci offre lavorandolo con cura ed attenzione ai particolari

Via del Fontanone 8 (davanti al cimitero) - CUNEO  
☎ 0171 692186 - ☎ 366 5659462  
marmicuneo@gmail.com

# Etichette trasparenti: la storia del diritto a sapere cosa portiamo sulla tavola

*Dopo tante battaglie e la svolta dell'emergenza mucca pazza, la tracciabilità è un obbligo, ma anche un patto di fiducia tra agricoltori e consumatori*

Sapere da dove arriva il cibo che portiamo in tavola non è più un'opzione, ma una richiesta sempre più diffusa tra i consumatori.

Negli ultimi vent'anni, l'etichetta alimentare è diventata un vero e proprio strumento di fiducia: garantisce sicurezza, tutela i diritti dei cittadini e valorizza le produzioni locali. Tuttavia, questa trasparenza non è stata immediata: è il risultato di oltre venticinque anni di battaglie, tra emergenze sanitarie, evoluzioni normative e mobilitazioni del mondo agricolo.

Al centro di questo percorso c'è un principio semplice ma fondamentale: l'etichetta deve raccontare la storia dell'alimento. Dalla provenienza delle materie prime fino alle modalità di produzione, deve permettere al consumatore di scegliere con piena consapevolezza. In un mercato globale, dove le filiere attraversano spesso diversi Paesi, conoscere l'origine dei prodotti non è più un dettaglio, ma un elemento decisivo per costruire fiducia.

## La mucca pazza

La crisi decisiva arriva all'i-



nizio degli anni Duemila, quando l'Europa viene scossa dall'encefalopatia spongiforme bovina, nota come morbo della mucca pazza. Diagnostica nel Regno Unito nel 1985, la malattia si diffonde in diversi Paesi, generando paura e sfiducia tra i cittadini. In Italia il primo caso viene registrato il 12 gennaio 2001 nella provincia di Brescia. L'emergenza sanitaria mette in luce le fragilità delle filiere e la necessità di

sistemi di tracciabilità più efficaci.

Da qui nasce la battaglia per l'etichetta d'origine. Dal 1° gennaio 2002, l'Unione europea introduce un obbligo di etichettatura per la carne bovina: sulle confezioni devono comparire lo Stato di nascita, il Paese di allevamento, il luogo di macellazione e quello di sezionamento. Ogni animale ha un codice identificativo che permette di ricostruirne

la storia produttiva. Un passo fondamentale verso una nuova stagione di trasparenza alimentare.

Oggi il principio della trasparenza è sancito dal regolamento europeo 1169/2011, che stabilisce le informazioni obbligatorie su tutti gli alimenti destinati al consumatore finale. Tra queste: denominazione del prodotto, elenco degli ingredienti, sostanze allergiche, quantità netta, modalità di conservazione, responsabile della commercializzazione e dichiarazione nutrizionale. Per prodotti come carne, ortofrutta, pesce, uova, miele e olio d'oliva, è obbligatorio indicare anche il Paese di origine o il luogo di provenienza.

L'etichetta diventa così un elemento centrale di tutela e trasparenza. Ma non solo: è anche uno strumento di valorizzazione per le imprese, che possono raccontare qualità, legame con il territorio e autenticità del Made in Italy.

Oggi, grazie a codici identificativi, regolamenti europei e all'attenzione dei consumatori, l'etichetta alimentare è finalmente la carta d'identità del cibo, pronta a raccontare la storia di ogni prodotto che arriva sulla nostra tavola.

## Dal codice doganale alla lotta contro l'Italian sounding: la lotta per difendere il Made in Italy

# Trasparenza alimentare, tra conquiste e sfide

Negli ultimi vent'anni, l'etichetta alimentare in Italia ha vissuto una trasformazione radicale. Non è più solo un cartellino tecnico con ingredienti e date di scadenza, ma un vero e proprio strumento di comunicazione tra produttori e consumatori, capace di raccontare storie di filiere, territori e qualità. Dietro questa evoluzione, Coldiretti ha svolto un ruolo costante e decisivo. Attraverso campagne di sensibilizzazione, interventi legislativi a livello nazionale ed europeo e sostegno diretto alle filiere, l'associazione ha contribuito a rafforzare la trasparenza e a tutelare l'identità del cibo italiano. I risultati ci sono: l'Italia si distingue per un impegno concreto nella valorizzazione del Made in Italy. Tuttavia, il percorso non è concluso e restano criticità su cui intervenire con norme più chiare e controlli più efficaci.

Uno degli strumenti strategici di questa battaglia è il codice doganale, definito da Coldiretti "madre di tutte le battaglie" in materia di etichettatura. Attraverso di esso è possibile garantire che l'origine dei prodotti italiani sia rispettata anche nel commercio internazionale, un elemento chiave per difendere qualità, legalità e reputazione.

## La crescente domanda di trasparenza

Non è più sufficiente il generico "prodotto italiano": i cittadini vogliono sapere cosa portano in tavola. Le inda-

gini di Coldiretti e Censis mostrano che l'86% degli italiani considera fondamentale conoscere l'origine dei prodotti alimentari e che un numero crescente è disposto a pagare di più per avere questa garanzia. Lo stesso fenomeno si riflette sugli scaffali dei supermercati: oltre un prodotto su quattro richiama esplicitamente l'italianità attraverso diciture come "100% italiano" o simboli tricolori. L'origine è diventata un valore strategico, una garanzia di qualità e sicurezza, e la reputazione globale del cibo italiano ne è la prova tangibile.

## L'Italian sounding

Se da un lato il Made in Italy gode di grande prestigio, dall'altro questo successo ha generato un problema strutturale: l'Italian sounding. Prodotti venduti all'estero come italiani spesso non lo sono: dai "parmesan" sudamericani, fino alle imitazioni di salumi e vini, il fenomeno è ormai globale. Le stime indicano che oltre 2 prodotti su 3 commercializzati come italiani siano in realtà contraffatti. Il danno non è solo economico, con perdite che si calcolano in decine di miliardi di euro, ma anche culturale, perché altera la percezione del vero Made in Italy e mina la fiducia dei consumatori.

## Lacune normative e criticità aperte

Nonostante i progressi sul fronte normativo, permangono

no zone d'ombra, soprattutto sui prodotti trasformati. Attualmente è possibile indicare come "italiano" un alimento lavorato in Italia anche se le materie prime provengono dall'estero, creando ambiguità che rischiano di svuotare di significato l'etichettatura. La richiesta dei consumatori e delle istituzioni è chiara: serve una tracciabilità completa lungo tutta la filiera, dal campo alla tavola.

Non va dimenticato il capitolo della ristorazione, dove la trasparenza è ancora più limitata. I menu, nella maggior parte dei casi, non indicano l'origine delle materie prime, a differenza di alcuni Paesi del Nord Europa che già applicano obblighi minimi, almeno per la carne.

## Nuove regole e tutele necessarie

Il rafforzamento dell'etichettatura è oggi al centro del dibattito istituzionale. Audizioni parlamentari hanno evidenziato la necessità di introdurre norme più severe contro frodi e contraffazioni, con sanzioni più efficaci e la definizione di reati specifici per attività organizzate. Tra le priorità figura il superamento dell'attuale criterio dell'origine doganale, che lascia margini di ambiguità.

La trasparenza alimentare non è solo un tema tecnico o normativo. È una questione di diritti: il diritto dei consumatori a essere informati e quello dei produttori a vedere riconosciuto il proprio lavoro. Difendere il Made in Italy signi-

fica tutelare un patrimonio economico, culturale e identitario, sostenendo le filiere, valorizzando i territori e garantendo standard elevati di sicurezza.

## Guardare al futuro

La strada per una piena trasparenza alimentare è lunga e complessa. Occorrono norme europee più chiare, controlli più efficaci e una maggiore armonizzazione tra i Paesi. Serve anche la consapevolezza dei cittadini: ogni scelta alimentare è un atto economico, culturale e politico. In questo contesto, l'etichetta diventa uno strumento di democrazia: permette di scegliere, premiare la qualità e proteggersi dagli inganni. Ogni pasto, ogni acquisto, si trasforma così in un gesto concreto a difesa del vero Made in Italy, a sostegno delle filiere e della cultura alimentare italiana.

Sicuramente il percorso della trasparenza alimentare è ancora aperto ma i tanti progressi degli ultimi anni dimostrano che si può costruire un rapporto più diretto e consapevole tra produttori e consumatori e, soprattutto, che quello dell'etichettatura è un tema fortemente trasversale e condiviso. Etichette chiare, controlli rigorosi e una cultura del consumo responsabile sono gli strumenti per continuare a valorizzare il cibo italiano, proteggere la fiducia dei cittadini e garantire che ogni prodotto sia realmente quello che dichiara di essere.

# Cibo sintetico, natura, salute: sfida tra verità, innovazione e identità

Nel grande dibattito che attraversa oggi il sistema agroalimentare globale, pochi temi risultano tanto controversi quanto quello del cibo sintetico. Carne coltivata in laboratorio, alimenti ottenuti da colture cellulari, proteine alternative sviluppate attraverso processi industriali avanzati: una frontiera tecnologica che promette di rivoluzionare la nutrizione mondiale, ma che al tempo stesso solleva interrogativi profondi sul rapporto tra uomo, natura e salute.

In questo scenario complesso, l'Italia si è imposta come uno dei principali epicentri del confronto, scegliendo una linea di forte cautela e assumendo un ruolo guida nel fronte internazionale contrario alla diffusione dei cosiddetti alimenti artificiali. Una posizione che non nasce da una chiusura ideologica verso l'innovazione, ma da una riflessione più ampia, che coinvolge cultura, scienza, economia e sicurezza alimentare.

Negli ultimi anni, il settore del food-tech ha conosciuto una crescita senza precedenti. Startup innovative e grandi gruppi multinazionali stanno investendo miliardi nello sviluppo di alimenti prodotti in bioreattori, a partire da cellule animali o vegetali. L'obiettivo dichiarato è ambizioso: rispondere alla crescente domanda globale di cibo, ridurre l'impatto ambientale degli allevamenti intensivi e offrire soluzioni più sostenibili in un

contesto segnato dai cambiamenti climatici.

Secondo i sostenitori di queste tecnologie, il cibo sintetico potrebbe ridurre l'uso di suolo, acqua e risorse naturali, contribuendo a un sistema alimentare più efficiente. Tuttavia la comunità scientifica mantiene un approccio prudente: i dati disponibili sono ancora limitati e mancano evidenze consolidate sugli effetti a lungo termine di questi prodotti sulla salute umana.

È proprio su questo terreno di incertezza che si inserisce il dibattito italiano, dove il cibo non è semplicemente una merce, ma un elemento identitario profondamente radicato nella storia e nella cultura del Paese.

# Cibi a base cellulare: tra precauzione, dubbi della scienza e rischi da chiarire

*Dalla mobilitazione dei produttori alla legge nazionale: il primato del modello agricolo tradizionale contro le incognite dei laboratori, al centro la sicurezza alimentare di tutti*

L'Italia è stata il primo Paese al mondo a introdurre un divieto esplicito sulla produzione e commercializzazione di cibi a base cellulare. Una scelta maturata nel 2023, al termine di un percorso politico e sociale segnato da una mobilitazione senza precedenti guidata dalla Coldiretti. Un milione di firme raccolte, il sostegno di migliaia di Comuni e di tutte le Regioni, una partecipazione trasversale che ha portato il tema al centro dell'agenda pubblica.

Il risultato è stato l'approvazione di una legge che vieta la produzione, l'importazione e la commercializzazione di alimenti ottenuti da colture cellulari, introducendo anche sanzioni significative per chi vio-

la le disposizioni. Il provvedimento si basa sul principio di precauzione: la ricerca resta libera, ma la diffusione commerciale è subordinata alla disponibilità di prove scientifiche certe sulla sicurezza. Alla base di questa scelta vi è anche la volontà di tutelare un modello alimentare riconosciuto a livello internazionale, come la dieta mediterranea, e un sistema agroalimentare fondato sulla qualità, sulla biodiversità e sul legame con il territorio.

Uno dei punti centrali del dibattito riguarda la sicurezza dei cibi sintetici. Il rapporto congiunto della Fao e dell'Oms ha individuato decine di potenziali rischi legati a questi prodotti, tra cui allergie, contaminazioni, effetti metabolici

e possibili implicazioni a lungo termine ancora da chiarire.

In questo contesto nasce anche la Fondazione Aletheia, un gruppo di lavoro voluto da Coldiretti che si occupa di promuovere un approccio scientifico rigoroso allo studio del rapporto tra alimentazione e salute. La Fondazione si propone di analizzare in modo critico le trasformazioni in atto, distinguendo tra evidenze scientifiche e narrazioni commerciali. Non una posizione ideologica, ma un invito alla conoscenza: comprendere prima di decidere, valutare prima di adottare.

Nel comitato scientifico, tra le voci più autorevoli del mondo medico, il gastroenterologo Antonio Gasbarrini ha evi-

denziato come il termine "carne coltivata" sia fuorviante dal punto di vista scientifico. Secondo lo studioso, ciò che viene prodotto in laboratorio non è carne nel senso biologico del termine, ma un insieme di cellule cresciute artificialmente, prive della complessità strutturale e funzionale degli alimenti naturali. Il processo produttivo, inoltre, richiede l'utilizzo di sostanze come fattori di crescita, antibiotici e sieri, elementi che pongono ulteriori interrogativi sulla sicurezza e sugli effetti a lungo termine sull'organismo umano. La valutazione della tossicità, sottolineano molti esperti, richiede anni, se non decenni, di osservazione.

Uno degli argomenti più utilizzati dai sostenitori del cibo sintetico riguarda il suo presunto minore impatto ambientale. Tuttavia, studi recenti stanno mettendo in discussione questa narrativa. La produzione in bioreattori richiede infatti un elevato consumo energetico e potrebbe generare emissioni di CO2 superiori a quelle degli allevamenti tradizionali.

A differenza dei sistemi agricoli, che si inseriscono nei cicli naturali, i processi industriali legati al cibo sintetico producono scarti difficilmente reintegrabili nell'ambiente. Inoltre, gli allevamenti, soprattutto quelli sostenibili, svolgono un ruolo fondamentale nella gestione del territorio e nella conservazione della fertilità dei suoli.

Per tutelare i consumatori regole più stringenti sulle denominazioni dei prodotti a base vegetale

## Cos'è il "meat sounding" e perchè l'Europa lo ferma

Il recente intervento del Parlamento europeo riaccende i riflettori su una delle questioni più controverse nel settore agroalimentare: il cosiddetto "meat sounding". Con questa espressione si indica l'uso di nomi tipici dei prodotti a base di carne, come hamburger, bistecca o salsiccia, per alimenti che in realtà sono di origine vegetale o ottenuti con processi alternativi.

Una pratica che negli ultimi anni ha accompagnato la crescita del mercato dei prodotti di origine vegetale, ma che ha sollevato critiche sempre più forti da parte del mondo agricolo. Secondo Col-

diretti, infatti, il rischio è quello di generare confusione nei consumatori, sfruttando denominazioni tradizionali per evocare caratteristiche, nutrizionali, culturali e produttive, che non appartengono ai prodotti alternativi.

Il tema non è solo linguistico. In gioco c'è la trasparenza delle informazioni e la possibilità per i cittadini di compiere scelte realmente consapevoli. Da qui la spinta, accolta a livello europeo, verso regole più stringenti sull'etichettatura, con l'obiettivo di evitare pratiche ritenute fuorvianti.

Il dibattito si inserisce in un contesto

più ampio, che riguarda anche lo sviluppo della carne coltivata in laboratorio e delle nuove tecnologie alimentari. Innovazioni che, pur aprendo scenari interessanti, rendono ancora più urgente definire criteri chiari e condivisi per distinguere i diversi prodotti presenti sul mercato.

Lo stop al meat sounding rappresenta quindi un tassello di una strategia più ampia: rafforzare la fiducia dei consumatori, tutelare il valore delle produzioni zootecniche e garantire condizioni di concorrenza più eque lungo tutta la filiera agroalimentare europea.



## ANABORAPI

è l'Associazione nazionale degli allevatori dei bovini di razza Piemontese con sede a Carrù

## LA RAZZA BOVINA PIEMONTESE

La Piemontese è il bovino autoctono più diffuso in Italia e con i suoi 260.000 capi è la seconda razza in assoluto per numerosità in Italia dopo la lattifera Frisone. È allevata nelle provincie piemontesi e del ponente ligure, ma una buona presenza vi è anche in Lombardia occidentale e nella emiliana Piacenza. Sono 3750 gli allevatori che aderiscono al Libro Genealogico della Razza che è gestito dall'Anaborapi, l'associazione nazionale di razza che ha sede a Carrù. A Carrù oltre agli uffici amministrativi e tecnici, vi è anche un importante Centro Genetico dove ogni anno sono testati oltre 200 torrelli che in parte diventeranno donatori di seme per la Fecondazione Artificiale. Questo seme è prodotto nel Centro Tori Anaborapi e da lì distribuito in tutto il mondo.



Erba fresca per le vacche piemontesi

Come spiega il direttore Quaglino Andrea «il Libro Genealogico rappresenta lo strumento fondamentale per l'attività selettiva della razza. Esso è un complesso database che annota e conserva i pedigree di tutti gli animali iscritti e una dettagliata serie di informazioni accessorie, quali carriera riproduttiva, rilevazioni morfologiche e valore genetico».



I tori Campioni Nazionali

Continua Quaglino «mentre in passato il miglioramento della razza bovina Piemontese ha riguardato soprattutto i caratteri produttivi - accrescimento e conformazione da carne - attualmente si perseguono obiettivi legati a caratteri funzionali quali: facilità di parto, efficienza alimentare e riproduttiva, docilità, capacità materna, resistenza agli stress e alle malattie e mancanza di difetti. Inoltre sempre nuovi strumenti (analisi del DNA)



Piemontesi al pascolo a Demonte

sono utilizzati per migliorare l'efficienza della selezione».

Il presidente dell'Anaborapi Andrea Rabino - allevatore di Villanova d'Asti - sottolinea come oltre alla selezione giocano un ruolo fondamentale le moderne tecniche improntate al massimo rispetto del benessere animale. «I nostri allevamenti sono in prevalenza a conduzione familiare, di piccole e medie dimensioni. Spesso si utilizza il pascolo effettuato sui prati e sugli alpeggi che abbondano nella nostra regione. Le nostre stalle sono ampie, ariose e consentono agli animali di muoversi liberamente. L'alimentazione è naturale, basata su erba, fieno, mais, orzo e soia quasi sempre prodotti in azienda. A tutto ciò si aggiunge una filiera controllata e garantita dalla produzione al consumo finale. Insomma il prodotto che si ottiene - la carne di razza Piemontese - è un prodotto buono, sicuro e... leale»

# R

**ROBERTO CRAVERO**  
consulente assicurativo

**328.7887586**  
via Largo Vico, 4 - CENTALLO  
info@robertocravero.it  
www.robertocravero.it

**GIORDANO FLAVIO**  
IMPERMEABILIZZAZIONI

TERRAZZE - TETTI - CORNICIONI - TEGOLE CANADESI

VIA ROMA, 1 12018 ROCCAIONE (CN)  
335 8315586  
giordanoflavio@tiscali.it



**CB di Gazzola Paolo e C. sas**

**TERMOIDRAULICA  
INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE  
CALDAIE E BRUCIATORI  
SOLARE TERMICO**



**VENDITA E ASSISTENZA  
IDROPULTRICI • MOTOSPAZZATRICI  
GENERATORI D'ARIA CALDA  
ASPIRAPOLVERI**



Via Maestri del lavoro 1/A - MADONNA DELL'OLMO (CN)  
Tel. 0171.411462 - E-mail: cbdigazzola@alice.it



**Boero  
Massetti S.n.c.**



IMPIANTO MOBILE PER LA PREPARAZIONE DI

**MASSETTI TRADIZIONALI  
SABBIA-CEMENTO PER PAVIMENTI  
ISOLANTI ALLEGGERITI E  
SOTTOMASSETTI TERMOACUSTICI**

BOERO SILVANO 349.536.86.76 • BOERO MAICOL 340.840.68.37  
maicolsilvano2024@gmail.com

**PIASCO (CN) VIA VENASCA N 63**

## Cibi a base cellulare: l'Europa sceglie una linea che punta alla prudenza

*Dopo l'allarme lanciato dall'Italia, cresce il fronte dei paesi Ue che chiedono regole ferree. Stop ai nomi come carne o bistecca per i prodotti da laboratorio*

Se inizialmente l'Italia sembrava isolata nel denunciare preoccupazioni sui cibi a base cellulare, nel giro di pochi mesi il quadro europeo ha iniziato a evolversi.

Un numero crescente di Paesi ha espresso preoccupazioni, chiedendo maggiore cautela e proponendo moratorie. Francia, Austria, Spagna, Polonia, Grecia e altri Stati membri hanno sostenuto la necessità di un approccio prudente, mentre nel 2026 l'Unione Europea ha introdotto restrizioni sull'uso di denominazioni tradizionali per prodotti alternativi, vietando termini

come "carne" o "bistecca" per alimenti non derivati da animali.

Si tratta di segnali importanti che indicano un cambio di paradigma: l'Europa, pur senza adottare un divieto generalizzato, si muove verso una regolamentazione più stringente, in linea con il principio di precauzione.

A livello internazionale, il panorama è estremamente frammentato. Negli Stati Uniti, diversi Stati hanno introdotto divieti o limitazioni alla carne coltivata, mentre il dibattito politico si è intensificato. Figure come Robert

F. Kennedy Jr. hanno espresso forti critiche, sottolineando i rischi legati alla concentrazione del potere alimentare nelle mani di pochi grandi gruppi industriali e finanziari. Allo stesso tempo, altri Paesi, come Israele, stanno investendo nello sviluppo e nella commercializzazione di questi prodotti.

Il cibo sintetico rappresenta una delle grandi sfide del XXI secolo. Tra promesse di innovazione e timori per la salute, tra esigenze globali e identità locali, il dibattito è destinato a intensificarsi. L'Italia, con la sua scelta di precauzio-

ne e con la mobilitazione guidata da Coldiretti, ha aperto una strada che oggi viene osservata e, in parte, seguita anche da altri Paesi. Ma la partita è tutt'altro che chiusa. Il futuro dell'alimentazione non si deciderà solo nei laboratori o nei centri di ricerca, ma anche nelle istituzioni, nei territori e nelle scelte quotidiane dei cittadini. In gioco non c'è soltanto cosa mangeremo, ma il modello di società che vogliamo costruire: un sistema fondato sulla tecnologia e sulla standardizzazione, oppure un equilibrio tra innovazione, natura e cultura.

Sicurezza alimentare e nuove normative europee: il ruolo dell'Efsa nel controllo dei prodotti

## I "nuovi cibi": servono etichette più chiare

I novel food (nuovi alimenti), rappresentano un tema sempre più presente nel dibattito alimentare europeo e italiano. Si tratta di prodotti destinati al consumo umano che, prima del 15 maggio 1997, non erano consumati in misura significativa nella dieta europea. Questa categoria comprende alimenti derivati da microrganismi, alghe, funghi, piante o animali poco diffusi in Europa e prodotti ottenuti tramite tecnologie innovative che ne modificano struttura, composizione o valore nutrizionale. Spesso, questi alimenti non sono nuovi a livello globale, ma rappresentano una novità per il mercato europeo.

La sicurezza dei consumatori è al centro della normativa

europea. Ogni novel food deve infatti superare una valutazione scientifica prima della commercializzazione, affidata all'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare). Questa analisi valuta i potenziali effetti sulla salute umana, con particolare attenzione ai gruppi più vulnerabili, come bambini e donne in gravidanza. Solo dopo il parere dell'Efsa e l'approvazione delle istituzioni europee il prodotto può essere immesso sul mercato. Le regole attuali, più snelle rispetto a quelle del 1997, mirano a semplificare l'accesso ai nuovi alimenti senza abbassare gli standard di sicurezza.

Tra i novel food più discussi ci sono gli insetti, già diffusi in molti Paesi extraeuropei, ma ancora poco integrati nel-

la cultura alimentare occidentale. Le farine ottenute dalle larve del verme della farina, talvolta trattate per aumentarne il contenuto di vitamina D, rappresentano un esempio di questa nuova frontiera alimentare. Questi prodotti sollevano questioni culturali, industriali e nutrizionali, tra cui la presenza di allergeni e la necessità di trasparenza per il consumatore.

In Italia, il dibattito è particolarmente acceso e vede la partecipazione di organizzazioni come Coldiretti, critica verso alcune applicazioni. L'associazione chiede etichette più chiare, maggiore attenzione ai metodi di produzione, soprattutto per alimenti ultraprocesati e segnala rischi legati a reazioni allergi-

che e alla provenienza extra-europea. Vi è anche la preoccupazione per l'impatto economico sulle filiere agricole locali, potenzialmente penalizzate dall'introduzione di nuovi ingredienti.

Il dibattito sui novel food evidenzia una sfida più ampia: conciliare innovazione e sicurezza con la tutela delle tradizioni alimentari. Da un lato, i nuovi prodotti offrono opportunità in termini di sostenibilità e diversificazione alimentare, dall'altro, è essenziale garantire trasparenza, controlli e libertà di scelta per i consumatori. Il futuro dei novel food in Europa dipenderà dalla capacità di integrare il progresso senza compromettere identità, qualità e fiducia nel sistema alimentare.

Dal codice sulle uova alla carta d'identità per riso e pasta, la tracciabilità garantisce il Made in Italy

## Sapere cosa si mangia e da dove proviene

Dalla carne bovina al miele, passando per latte, pasta, riso e uova, il percorso della trasparenza alimentare in Italia è una storia fatta di tappe progressive, norme introdotte gradualmente e battaglie condotte per rispondere a una domanda sempre più chiara da parte dei cittadini: sapere cosa si mangia e da dove arriva. Un'evoluzione che non riguarda un singolo prodotto, ma l'intero sistema agro-alimentare, trasformando profondamente il modo in cui il cibo viene presentato e scelto.

### Per prima la carne

La partenza di questa rivoluzione è legata a una crisi. Da qui nasce l'obbligo di indicare l'origine della carne, segnando l'inizio di una fase in cui la tracciabilità diventa uno strumento essenziale per ristabilire la fiducia dei consumatori.

### La trasparenza entra nella quotidianità

Nel 2003 diventa obbligatorio indicare varietà, qualità e provenienza per frutta e verdura fresche, introducendo un dettaglio fino ad allora assente. Nel 2004 arriva un'altra innovazione significativa: il codice sulle uova, una semplice sequenza alfanumerica che racchiude informazioni fondamentali sul sistema di allevamento e sul Paese di produzione. Nello stesso anno, anche per il miele diventa obbligatorio indicare il luogo di raccolta.

### Latte e derivati: una filiera sotto osservazione

L'origine diventa centrale anche per il latte, uno degli alimenti più consumati. Dal 2005 diventa obbligatorio indicare il Paese di mungitura per il latte fresco, un primo passo che sarà rafforzato negli anni successivi. Nel 2017, l'obbligo viene esteso al latte a lunga conservazione e a tutti i prodotti lattiero-caseari. Una svolta importante per una filiera simbolo del Made in Italy, che consente ai consumatori di distinguere con maggiore chiarezza tra produzioni nazionali e importazioni.

### Pomodoro, pasta e riso: l'identità delle filiere simbolo

Non potevano restare esclusi prodotti fortemente identitari della tradizione italiana. Nel 2008 arriva l'etichettatura di origine per la passata di pomodoro, elemento chiave della dieta mediterranea. Il passo successivo riguarda due pilastri dell'alimentazione quotidiana: pasta e riso. Dal 2018 diventa obbligatorio indicare il Paese di coltivazione del grano utilizzato per la pasta e l'origine del riso, una misura che valorizza le produzioni nazionali e garantisce maggiore trasparenza su filiere spesso complesse.

### Le carni: un sistema sempre più esteso

Parallelamente, il sistema di etichetta-

tura delle carni viene ampliato. Nel 2015 l'obbligo di indicare l'origine viene esteso alle carni fresche di suino, ovino, caprino e pollame. Nel 2021 diventa obbligatorio indicare l'origine delle carni suine utilizzate nei salumi.

### I prodotti confezionati e le nuove norme europee

Negli ultimi anni l'attenzione si è spostata su categorie meno evidenti ma altrettanto diffuse: frutta e verdura confezionata, frutta secca sgusciata, funghi spontanei, agrumi essiccati e zafferano. Le normative europee hanno progressivamente esteso anche a questi prodotti l'obbligo di indicare l'origine. Allo stesso tempo, interventi come la cosiddetta "Direttiva Breakfast" hanno introdotto maggiore chiarezza per prodotti di largo consumo come succhi e marmellate, rafforzando le informazioni sull'origine delle materie prime e sulla composizione.

### Il miele, simbolo delle nuove sfide

Tra i prodotti più recentemente interessati da un aggiornamento normativo c'è il miele, al centro di disposizioni approvate a fine 2025. Tra le novità, che entreranno in vigore nel 2026: la scomparsa della denominazione "miele filtrato", spesso ambigua, e il rafforzamento dell'obbligo di indicare chiaramente l'origine, soprattutto per le miscele provenienti da più Paesi.

# Etichette alimentari: carta d'identità di quello che portiamo a tavola

Dalle etichette della carne alla classificazione dei formaggi, fino ai segreti del miele e del pane: una guida per interpretare i codici di tracciabilità

## Cos'è l'etichettatura alimentare?

L'etichettatura agroalimentare comprende l'insieme delle informazioni riportate sull'imballaggio di un prodotto alimentare, obbligatorie per legge. Queste indicazioni servono a fornire al consumatore dati utili come la composizione, l'origine, le modalità di conservazione e il valore nutrizionale.

L'importanza dell'etichettatura non si limita al rispetto delle norme. Rappresenta infatti uno strumento fondamentale per la tutela della salute, per la sicurezza alimentare e per favorire scelte più consapevoli da parte dei consumatori. Attraverso l'etichetta è possibile conoscere informazioni essenziali, come la presenza di allergeni, l'origine delle materie prime e le caratteristiche nutrizionali, elementi che incidono direttamente sulle decisioni di acquisto.

Accanto al nome del prodotto, l'etichetta deve inoltre indicare le sue condizioni fisiche o il trattamento subito, ad esempio se si tratta di un prodotto in polvere, congelato, concentrato o affumicato.

## Cosa prevede la normativa sull'etichettatura alimentare?

Le informazioni contenute nell'etichetta alimentare, secondo quanto previsto dal regolamento UE n. 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni, comprendono una serie di indicazioni obbligatorie pensate per garantire trasparenza e tutela del consumatore.

In etichetta devono essere riportate la marca e la denominazione di vendita, cioè il nome che identifica il prodotto, insieme alla sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento e al luogo di origine o di provenienza. Deve inoltre essere presente l'elenco degli ingredienti, indicati in ordine decrescente di quantità, a partire da quelli presenti in maggiore misura.

Tra le informazioni fondamentali rientrano anche il termine minimo di conservazione, indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" oppure "entro fine" e, per i prodotti molto deperibili, la data di scadenza ("da consumarsi entro").

È obbligatorio indicare la quantità netta del prodotto, cioè il peso senza confezione; per i prodotti conservati in liquido deve essere specificato anche il peso sgocciolato. L'etichetta deve riportare inoltre il lotto di produzione, che identifica l'insieme delle confezioni realizzate nelle stesse condizioni, oltre alle modalità di conservazione e di utilizzo.

Completano le indicazioni obbligatorie l'etichettatura ambientale, utile per una corretta gestione degli imballaggi, e l'etichettatura nutrizionale, che fornisce informazioni sul valore energetico e sui principali nutrienti contenuti nel prodotto.

## Come comunicare le informazioni al consumatore?

Le etichette devono essere presenti sulle confezioni dei prodotti alimentari e le informazioni in esse contenute devono rispettare alcune caratteristiche fondamentali: devono essere chiare, leggibili, comprensibili e indelebili, così da poter essere consultate facilmente dal consumatore in ogni momento.

Allo stesso tempo, le etichette non devono in alcun modo indurre in errore né attribuire agli alimenti proprietà di prevenzione o guarigione delle malattie, evitando quindi messaggi fuorvianti o non corretti.

Per aiutare i consumatori a orientarsi nella lettura delle etichette, di seguito vengono riportate alcune indicazioni generali relative alle informazioni che devono essere presenti su specifiche categorie di prodotti alimentari.

## FRUTTA E VERDURA - Riconoscere origine, categoria e varietà

FORMAT PRODOTTO SFUSO

**PREZZO**

**Prodotto**

**Origine**

**Varietà**

**Categoria**

(cartello espositivo presso la merce)

- Prezzo/kg
- Denominazione di vendita (es. Mele, Pere...)
- Italia (giama + facoltativa regione/luogo)
- Gala, Golden, Stark...
- Categoria: Extra, 1° categoria, 2° categoria... (obbligatoria SOLO per i prodotti del reg. 1221/2008, vedi slides successive)
- Calibro: facoltativo nello sfuso

FORMAT FRUTTA IN CONFEZIONI

**Arance**

**"NAVELINA"**

**ORIGINE**

**Calibro**

Indirizzo azienda

Ragione Sociale dell'operatore (e del confezionatore se diverso dall'operatore)

Denominazione di vendita ("arance")

Varietà prodotto (es. "navelina")

Origine (giama + facoltativa regione/luogo)

Lotto

Quantità Netta (in Kg o grammi)

Aditivi se presenti

Categoria: Extra, 1° categoria, 2° categoria... (obbligatoria SOLO per i prodotti del reg. 1221/2008, vedi slides successive)

Calibro: solo per alcune tipologie di frutta

Calibro: solo per alcune tipologie di frutta

Per quanto riguarda i prodotti ortofruttili freschi, venduti in cassette oppure preimballati (ad esempio in retine o cestelli), è obbligatorio riportare alcune informazioni direttamente sulla confezione o sull'etichetta, così da garantire chiarezza e trasparenza al consumatore.

Devono essere indicati la denominazione di vendita (ad esempio arance, mele), quando il contenuto non è visibile dall'esterno, e il nome della varietà, obbligatorio per alcuni prodotti come mele, arance, pere, peperoni dolci e uva da tavola, mentre per altri è facoltativo. Nel ca-

so di confezioni con più varietà, è necessario indicarle tutte; per le pesche, inoltre, va specificato anche il colore della polpa.

È richiesta anche la categoria qualitativa ("extra", "I categoria" o "II categoria") per diversi prodotti, tra cui mele, agrumi, kiwi, pesche, pere, fragole, peperoni dolci, uva da tavola e pomodori. In alcuni casi devono essere indicati anche il calibro, cioè la dimensione del frutto, oppure la pezzatura o il numero di cespi, come per lattughe e indivie.

Non può mancare l'indicazione dell'origine del pro-

dotto, con il Paese di provenienza (ad esempio "Origine: Italia") ed eventualmente la zona di produzione. Devono inoltre essere riportati il nome e l'indirizzo dell'impresa che commercializza il prodotto, insieme a quelli dell'imballatore o dello speditore se diversi. È previsto anche il numero di iscrizione alla Banca Dati Nazionale dei Produttori orto-frutticoli (BNDO).

Vanno indicati eventuali trattamenti post-raccolta autorizzati, specificando se la buccia non è edibile, oltre al peso netto (salvo i casi di vendita al pezzo con quan-

tità visibile), al lotto di produzione e al prezzo al chilogrammo. Possono essere presenti anche ulteriori informazioni come la certificazione biologica, con il relativo logo e organismo di controllo oppure le indicazioni Dop, Igp o relative alla produzione integrata.

Per i prodotti ortofruttili venduti sfusi, le informazioni principali, come denominazione, origine, prezzo e, quando previsto, varietà e categoria, devono comunque essere rese disponibili al consumatore attraverso cartelli ben visibili nel punto vendita.

## CARNI BOVINE - Tracciabilità nel piatto, dalla nascita alla macellazione

Le carni bovine prevedono un'etichettatura obbligatoria che deve essere riportata anche tramite apposita cartellonistica nei punti vendita, con l'obiettivo di garantire trasparenza e tracciabilità al consumatore.

In particolare, devono essere sempre indicate la specie bovina e il numero identificativo dell'animale, che può corrispondere al numero auricolare oppure al lotto individuato dal macello. Devono inoltre essere riportati i luoghi di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento, indicando la Nazione per ciascuna fase. In al-

ternativa, è possibile utilizzare una dicitura unica come "nato, allevato, macellato e sezionato in ... (Nazione)". È obbligatorio anche il bollo CE dello stabilimento riconosciuto.

Accanto a queste informazioni, esistono indicazioni facoltative che possono essere utilizzate dalle organizzazioni che commercializzano carni bovine, a condizione che adottino un disciplinare di etichettatura approvato dal Ministero dell'Agricoltura e siano sottoposte ai controlli di un organismo terzo autorizzato.

Tra queste rientrano, ad

FORMAT ETICHETTA FORMAGGIO

**Parmigiano Reggiano**

**"LA BIADA"**

**Denominazione di vendita**

**Sede produttore**

**Data di scadenza**

**Quantità**

**Marchio di identificazione sanitario**

Nome commerciale (caciotta, mozzarella, parmigiano reggiano...)

Eventuale nome fantasia

Denominazione di vendita

Sede produttore (nome produttore via, Comune-Provincia)

Data di scadenza per formaggi freschi / Termine minimo di conservazione per stagionati e semistagionati

Ingredienti

Lotto (può bastare la data o qualsiasi altro codice che permetta l'identificazione della partita)

Modalità di conservazione

Quantità

Marchio di identificazione sanitario per alimenti di origine animale

esempio, la data di nascita dell'animale, la razza, il sistema di allevamento e alcune caratteristiche legate

all'alimentazione, come l'assenza di grassi animali aggiunti, di additivi antibiotici o di fattori di crescita.

### Studio Lambertini

tecniche associate

- progettazione;
- consulenze tecniche e agricole;
- pratiche edilizie, catastali, successorie e divisorie;
- amministrazione consorzi e assistenza fiscale;
- rilievi topografici, pratiche agrarie;
- contratti di affitto e certificazioni energetiche.

**STUDIO TECNICO LAMBERTI BISIO SAMPÒ**  
Largo Vico n. 4 ■ 12044 CENTALLO  
Tel e fax 0171/214048 ■ e\_mail: studiolumberti43@gmail.com

**TARDIVO**  
CARPENTERIA METALLICA

Via Rocca, 139  
12100 Fraz. Roata Rossi (CN)  
Tel. 0171.682758  
Cell. 393.4681106  
tardivo.carpenteria@gmail.com  
tardivo.carpenteria@pec.confartigianato.it

## Viglietti s.r.l.

LAVORI STRADALI - SCAVI  
DEMOLIZIONI - RECUPERO MACERIE

via Cuneo n. 11, 12040 - MONTANERA (CN)  
tel. 0171/798115 - fax. 0171/798907  
e-mail: info@viglietti-srl.it - www.viglietti-srl.it

## Bonifica AMIANTO

Rimozione e smaltimento amianto, coperture, lattomeria e linee vita

Tel./Fax 0175 976123  
Cell. 349 8770720  
347 6084585  
info@impresacornaglia.it  
www.impresarimozioneeamianto.it  
Frassino / Manta (Cn)

CORNAGLIA

**CRISTIANO PANERO**  
Realizzazione di interni in cartongesso:  
controsoffitti, pareti, caminetti etc.;  
Coibentazioni termo/acustiche interne  
ed esterne a cappotto

**DI CRISTIANO PANERO**

cell. 3351211924  
email: panero.cristiano@eticert.it

Regione Brignola, 103  
12044 Centallo (CN)

**MATTALIA snc**  
Impresa Edile

Via Vecchia Ferrovia, 31 - 12100 Cuneo  
Tel. 3494464514 / 3482439548  
mattaliasnc@libero.it

**TERMOIDRAULICA SARALE SNC**  
di Sarale Gianpaolo e Villani Maurizio

**S V**

Impianti di riscaldamento  
in pompa di calore  
Impianti di riscaldamento a legna e gas  
Impianti sanitari - Irrigazioni  
Lavori di lattoneria in genere  
certificata F-GAS

Gianpaolo Sarale +39 335 7043667  
gianpaolosarale@gmail.com  
Maurizio Villani +39 334 8143771  
villani.mauriziof@yahoo.it

Via Spinetta n.18 - 12100 Cuneo (CN)

**CMB**  
CARPENTERIA METALLICA BOVESANA

Azienda certificata EN 1090-1 uni EN ISO 3834-2 e ISO 9001  
Realizza costruzioni in ferro medio pesanti  
per diversi generi industriali.  
Specializzata in costruzioni di strutture in ferro  
completamente rivestite in acciaio inox

C.M.B. srl - Via Vermezzina, 16 - Boves (CN)  
Tel. 0171.389196 - fax 0171.382949  
email: cmb@carpmet.com - www.carpmet.com

# Uova, pane e latticini: il valore della qualità certificata dei prodotti

Dalle produzioni a chilometri 0 ai segreti della classificazione dei formaggi, fino alla riscoperta dei grani antichi: una guida per leggere le etichette

## UOVA - Come leggere il codice sul guscio e i tempi di vendita

**FORMAT ETICHETTA CONFEZIONE ESTERNA UOVA**

**FORMAT TIMBRO UOVA**

1. Denominazione di vendita  
Qualità (1= uova fresche da consumo) e modalità allevamento  
2. Categoria (ovoli: 0 = Classificazione (13 G e più) 1 = 53-72 g - 54 = 53-60 g - 55 = 40 g - 56 = 40 g)  
3. Marchio di identificazione sanitario per alimenti di origine animale  
4. Numero centro imbottaggio (in numero riportato rilasciato da ad competente sul territorio (provisto entro il 01/01/2005))  
5. Prodotto  
6. Data di scadenza (non 70 gg da deposizione)  
Sugli imballaggi può essere apposta la dicitura "uova a-vetro fresche", a condizione che sull'imballaggio stesso venga anche indicata la maniera valida la data di deposizione e il termine di nove giorni dalla predetta data di deposizione  
Dicitura per riciclaggio imballi e rispetto ambiente

1. Modalità di allevamento: 0= biologico, 1= all'aperto, 2= a terra, 3= gabbia o batteria  
2. Nazione di produzione  
3. Codice Istat comune di produzione: <http://www.istat.it/it/archivio/6789>  
4. Provincia di produzione  
5. Codice di allevamento (assegnato dall'Asl)  
Termine minimo di conservazione (28 gg dalla deposizione) o in alternativa anche solo Data di deposizione. Le uova devono essere ritirate dal commercio il 7° giorno precedente il TMC

È consentita la vendita di uova sfuse direttamente dal produttore al consumatore finale nel luogo di produzione, ossia in un raggio massimo di 10 chilometri. La vendita può avvenire in azienda, nei mercati pubblici locali oppure tramite vendita porta a porta.

Le uova devono essere marchiate con il codice del produttore. Fanno eccezione le

aziende con un massimo di 50 galline ovaiole: in questo caso è sufficiente indicare su apposita cartellonistica il nome e l'indirizzo del produttore, insieme alla data di deposizione.

Per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie, le uova destinate al consumatore finale rientrano nella categoria A, denominate "uo-

va fresche". Deve inoltre essere presente il codice dell'imballaggio rilasciato dal Ministero dell'Agricoltura, previa richiesta alle autorità sanitarie regionali competenti, secondo le modalità previste da ciascuna Regione. A questo si aggiunge il codice distintivo dell'allevamento, assegnato dal servizio veterinario dell'ASL competente per ter-

ritorio, che svolge funzione di controllo sanitario.

Tra le indicazioni facoltative rientrano le diciture "extra" o "extra fresche", utilizzate per uova deposte da non oltre 9 giorni. A partire dal decimo giorno, se non sono state vendute, queste uova perdono tale indicazione e vengono semplicemente considerate uova di categoria A.

## FORMAGGI E LATTICINI - Dalla tipologia di latte ai segreti della stagionatura

I formaggi possono essere classificati in base a diversi parametri, che aiutano il consumatore a comprenderne meglio caratteristiche e qualità.

Una prima distinzione riguarda il tipo di latte utilizzato, che può essere vaccino, caprino o bufalino. Un altro criterio è legato alle caratteristiche produttive: esistono, ad esempio, i formaggi erborinati, che presentano muffe nella pasta ottenute con l'aggiunta di colture selezionate, i formaggi a pasta filata, come la mozzarella, ottenuti da cagliata acidificata e lavorata in acqua calda, e i formaggi fusi, prodotti con l'ausilio di sali di fusione ed emulsionanti.

I formaggi si distinguono anche in base alla consisten-

za della pasta, cioè al contenuto di acqua: si parla di pasta molle quando l'acqua è compresa tra il 45% e il 60%, di pasta semidura tra il 40% e il 45% e di pasta dura quando è inferiore al 40%.

Un ulteriore criterio è rappresentato dalla temperatura di lavorazione della cagliata. I formaggi a pasta cruda non prevedono cottura dopo il taglio, quelli a pasta semicotta subiscono una cottura inferiore ai 48 °C, mentre nei formaggi a pasta cotta la temperatura è compresa tra i 48 °C e i 56 °C.

Si possono poi classificare in base al contenuto di grassi: si definiscono magri quando sono inferiori al 20%, leggeri tra il 20% e il 35%. Per i formaggi generici non è prevista

**FORMAT ETICHETTA FORMAGGIO**

1. Nome commerciale (caciotta, mozzarella, parmigiano reggiano...)  
2. Eventuale nome fantasia  
3. Denominazione di vendita  
4. Sede produttore (nome produttore via, Comune-Provincia)  
5. Data di scadenza per formaggi freschi / Termine minimo di conservazione per stagionati e semistagionati  
6. Ingredienti  
7. Lotto (può bastare la data o qualsiasi altro codice che permetta l'identificazione della partita)  
8. Modalità di conservazione  
9. Quantità  
10. Marchio di identificazione sanitario per alimenti di origine animale

una specifica indicazione oltre il 35% di grassi, poiché la normativa stabilisce che debbano avere una percentuale di materia grassa superiore a questo valore, con l'eccezione dei formaggi DOP e IGP.

Infine, un elemento impor-

ante è il tempo di maturazione o stagionatura: si distinguono formaggi freschissimi, con una maturazione di 48-72 ore, freschi fino a 15 giorni, semistagionati da 40 giorni a 6 mesi e stagionati oltre i 6 mesi.

## PANE - Fresco o conservato? Le regole e il ritorno ai grani antichi

Il pane viene classificato in base alla farina impiegata, come evidenziato nella precedente tabella, e al processo produttivo, distinguendo tra pane fresco e pane conservato o a durabilità prolungata.

Il pane fresco deve essere ottenuto attraverso un processo continuo, senza interruzioni, fatta eccezione per il possibile rallentamento della lievitazione. Non deve contenere additivi conservanti né essere sottoposto a trattamenti con effetto conservante. Per processo continuo si intende che tra l'inizio della lavorazione e la messa in vendita non devono trascorrere più di 72 ore. Inoltre, il pane fresco non può essere congelato o surgelato.

Il pane conservato, invece, è quello che ha subito processi di congelamento o surgelazione e può con-

servanti. In questo caso è obbligatorio indicare chiaramente in etichetta la dicitura "conservato" o "a durabilità prolungata". Se vengono utilizzati ulteriori metodi di conservazione, il consumatore deve essere informato in modo chiaro sulle modalità adottate e sulle corrette indicazioni per la conservazione e il consumo, attraverso quanto riportato in etichetta o nei cartelli presenti nel punto vendita.

Quando vengono utilizzati ingredienti aggiuntivi oltre a farina, acqua, lievito e sale, la denominazione di vendita deve essere integrata con l'ingrediente caratterizzante, ad esempio "pane al latte", "pane all'olio" o "pane di zucca", indicando anche in etichetta la percentuale dell'ingrediente stesso. Gli ingredienti devono sempre essere ripor-

**FORMAT ETICHETTA PANE**

1. Denominazione commerciale  
2. Denominazione commerciale volontaria tipo Rosetta, Fiore...  
3. Denominazione di vendita (vedi tabella a pagina 41)  
4. Ingredienti obbligatori in ordine decrescente: farina, acqua, lievito e sale - Ingredienti volontari: latte, olio...  
5. E nel caso, % dell'ingrediente caratterizzante (es. farro) presente in denominazione di vendita  
6. Peso Netto (in Kg o grammi)  
7. Prezzo  
8. Data di confezionamento  
9. Termine minimo di conservazione  
10. Prodotto/confezionato da XXX - con farina macinata presso Mulino XXX

tati in ordine decrescente di quantità.

Negli ultimi dieci anni il consumo di pane pro capite si è quasi dimezzato, ma si è registrata una crescente attenzione alla qualità. Aumentano infatti l'interesse per il pane biologico, per quello ottenuto da grani antichi e per prodotti con caratteristiche nutrizio-

nali più attente alla salute, come il pane a lunga lievitazione, senza grassi, con poco sale o integrale. In questo contesto si inseriscono anche le esperienze a km 0, come il pane realizzato direttamente dagli agricoltori di Campagna Amica, spesso utilizzando varietà locali recuperate e salvate dall'estinzione.

# Conoscere l'origine degli alimenti per fare scelte più consapevoli

Sapere cosa mangiamo significa valorizzare il lavoro degli agricoltori, sostenere le filiere locali imparando a distinguere i prodotti di eccellenza e tutelare la salute

## MIELE - Nettare o melata? Come leggere l'origine botanica e territoriale

Alcune informazioni sul miele non sono obbligatorie per legge, ma possono essere comunque fornite al consumatore come valore aggiunto, ad esempio per rendere più chiara l'origine e le caratteristiche del prodotto.

Una prima distinzione riguarda l'origine del miele. Si parla di miele di fiori o di nettare quando deriva dal nettare delle piante, mentre il miele di melata è ottenuto principalmente da sostanze prodotte da insetti che si nutrono della linfa delle piante o da secrezioni presenti su parti vive delle piante stesse.

È possibile inoltre indicare l'origine botanica, cioè floreale o vegetale, ad eccezione del miele filtrato, purché il prodotto presenti caratteristiche riconoscibili dal punto

di vista organolettico, chimico e microscopico, verificate attraverso analisi specifiche.

In questo caso si possono distinguere diverse tipologie. I mieli uniflorali, come acacia, tiglio o castagno, sono ottenuti prevalentemente da una sola specie vegetale e devono rispettare precisi requisiti. Il miele millefiori, invece, non ha un'origine botanica predominante definita. Il miele di bosco è un miele di melata proveniente da essenze forestali.

Esiste poi la possibilità di indicare una doppia origine floreale o vegetale, ma solo a determinate condizioni: le specie indicate devono avere lo stesso periodo di produzione di nettare o melata e la stessa origine geografica, ciascuna deve essere presente in modo significativo e il miele

FORMAT ETICHETTA MIELE ITALIANO



deve presentare caratteristiche coerenti con entrambe le origini. Non è invece corretto associare una specie specifica alla dicitura millefiori, come ad esempio "acacia e millefiori".

Ad esclusione del miele filtrato e del miele per uso industriale, le denominazio-

ni possono essere completate da indicazioni che fanno riferimento all'origine regionale, territoriale o topografica, se il prodotto proviene interamente da regioni, province, comuni, valli, ecc. a patto che il nome utilizzato non corrisponda a nomi legati a prodotti Dop e Igp.

Tutti gli imballaggi e i prodotti confezionati devono fornire indicazioni sul corretto smaltimento

## Differenziata di qualità: le regole sulle etichette

L'etichettatura ambientale è un sistema che fornisce indicazioni utili per la corretta gestione degli imballaggi e dei prodotti, alimentari e non, al termine del loro utilizzo. Serve in particolare ad aiutare il consumatore a smaltire correttamente i rifiuti e a comprendere meglio l'impatto ambientale del prodotto, anche in relazione alla salute e alla sicurezza.

A partire dal 1° gennaio 2023, tutti gli imballaggi immessi sul mercato e i prodotti confezionati e commercializzati in Italia devono rispettare questo obbligo. L'obiettivo della norma è migliorare la quantità e la qualità della raccolta differenziata, che nel nostro Paese è già ben avviata ma ancora migliorabile, oltre a rafforzare la consapevolezza ambientale dei consumatori.

L'etichettatura ambientale esisteva già dal 1997, ma su base volontaria. L'obbligo è stato introdotto con il decreto legislativo 116 del 2020 e reso pienamente operativo nel novembre 2022, con la pubblicazione del Decreto Ministeriale n. 360 del 28 settembre 2022, che ha definito le linee guida tecniche per l'etichettatura ambientale degli imballaggi.

**Cosa prevede la normativa sull'etichettatura ambientale?**

Tutti gli imballaggi presenti in commercio sul territorio nazionale devono riportare un codice alfanumerico che identifica il materiale utilizzato, in conformità alla Decisione 129/1997/CE della Commissione europea. Quando l'imballaggio è destinato al consumatore finale, deve inoltre contenere indicazioni utili per il corretto smaltimento nella raccolta differenziata.

Come indicato dal Conai (Consorzio Nazionale Imballaggi), le informazioni obbligatorie da riportare sugli imballaggi destinati al consumatore sono il codice del materiale, che identifica la tipologia

### BOTTIGLIA IN VETRO PER SPUMANTE CON TAPPO IN SUGHERO, CAPSULA IN ALLUMINIO E GABBIA IN ACCIAIO



BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIA	TAPPO	
GL71	ALU 41	FE 40	FOR 51	ALTAMENTE CONSIGLIATE
Vetro	Alluminio e metallo	Alluminio e metallo	Sughero	
RACCOLTA DIFFERENZIATA			Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici	NECESSARIE
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.				CONSIGLIATE

In questo caso, poiché l'etichetta non è separabile manualmente dalla bottiglia, non è necessario etichettarla.

di composizione dell'imballaggio e le indicazioni per la raccolta, cioè le istruzioni su dove conferirlo (ad esempio carta, plastica, metallo), con l'invito a verificare le disposizioni del proprio Comune.

Accanto a queste informazioni possono essere aggiun-

te indicazioni facoltative, utili a migliorare la gestione dei rifiuti, come la tipologia di imballaggio (bottiglia, tappo, vaschetta, scatola) o suggerimenti pratici per una raccolta differenziata più efficace, ad esempio schiacciare il contenitore, sciogliere la confezione o se-

parare eventuali componenti. Nel caso di imballaggi composti da più materiali, è necessario distinguere tra le parti separabili manualmente e quelle che non lo sono. Per ciascuna componente devono essere indicati sia il codice del materiale sia le corrette modalità di conferimento nella raccolta differenziata.

**Come comunicare le informazioni al consumatore?**

Le informazioni relative all'etichettatura ambientale possono essere riportate direttamente sull'imballaggio, ma non solo. Possono infatti essere rese disponibili anche attraverso strumenti digitali, come la scansione di un QR code presente sulla confezione, l'utilizzo di app dedicate oppure la consultazione di siti web indicati dal produttore.

In ogni caso, le indicazioni possono essere collocate sulle singole componenti separabili, sul corpo principale dell'imballaggio oppure sulla parte che già riporta l'etichetta, così da risultare facilmente leggibili per il consumatore. Un esempio tipico è quello di una bottiglia di spumante, composta da più materiali, come il vetro, il tappo in sughero, la gabbietta in acciaio e la capsula in alluminio, per i quali devono essere fornite indicazioni corrette per la raccolta differenziata di ciascun elemento.

## Etichette nutrizionali

Il dibattito sull'etichettatura trasparente non riguarda solo la presenza di informazioni sui prodotti alimentari legate alla tracciabilità, ma anche la qualità e la correttezza delle informazioni riportate nell'etichettatura nutrizionale. È in questo contesto che nasce la battaglia contro il Nutriscore, un sistema che, dietro la promessa di una trasparenza semplificata, rischia di introdurre un meccanismo distortivo, capace di mettere in discussione i principi della dieta mediterranea e di favorire, paradossalmente, i prodotti ultra-processati a discapito delle eccellenze naturali. L'algoritmo classifica gli alimenti attraverso una scala di cinque colori e lettere, attribuendo un giudizio sintetico sulla qualità nutrizionale. Nonostante le perplessità sollevate da una parte del mondo scientifico, il Nutriscore è stato adottato in Francia e si è diffuso in altri Paesi europei, incontrando però l'opposizione di diversi governi, tra cui quello italiano. "Prodotti simbolo della nostra tradizione alimentare - sottolinea Coldiretti -, vengono valutati con criteri standardizzati che non tengono conto del loro reale valore nutrizionale all'interno di una dieta equilibrata. L'olio extravergine d'oliva, ad esempio, pilastro riconosciuto della salute per il suo contenuto di grassi monoinsaturi e polifenoli, se valutato su 100 ml riceve punteggi penalizzanti. Al contrario, bevande gassate senza zucchero, ma ricche di edulcoranti, possono ottenere valutazioni favorevoli". La vera trasparenza passa invece dalla possibilità di conoscere l'origine degli alimenti. Valorizzare il lavoro degli agricoltori significa introdurre l'obbligo dell'etichettatura d'origine su tutti i prodotti in commercio nell'Unione.

**EANDI**  
Eandi Ortofrutticoli di Eandi Mauro & C.

**COMMERCIO INGROSSO ORTOFRUTTICOLI DELLA VALLE GRANA**

CARAGLIO - Via Centallo, 9  
Tel. 0171 619010 - Fax 0171 618537 - Cell. 335 5349452  
eandi.ortofrutticoli@gmail.com

**SASIA IMPIANTI**

Manutenzione e installazione di impianti Elettrici  
Installazione nuovi impianti fotovoltaici residenziali

CUNEO  
www.sasiaimpianti.it - Info@sasiaimpianti.it

**FERRERO s.r.l.**  
energie rinnovabili  
progettazione, installazione  
assistenza post vendita

IMPIANTO FOTOVOLTAICO  
usa il sole per i tuoi consumi elettrici

SISTEMA DI ACCUMULO  
Tesla Energy, installazione certificata e garantita

INDIPENDENZA ENERGETICA  
utilizza l'energia che hai accumulato nella tua batteria

TESLA POWERWALL  
CERTIFIED INSTALLER

Ferrero S.R.L.  
Via Regina Elena 12 - Fossano (CN)  
0172/694279 - ferrero.srl@gmail.com  
www.ferrerosrlfossano.com

**RAMERO (MARIO)**

Via Morozzo 25  
MONTANERA  
Tel. e Fax 0171.798169  
www.rameromario.com  
email: info@rameromario.com

**40 ANNI di ATTIVITÀ**  
hanno fatto della nostra l'azienda leader nel settore serbatoi in Piemonte, Liguria, Lombardia e Valle d'Aosta

Pulizia e bonifica serbatoi

Demolizione vecchi serbatoi

**GARANZIA 10 ANNI**

Vetrificazione e trasformazioni  
Prova a pressione a norma di legge  
Collaudo

**PREVENTIVI SU RICHIESTA A DOMICILIO**

Trasformazione serbatoi da gasolio a riserva per l'acqua

335.7758794 (Mario Ramero)  
347.6630387 (Andrea Ramero)



elettrici - fotovoltaici - automazioni - sicurezza - domotici

Ufficio: 348.2232405 - [www.parolaimpanti.it](http://www.parolaimpanti.it) - [info@parolaimpanti.it](mailto:info@parolaimpanti.it)  
Guido 335.6046641 Mattia 334.6832783 Simone 347.9997507

di Parola, Secchino e Tassone  
Via Villafalletto, 13/A - 12100 CUNEO

# MADE IN GULLINO

I MIRTILLI NON SONO TUTTI UGUALI.

PER NOI DI GULLINO SONO IL FRUTTO DI UNA FILIERA CONTROLLATA E TRACCIABILE IN OGNI FASE. DALLA COLTIVAZIONE ALLA RACCOLTA, DALLA SELEZIONE ALLA DISTRIBUZIONE, OGNI SCELTA RISPONDE A UN UNICO OBIETTIVO: PORTARE NEL MONDO LA QUALITÀ AUTENTICA E COSTANTE, CHE COLTIVIAMO CON PASSIONE DA OLTRE 50 ANNI.

**Gullino**<sup>®</sup>  
SELEZIONE MIRTILLI

## FALCO FRATELLI Srl

TERMOIDRAULICA  
LATTONERIA • COPERTURE  
SISTEMI DI SICUREZZA • LINEE VITA



SOLUZIONI EFFICACI  
PER IL  
SETTORE  
INDUSTRIALE  
e CIVILE  
CONTROLLO e  
MANUTENZIONE  
di COPERTURE  
E IMPIANTI

NOVITÀ  
AMPLIAMENTO SETTORE  
IMPERMEABILIZZAZIONI



**F-GAS RISA**

PERSONALE CERTIFICATO  
UNI 11554 OPERATORE POST  
CONTATORE GAS

Visita il nostro sito: [www.falcofratelli.it](http://www.falcofratelli.it)

Via Milia, 22 - 12012 Boves (CN)  
[info@falcofratelli.it](mailto:info@falcofratelli.it) - Tel. 0171 1876830

## Educazione ambientale e sostenibilità si imparano sui banchi della scuola

*Promossa da Coldiretti Cuneo in collaborazione con Campagna Amica, l'iniziativa porta gli alunni delle primarie alla scoperta della sostenibilità*

Avvicinare i cittadini di oggi e di domani a una conoscenza più consapevole del cibo, del territorio e dell'ambiente: è questo l'obiettivo del nuovo progetto di educazione alimentare e alla sostenibilità, realizzato nell'ambito dello Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027 - Intervento SRG07.1, da Agrimercato Campagna Amica, in collaborazione con Agrisviluppo Soc. Coop. e promosso da Coldiretti Cuneo. L'educazione alimentare rappresenta un pilastro fondamentale per la formazione di cittadini consapevoli, ovvero capaci di riconoscere l'importanza di scelte alimentari sane e di comprendere quanto tali scelte possano risultare maggiormente rispettose dell'ambiente.

I destinatari di questa importante iniziativa sono gli alunni frequentanti le scuole primarie della Granda: l'inclusione di 14 plessi scolastici appartenenti a 9 Istituti Comprensivi ha permesso di raggiungere in modo capillare il territorio, interessando i comuni di Alba, Bagnolo Piemonte, Centallo, Cuneo, Dogliani, Monticello d'Alba, Popaglia, Roccaforte Mondovì, Sale delle Langhe, Santa Vittoria d'Alba, Savigliano e Villafalletto.

Oltre mille bambini hanno avuto l'opportunità di intraprendere un percorso formativo articolato in tre momenti: un incontro in aula, la degustazione di frutta di stagione e la visita presso una fattoria di-



dattica accreditata. La promozione di un modello alimentare sano, orientato alla sostenibilità e alla trasparenza, rappresenta il filo conduttore delle attività didattiche proposte, che vedono i più piccoli diventare attori protagonisti e interlocutori attivi nell'individuazione delle buone pratiche da mettere in atto nella quotidianità.

L'Oms (Organizzazione Mondiale della Sanità) e la Fao (Food and Agriculture Organization) sottolineano come la promozione di adeguate abitudini alimentari, attraverso la creazione di una maggiore consapevolezza nella scelta del cibo, non rappresenti solo un beneficio nella lotta all'obesità e alle patologie cardiovascolari che caratterizzano la nostra epoca, ma anche un importante incentivo verso l'adozione di stili di vita sani che integrino qualità del cibo, attività fisica, aggregazione sociale, integrazione culturale e sostenibilità ambientale.

L'agricoltura rappresenta il punto zero, l'origine di tutto il cibo che ogni giorno viene consumato: in quest'ottica, l'azienda agricola multifunzionale, aprendo le proprie porte e ospitando al proprio interno bambini, adulti e famiglie, rappresenta una preziosa risorsa educativa e culturale per far conoscere i processi di produzione e l'impegno nella tutela e nella conservazione dell'ambiente che stanno alla base di ogni piatto.

### L'importanza di rispettare i cicli naturali per una dieta sana, varia e amica dell'ambiente Stagionalità al centro per un viaggio tra i sensi



L'accento posto sulla stagionalità delle produzioni agricole rappresenta un momento fondamentale per focalizzare l'attenzione sulla provenienza del cibo di cui ci si nutre ogni giorno e sul Made in Italy, risorsa fondamentale per alimentarsi in modo sano, vario e rispettoso dell'ambiente e della biodiversità che caratterizza il nostro territorio.

Nell'epoca contemporanea, in cui ogni settore della nostra vita è globalizzato, siamo ormai abituati a trovare in commercio una gamma davvero vasta di frutta e verdura in ogni periodo dell'an-

no. Si perde così di vista il ciclo naturale di semina, accrescimento e maturazione di questi alimenti.

Per essere sempre disponibili sugli scaffali di negozi e supermercati, molti di questi alimenti arrivano da terre lontane, percorrendo migliaia di chilometri prima di terminare il loro viaggio sulle nostre tavole. Un viaggio che comporta un impatto importante sull'ambiente in termini di inquinamento atmosferico, senza contare che la loro "maturazione" non avviene in campo ma durante i trasferimenti, con una conseguente perdita in termini di

proprietà nutritive e organolettiche.

La scelta di consumare i prodotti in base alla loro stagionalità offre benefici importanti sotto l'aspetto nutrizionale, permettendoci di assumere "ciò che serve quando serve". La natura offre in ogni stagione gli alimenti più appropriati: ricchi di acqua e di betacarotene d'estate, quando caldo e sole dominano la scena; calorici e adatti alla conservazione in autunno, per fronteggiare il tempo freddo; generosi in vitamine in inverno, per contrastare i mali della stagione.

A tal proposito si inserisco-

no le attività di degustazione di frutta di stagione, in cui al semplice assaggio si affianca un momento di osservazione e di descrizione del prodotto e delle sue particolarità, con un approccio orientato all'utilizzo dei cinque sensi.

In un mondo frenetico, in cui il fast food e i cibi ultraprocesati occupano uno spazio importante, la degustazione guidata di un prodotto semplice e naturale offre l'occasione per riappropriarsi della lentezza nell'approccio al cibo, soffermandosi a riflettere con maggiore consapevolezza su ciò che si sta per gustare.

# Giochi e laboratori per riflettere su filiere, salubrità del cibo e sostenibilità

Attraverso le fattorie didattiche di Campagna Amica, i giovani scoprono il rispetto dell'ambiente, la tutela della biodiversità e l'importanza di una sana alimentazione

Il legame imprescindibile tra agricoltura, alimentazione e sostenibilità ambientale trova la sua massima espressione proprio nel contatto diretto del cittadino consumatore con il produttore agricolo e i luoghi di produzione.

La visita in campo presso una fattoria didattica aderente al circuito Educazione alla Campagna Amica offre a bambini e ragazzi un'esperienza immersiva, con cui avvicinarsi al mondo agricolo e sperimentare, attraverso i laboratori didattici, la quotidianità del lavoro dell'agricoltore, comprendendone appieno non solo l'aspetto pragmatico, ma anche le radici culturali e l'instancabile impegno nella tutela e nella conservazione della biodiversità e dell'ambiente.

Giochi, attività di gruppo e sperimentazione in campo rappresentano gli strumenti didattici più adeguati per riflettere insieme su concetti complessi, quali il differente impatto della filiera lunga o corta, sia in merito alla salubrità del cibo in tema di educazione alimentare, sia in termini di sostenibilità ambientale, con attenzione alla qualità dell'aria e alla riduzione degli sprechi.

Vivere concretamente lo sviluppo della filiera corta, in molti casi cortissima, in cui i cibi freschi o trasformati direttamente in azienda sono acquistabili nel luogo stesso in cui nascono, cresco-



no e maturano, offre ai bambini una visione nuova e più consapevole dei benefici che ne derivano, sia in termini di qualità dell'alimentazione sia di minor impatto ambientale.

Diventa così evidente come l'allungamento del percorso dalla terra alla tavola, quindi l'aumento dei numerosi "passaggi di mano" prima che un prodotto possa diventare disponibile all'acquisto, crei la necessità di lunghi trasporti, con conseguenti emissioni atmosferiche di CO2 e un notevole impiego e dispersione di energia per il mantenimento della catena del freddo, indispensabile a garantire la conservazione del prodotto, senza dimenticare i cibi che vengono scartati e buttati.

## Ambra Fruttero, insegnante: "Importante permettere di sperimentare l'assaggio e la conoscenza" L'educazione alimentare arriva nelle scuole

Portare l'educazione alimentare nelle scuole significa costruire consapevolezza fin da piccoli, partendo da concetti concreti come stagionalità, territorio e qualità del cibo. Un percorso che, attraverso attività pratiche e il contatto diretto con il mondo agricolo, aiuta i bambini a comprendere ciò che portano in tavola ogni giorno.

A raccontare l'esperienza vissuta in classe è Ambra Fruttero, insegnante dell'Istituto Soleri, tra le realtà coinvolte nel progetto.

**Quanto è importante inserire nei percorsi scolastici un'educazione alimentare legata al territorio e alla stagionalità?**

Abbiamo deciso di aderire al progetto proprio perché era nostro interesse avvicinare i bambini al concetto di stagionalità della frutta e della verdura, ma anche permettere loro di sperimentare l'assaggio e la conoscenza di alimenti che non sempre entrano nelle case dei nostri alunni. In questa fascia d'età, soprattutto nelle classi prime, capita spesso che ci sia una sorta di rifiuto all'assaggio, più per mancanza di conoscenza che per reale rifiuto. Proporre queste esperienze in classe e dividerle con



Ambra Fruttero

i compagni le rende ancora più significative.

**Qual è oggi il rapporto dei bambini con il cibo?**

Dipende molto dai singoli bambini, non esiste una regola generale. È vero che molti fanno ancora fatica ad avvicinarsi a quella che possiamo definire una "merenda sana" e preferiscono prodotti che danno una soddisfazione immediata, come merendine o dolci. Allo stesso tempo, però, ci sono tanti bambini che dimostrano di apprezzare la frutta. Durante le attività, per esempio con mele e kiwi, alcuni inizialmente erano re-

stii, ma poi hanno scoperto nuovi gusti. È un percorso molto legato alla soggettività.

**Come si possono tradurre concetti come sostenibilità e filiera corta in attività concrete per i bambini?**

È stata molto efficace l'attività proposta, che ha fatto riflettere i bambini sui tanti passaggi che portano un frutto dall'albero alla tavola. Attraverso il gioco hanno capito che ciò che noi troviamo facilmente al supermercato è il risultato di un percorso complesso. In più, il fatto di vivere in una realtà come la nostra, dove alcuni bambini hanno genitori che lavorano in agricoltura, ha aiutato molto: per loro è più immediato comprendere che si può acquistare direttamente dal produttore e consumare un prodotto appena raccolto.

**Che ruolo possono avere le fattorie didattiche in questo percorso?**

Hanno un ruolo fondamentale perché i bambini hanno bisogno di esperienze concrete. Vedere direttamente il percorso, dal seme al frutto, aiuta a dare significato a ciò che viene spiegato in classe. Molti di loro sono abituati a trovare tutto al supermercato, senza porsi

domande sull'origine del cibo: vivere queste esperienze li aiuta a comprendere davvero il valore di ciò che mangiano.

**Avete notato cambiamenti nei comportamenti dei bambini dopo queste attività?**

Sì, soprattutto nell'approccio all'assaggio della frutta. Se all'inizio molti erano restii, il fatto di aver affrontato questi temi ha portato diversi bambini a modificare le proprie abitudini, almeno per quanto possiamo osservare nella merenda di metà mattina.

**C'è un aspetto che ritiene particolarmente significativo di questo progetto?**

Sicuramente il fatto che le attività siano proposte da persone esterne alla scuola ha un impatto diverso sui bambini. Sono stati molto coinvolti dai giochi e dalle testimonianze dirette. In particolare li ha colpiti il racconto dell'azienda agricola, il fatto che chi coltiva possa portare direttamente in tavola i propri prodotti. Noi lavoriamo sull'educazione alimentare durante tutto il percorso scolastico, ma quando arriva qualcuno dall'esterno con un'esperienza concreta, l'impatto è ancora più forte.

**SUPERTINO**

Electra 2

SR 7008  
SR 6012  
SR 7012  
SR 8012

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

semplicemente affidabili  
www.supertino.it

**NUOVO SERVIZIO PNEUMATICI AGRICOLI**

SOCCORSO IN ESTERNI IN LOCO  
RIPARAZIONE TAGLI  
VENDITA CINGOLI IN GOMMA

KwikFit

**Asvego Pneumatici**

VILLANOVA MONDOVI  
TEL 0174 699 509

ALLIANCE  
BKT  
CEAT  
VREDESTEIN

**New Garden**

Piante - Fiori - Articoli vari

**NEW GARDEN FIORI - Via Circonvallazione, 11 FOSSANO - Tel. 0172.646119**

**New Garden 2**  
Realizzazione e Manutenzione Aree Verdi  
Cell. 338.2085906

# Agricoltura, Ambiente, Alimentazione, Alleanza, 4 A per un'educazione civica

*Le parole chiave della pratica agricola si intrecciano con le sfide dell'Agenda 2030 per garantire cibo sano, energia rinnovabile e inclusione sociale*

I principi su cui si basa l'agricoltura assumono un'importanza ancora più grande se inseriti nel panorama del contesto educativo nazionale e delle politiche volte a favorire un evidente miglioramento delle condizioni sociali, economiche e ambientali a livello globale.

Nel settembre del 2015 i governi dei 193 Paesi membri dell'Onu sottoscrissero l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile: un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità.

Questo ambizioso documento si articola in 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile, declinati in 169 traguardi (target), che gli Stati aderenti si sono impegnati a raggiungere entro il 2030, per fare in modo che il nostro pianeta possa continuare a vivere e che tutti i suoi abitanti possano avere condizioni di vita migliori.

L'Agenda 2030 ha evidenziato come il raggiungimento di un risultato tanto importante richieda la partecipazione di ogni singolo cittadino che, con le sue scelte e i comportamenti messi in campo ogni giorno, può contribuire, anche inconsapevolmente, a rendere il mondo più sostenibile.

La scuola, forte del suo legame con il territorio e della ricchezza interculturale che la caratterizza, rappresenta il luogo ideale per attivare progetti educativi su ambien-



te, sostenibilità e cittadinanza globale, attraverso il dialogo e l'osservazione quotidiana con i ragazzi.

È l'istituzione che, prima di ogni altra, può sostenere il percorso dei giovani verso i 17 Obiettivi di Sviluppo, mediante l'inserimento all'interno dei PTOF (Piano Triennale dell'Offerta Formativa) di specifici percorsi didattici e progettualità mirate. Dal 2020 è stata introdotta l'obbligatorietà dell'Educazione Civica in ogni ordine e grado scolastico come materia vera e propria, che affronta tematiche interdisciplinari, in cui l'approfondimento dell'Agenda 2030 rappresenta uno

dei tre pilastri fondamentali, insieme alla conoscenza della Costituzione italiana e alla costruzione della cittadinanza digitale.

Per concretizzare questi percorsi, il Ministero dell'Istruzione e del Merito ha sottoscritto numerosi accordi con altri dicasteri, istituzioni, organizzazioni nazionali e internazionali, enti e associazioni di settore, tra cui il protocollo d'intesa siglato con la Confederazione Nazionale Coldiretti ad aprile 2023.

Questo riconosce all'agricoltura un ruolo importante nel raggiungimento di questi obiettivi, che si intrecciano

inevitabilmente con la pratica quotidiana, in riferimento a quattro parole chiave:

- Agricoltura: offre possibilità di lavoro (ob. 8), contribuendo a sconfiggere la povertà con redditi equi (ob. 1); diffonde la parità di genere, perché oggi sono sempre più numerose le aziende condotte da donne (ob. 5); contribuisce a ridurre le disuguaglianze, offrendo opportunità di lavoro anche a chi si trova ai margini della società (ob. 10).

- Ambiente: l'agricoltore lavora immerso nella natura e se ne prende cura (ob. 14 e 15); con nuovi metodi e tecnologie avanzate contribuisce a ridurre lo spreco di acqua e produce direttamente in azienda energia da fonti rinnovabili (ob. 7).

- Alimentazione: produce cibo sano e genuino (ob. 3), si impegna a garantire cibo per un numero sempre maggiore di persone (ob. 2), utilizza metodi di coltivazione e allevamento sempre più rispettosi dell'ambiente (ob. 12), offrendo a tutti la possibilità di scegliere prodotti locali e di stagione e favorendo scelte alimentari responsabili (ob. 12).

- Alleanza con il territorio: supporta l'innovazione tecnologica e ne trae beneficio (ob. 9), impegnandosi attivamente nella diffusione di una cultura del consumo consapevole e della sostenibilità ambientale (ob. 4).

## Daniele Occhetto, Agrisistema: "Ai bambini insegniamo il valore del tempo e della stagionalità" Piantare semi di consapevolezza e coscienza critica

In un contesto agricolo sempre più complesso, segnato da cambiamenti climatici e dinamiche di mercato in continua evoluzione, la multifunzionalità rappresenta una leva fondamentale per garantire sostenibilità e continuità alle imprese. Accanto alla produzione, sempre più aziende stanno investendo in attività educative, aprendo le proprie porte alle scuole e contribuendo a costruire una maggiore consapevolezza sul valore del cibo e del lavoro agricolo.

Ne parliamo con Daniele Occhetto dell'Azienda Agricola Agrisistema Progetto Juppi, che accanto alla produzione frutticola ha sviluppato un'attività di fattoria didattica, portando i bambini dentro la realtà aziendale.

**La vostra realtà unisce produzione agricola e attività educativa: quanto conta oggi la multifunzionalità per la sostenibilità delle aziende agricole?**

Credo che sia fondamentale. Il modello tradizionale di azienda agricola, così come era una volta, sta diventando in parte obsoleto. Il cambiamento climatico e le dinamiche di mercato hanno creato nuove difficoltà. Per questo oggi è necessario avere sempre un piano B, e a volte anche un piano C.



Daniele Occhetto

La multifunzionalità ci aiuta proprio a rispondere a queste sfide.

**Quando lavorate nelle scuole o in fattoria didattica, cosa colpisce di più i bambini?**

L'agricoltura è ancora legata a uno stereotipo, quello del contadino "di una volta". In realtà molti bambini non hanno più le basi delle cose semplici. Un tempo quasi tutti avevano un nonno con l'orto e imparavano senza accorgersene la stagionalità o la differenza tra un prodotto maturo e uno acerbo. Oggi spesso questo non succede più, perché la spesa si fa al supermercato e si trova

tutto in ogni periodo dell'anno.

**Che valore ha lavorare con i bambini su questi temi?**

I bambini hanno una capacità di apprendimento altissima. Noi cerchiamo di piantare un "seme" che possa germogliare in futuro, costruendo una maggiore consapevolezza sulla stagionalità e sulla sostenibilità. Una sostenibilità che non è solo ambientale, ma anche del territorio e delle aziende agricole. Partire da piccoli permette di sviluppare una coscienza critica più solida.

**Quali valori è importante trasmettere oggi alle nuove generazioni?**

Il ritorno alla semplicità. È importante insegnare a fare scelte consapevoli, a riconoscere prodotti buoni, sani e del territorio. Sono valori che spesso non vengono percepiti, ma che stanno alla base del nostro lavoro.

**Parlate anche di trasformazione, una pratica che permette anche la riduzione degli sprechi, quanto è centrale questa tematica?**

È fondamentale. Le nostre nonne evitavano gli sprechi per necessità, sia economica sia familiare. Oggi questo concetto va ripreso anche dal punto di vista ambientale. Spiegare la filiera e far

capire che una filiera corta è più sostenibile è un primo passo per ridurre gli sprechi.

**Che ruolo hanno le fattorie didattiche in questo percorso?**

La fattoria didattica non è solo animali, è entrare in un'azienda agricola vera, nel nostro caso una realtà frutticola ma anche diversificata, un po' come una volta, con più tipologie di prodotti. Chi lavora in questo ambito cerca di trasmettere la propria passione e lasciare un insegnamento ai bambini, facendogli vivere un'esperienza concreta.

Allo stesso tempo vediamo che spesso i loro riferimenti alimentari sono legati a cibi processati, fast food o merendine. Il nostro obiettivo è quindi riportarli a riscoprire i gusti semplici: un frutto fresco raccolto al punto giusto, una verdura di stagione, prodotti trasformati con pochi ingredienti sani.

**Quanto è importante la vendita diretta nel rapporto con il consumatore?**

È molto importante. Dopo anni di vendita all'ingrosso stiamo sviluppando sempre di più questo canale. La vendita diretta permette non solo di offrire prodotti a chilometro zero, ma anche di creare un rapporto diretto tra produttore e consumatore.

**grandArte**  
2025 \_\_\_\_\_ 2026  
**I confini del Sacro**

La rassegna dell'Associazione culturale grandArte nel 2026 continua con un nuovo ciclo di mostre dedicate alla dimensione spirituale dell'arte contemporanea. Un progetto diffuso che attraverserà il territorio interrogando il rapporto tra visibile e invisibile, materia e trascendenza.

Pittura, fotografia, scultura e installazioni diventano forme di ascolto, affidate allo sguardo e alla sensibilità degli artisti. Un viaggio condiviso ai confini del sacro.



grandarte.it

# La biodiversità come patrimonio e valore da tutelare ogni giorno

La provincia di Cuneo è ai vertici del percorso di valorizzazione avviato da Coldiretti con i "Sigilli", grazie al lavoro svolto dai "contadini custodi" sull'agroalimentare

La salvaguardia delle aree rurali e della loro straordinaria biodiversità rappresenta oggi una delle sfide più importanti per il futuro dell'agricoltura e dei territori. Un tema che trova piena espressione anche nella nostra provincia, dove la biodiversità non è un concetto astratto ma una realtà concreta che vive ogni giorno nei campi, negli orti e nelle stalle grazie al lavoro degli agricoltori.

La ricchezza di varietà agricole e di razze allevate nei diversi territori italiani rappresenta infatti uno dei tratti distintivi del nostro sistema agroalimentare, riconosciuto a livello internazionale per qualità, identità e legame con i territori.

In un'epoca in cui sugli scaffali dei supermercati troviamo spesso frutta e verdura tutte uguali, frutto di produzioni standardizzate e di modelli di consumo sempre più omologati, c'è chi ha scelto di andare controcorrente. Sono i cosiddetti "contadini custodi", agricoltori che si impegnano a preservare varietà vegetali e razze animali locali che rischierebbero altrimenti di scomparire. Per valorizzare questo patrimonio, Coldiretti insieme a Campagna Amica ha dato vita ai "Sigilli", un sistema di riconoscimento che promuove e tutela i tesori della biodiversità agroalimentare italiana, raccolti negli Atlanti dedicati al patrimonio agricolo nazionale.

La provincia di Cuneo è protagonista di questo percorso di tutela.



Tra gli esempi più significativi troviamo la patata della Bisalta coltivata nella zona di Peveragno, il fagiolo di Cuneo Igp e l'agnello sambucano, legato alla storica razza ovina Sambucana allevata nelle valli alpine della provincia.

Prodotti diversi tra loro ma uniti dallo stesso obiettivo: conservare tradizioni e saperi agricoli che rischierebbero altrimenti di scomparire.

Questi sono soltanto alcuni esempi di un patrimonio molto più ampio che caratterizza la nostra provincia e che continua a vivere proprio grazie al lavoro quotidiano degli agricoltori.

In un'epoca in cui sugli scaffali dei supermercati troviamo spesso frutta e verdura tutte uguali, frutto di produzioni standardizzate e di modelli di consumo sempre più omologati, c'è chi ha scelto di andare controcorrente.

La biodiversità, infatti, non riguarda soltanto ciò che arriva sulle nostre tavole: è il risultato di un legame profondo tra ambiente, territorio e comunità locali. Sostenere i prodotti del territorio significa permettere agli agricoltori di continuare a presidiare le campagne, mantenendo vivi saperi, tradizioni e varietà che raccontano la storia della nostra terra e garantendo allo stesso tempo opportunità economiche per le imprese agricole.

La biodiversità, infatti, non riguarda soltanto ciò che arriva sulle nostre tavole: è il risultato di un legame profondo tra ambiente, territorio e comunità locali. Sostenere i prodotti del territorio significa permettere agli agricoltori di continuare a presidiare le campagne, mantenendo vivi saperi, tradizioni e varietà che raccontano la storia della nostra terra e garantendo allo stesso tempo opportunità economiche per le imprese agricole.

La tutela della biodiversità rappresenta un elemento fondamentale delle attività portate avanti da Coldiretti e Campagna Amica. Difendere la biodiversità significa anche sostenere il lavoro degli agricoltori che scelgono di coltivare varietà locali, spesso più complesse da gestire ma fondamentali per mantenere viva l'identità agricola dei territori.

Ogni scelta di acquisto consapevole diventa così un gesto concreto a sostegno dell'economia locale e della protezione del patrimonio agricolo.

Un ruolo importante in questo percorso di valorizzazione è svolto anche dai mercati di Campagna Amica e dalla rete degli agriturismi Terranostra, luoghi in cui è possibile conoscere direttamente i produttori e scoprire prodotti che rappresentano l'identità del territorio.

Accorciare la distanza tra chi produce e chi consuma significa rafforzare la trasparenza, la qualità e il valore del cibo italiano, sostenendo il lavoro delle imprese agricole.

Custodire le varietà locali significa proteggere le radici della nostra terra e garantire un futuro alle campagne della Granda. I "Sigilli" rappresentano anche la garanzia di un futuro in cui mangiare bene resta un diritto profondamente legato alle radici e al passato. Solo unendo le forze è possibile costruire un futuro in cui agricoltura, ambiente e comunità locali continuino a crescere insieme, garantendo benessere ai territori e a chi li vive ogni giorno.

## Per la Granda sono ventinove le produzioni riconosciute, di cui diciotto nel vino, e hanno un forte peso economico Agroalimentare a denominazione: un miliardo di euro

La provincia di Cuneo rappresenta uno dei territori più rilevanti del panorama agroalimentare italiano anche dal punto di vista della biodiversità produttiva. La conformazione geografica della Granda, caratterizzata dalla presenza di pianure, colline e aree alpine, ha favorito nel tempo lo sviluppo di un sistema agricolo estremamente diversificato, capace di esprimere un ampio patrimonio di coltivazioni, allevamenti e produzioni tipiche.

Questo mosaico di ambienti e paesaggi agricoli ha contribuito nel tempo a creare condizioni ideali per la nascita di produzioni fortemente legate al territorio, che rappresentano oggi uno degli elementi distintivi dell'agroalimentare cuneese.

Questo patrimonio trova una prima espressione nel numero elevato di produzioni certificate presenti sul territorio. La provincia di Cuneo si colloca infatti tra le realtà più importanti a livello nazionale per numero di prodotti a denominazione di origine, con ventinove produzioni riconosciute tra comparto alimentare e vitivinicolo. Di queste, undici appartengono al settore agroalimentare mentre di-

cioito riguardano il comparto del vino. Il valore economico complessivo generato raggiunge circa 979 milioni di euro, confermando il ruolo strategico del sistema agroalimentare nella struttura economica della provincia e per la tenuta delle imprese agricole del territorio.

Il dato locale si inserisce in un contesto nazionale particolarmente significativo dal punto di vista della biodiversità alimentare. L'Italia si colloca infatti al primo posto in Europa per numero di prodotti certificati tra Dop, Doc, Docg, Igp e Pat, con oltre 6.500 eccellenze riconosciute.

Questo primato consente al Paese di posizionarsi davanti a realtà agroalimentari storicamente molto competitive come Francia e Spagna, evidenziando il peso delle produzioni di qualità all'interno del sistema agricolo italiano.

Un patrimonio che rappresenta uno dei punti di forza del Made in Italy agroalimentare e che trova proprio nei territori agricoli la sua principale ricchezza.

La biodiversità del nostro Paese non riguarda però soltanto le produzioni agricole, ma anche il patrimonio naturale complessivo.

Sul territorio nazionale sono state censite oltre 58.000 specie faunistiche e circa 6.700 specie vegetali, con percentuali significative di specie presenti quasi esclusivamente in Italia. Questa ricchezza rappresenta un patrimonio ambientale, economico e culturale di grande valore che richiede strumenti di tutela e valorizzazione, soprattutto alla luce delle trasformazioni legate ai cambiamenti climatici, al consumo di suolo e ai processi di standardizzazione delle produzioni agricole a livello internazionale.

In questo scenario il ruolo dell'agricoltura assume una funzione centrale nella gestione sostenibile del territorio.

Le aziende agricole contribuiscono infatti alla conservazione degli ecosistemi rurali e al mantenimento della diversità produttiva attraverso la coltivazione di varietà locali e l'allevamento di razze animali legate ai diversi contesti territoriali, svolgendo allo stesso tempo un'importante funzione di presidio delle aree rurali.

Il patrimonio agroalimentare del territorio cuneese trova espressione anche nelle numerose sagre e fiere dedicate ai prodotti tipici locali.

In tutta la provincia, durante l'anno, diversi Comuni organizzano manifestazioni legate a specifiche eccellenze del territorio, contribuendo alla valorizzazione delle produzioni agricole e alla promozione delle tradizioni gastronomiche locali. Eventi dedicati a prodotti come la fragola di Peveragno, il peperone di Carmagnola o la castagna di Cuneo rappresentano occasioni importanti per promuovere il legame tra agricoltura, territorio e comunità.

Queste iniziative svolgono anche un ruolo importante nel rafforzare il rapporto tra cittadini e mondo agricolo, contribuendo a diffondere la conoscenza delle produzioni locali e delle tradizioni gastronomiche del territorio.

La biodiversità agricola rappresenta quindi non solo un valore ambientale, ma anche un elemento strategico per la competitività delle imprese e per lo sviluppo economico delle aree rurali. La presenza di produzioni differenziate e fortemente legate al territorio consente infatti di rafforzare l'identità del sistema agroalimentare locale e di sostenere modelli produttivi basati su qualità, distintività e legame con il territorio.

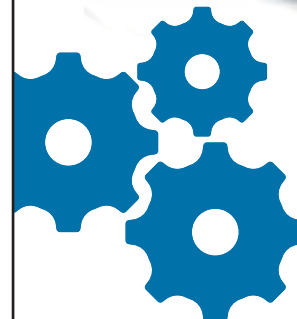
POWER GENERATION  
**gemap<sup>2</sup>**

VENDITA | NOLEGGIO | ASSISTENZA

GSP 660 TWI



PTO 40 KVA



HONDA EM5500



### COMMERCIALE

- Generatori Honda da 2 a 6 kW
- Generatori inverter da 1 a 8 kW
- Gruppi elettrogeni da 5 a 3200 kVA

### AGRICOLA

- Generatori per trattore da 13 a 130 kVA
- Motori IVECO FPT/KOHLER/YANMAR
- Alternatori da 5 a 2200 kVA

### NOLEGGIO

- Gruppi elettrogeni da 5 a 2000 kVA
- Cisterne gasolio
- Compressori d'aria a vite

### ENGINEERING

- Gruppi elettrogeni veicolari per semirimorchio
- Gruppi elettrogeni su capitolato



**GEMAP2 SRL**

Via Centallo, 39 - 12023 Caraglio (CN)  
+39 0171 619744 | gemap2@gemap2.com  
[www.gemap2.com](http://www.gemap2.com)

Il futuro appartiene a coloro  
che credono nella bellezza  
dei propri sogni

Eleanor Anna Roosevelt

SPAZIO

Il futuro nuovo  
**Spazio per l'Autismo**  
a Cuneo

info@amicicasedelcuore.it



Associazione  
AMICI  
Case del Cuore

**MOMO**  
cooperativa sociale



# Agricoltura cuneese tra innovazione e tutela: i modelli per il futuro

*Un settore in continua evoluzione, tra stazioni meteo, insetti utili e nuove colture, le aziende del territorio scommettono sulla sostenibilità certificata*

L'agricoltura cuneese, così come quella nazionale, presenta oggi molte opportunità, ma il percorso che ha portato a questo risultato è stato lungo e non sempre semplice. Parlare di agricoltura può sembrare riduttivo, perché all'interno di questo termine esistono diverse realtà, legate in particolare ai metodi di coltivazione adottati.

È utile distinguere tra "metodo di lotta" e "metodo di coltivazione": il primo riguarda la gestione delle patologie delle colture, mentre il secondo fa riferimento all'organizzazione complessiva dell'azienda agricola.

Entrando più nel dettaglio, i metodi di coltivazione possono essere ricondotti a due grandi modelli. Il primo è quello dell'agricoltura convenzionale, oggi più correttamente definita agricoltura integrata. Questo approccio utilizza in modo combinato diversi strumenti e tecniche per gestire le colture e le criticità in campo. Si tratta di un sistema sicuro, attento all'ambiente e in continua evoluzione. Vengono utilizzate, ad esempio, stazioni meteorologiche per monitorare il clima e prevenire problemi come gelate o malattie, trappole per il controllo degli insetti e tecniche naturali come la confusione sessuale, che sfrutta i feromoni per limitare la riproduzione dei parassiti. Il territorio cuneese rappresenta uno dei principali esempi di applicazione di questa tecnica in Italia, soprattutto nel settore frutticolo e vitivinicolo.

Accanto a queste soluzioni si affiancano metodi fisici, come la pacciamatura per il controllo delle erbe infestanti, l'u-



tilizzo di reti di protezione e il ricorso agli insetti utili, ad esempio le coccinelle per contrastare gli afidi. Tutte queste pratiche, supportate dalla consulenza tecnica, permettono di intervenire in modo sempre più preventivo, riducendo al minimo l'uso di prodotti fitosanitari, che sono comunque sempre più selezionati e sicuri. In questo contesto l'agricoltore assume un ruolo centrale nella tutela dell'ambiente in cui vive e lavora.

Il secondo modello è rappresentato dall'agricoltura biologica, un sistema regolato da normative europee e basato esclusivamente su metodi naturali. In questo caso la fertilizzazione avviene attraverso sostanze organiche come letame, compost o humus, mentre per la difesa delle colture si utilizzano prodotti di origine naturale, come zolfo, rame o piretro. Anche l'agricol-

tura biologica si fonda su un approccio preventivo, valorizzando le caratteristiche delle colture e del territorio, ad esempio attraverso l'impiego di varietà locali o razze autotone.

All'interno di questo contesto è importante distinguere tra agricoltura biologica e lotta biologica: quest'ultima è una tecnica di difesa che utilizza organismi naturali per contenere i parassiti e può essere applicata anche nell'agricoltura integrata, mentre l'agricoltura biologica è un vero e proprio sistema di gestione aziendale regolamentato.

Accanto ai metodi di coltivazione si affiancano poi le certificazioni, che rappresentano una scelta volontaria delle aziende e possono offrire nuove opportunità economiche. Certificare i prodotti o i processi produttivi consente di accedere a nuovi mercati e

di fornire al consumatore ulteriori garanzie. Tra queste si possono ricordare il marchio Sqnpi per la produzione integrata certificata, il GlobalGAP per la sostenibilità nel settore ortofrutticolo, la certificazione Grasp per gli aspetti sociali e la tutela dei lavoratori, oltre alla "Q di qualità" promossa dalla Camera di Commercio di Cuneo. Anche Coldiretti Cuneo ha sviluppato strumenti come "The Green Experience", dedicato alla sostenibilità nella viticoltura.

Alla luce di tutto questo, l'agricoltura cuneese si conferma una realtà sicura, sostenibile e al passo con i tempi. L'innovazione si integra sempre più con le pratiche tradizionali, grazie all'introduzione di nuove tecnologie, sistemi digitali di supporto alle decisioni e anche nuove colture, come il mandorlo, il noce e l'arachide.

## Conoscere lo "stato di salute" degli appezzamenti per ottenere la massima produttività possibile Analisi del suolo: meno sprechi e più qualità

Negli ultimi anni l'innovazione in agricoltura passa sempre più dalla conoscenza puntuale delle risorse di base, a partire dal suolo.

Il suolo rappresenta lo strumento primario per l'azienda agricola, l'elemento base che determina la produzione primaria. La conoscenza dello "stato di salute" dei propri appezzamenti è pertanto una condizione fondamentale per tutte le imprese agricole ed anche per gli hobbisti. L'analisi del suolo è infatti la lettura delle proporzioni e delle dotazioni di un terreno (sostanza organica, azoto, fosforo, potassio e microelementi), una vera e propria carta d'identità che indica tutte le informazioni necessarie per la conoscenza del nostro appezzamento e che pertanto aiuta a definire come comportarsi per la sua gestione.

Presso il laboratorio di Coldiretti Cuneo è possibile effettuare analisi chimico-fisiche sui suoli per valutazioni nutrizionali, risoluzione di problematiche e/o valutazioni propedeutiche a nuovi impianti; analisi chimiche delle acque;



analisi fogliari; analisi della titolazione dei fertilizzanti o dei reflui zootecnici, su frutta, poline e frutta secca, ma anche "analisi specifiche" a seconda delle necessità aziendali.

Le analisi del suolo sono un grande sostegno agli sforzi finalizzati ad ottenere prodotti di migliore qualità, conservabilità e sicurezza; sono fondamentali per prevenire carenze nutrizionali e possono far

emergere anomalie prima che queste rischino di danneggiare seriamente le colture.

Conoscere il proprio suolo e i propri prodotti significa poter ottenere il massimo possibile in termini di produttività e idoneità degli alimenti alle lavorazioni, conservabilità delle proprie derrate, ma anche conseguire certificazioni ambientali, ridurre al massimo gli sprechi e l'uso di so-

stanze chimiche. Ricordiamo infatti che alcune domande Psr (ACA01, ad esempio) prevedono anche l'obbligo dell'analisi del suolo, così come alcune certificazioni di prodotto (GlobalG.A.P., SQNPI, ecc.).

Il laboratorio è a servizio di tutti i soci di Coldiretti, ma è aperto anche a tutti gli altri agricoltori e cittadini che vogliono avere maggiore conoscenza del proprio suolo.

# Le Tecniche di Evoluzione Assistita alleate strategiche per il sistema

*Le nuove tecnologie genetiche possono dare risposte concrete ad alcune delle sfide future dell'Unione Europea: più sostenibilità e resistenza ai cambiamenti climatici*

Le politiche europee pongono al settore agricolo obiettivi sempre più stringenti, in particolare in termini di riduzione dell'uso di prodotti chimici come fitofarmaci e fertilizzanti e, più in generale, di sostenibilità.

Allo stesso tempo, è necessario raggiungere questi traguardi senza compromettere la capacità produttiva, garantendo ai consumatori elevati standard di sicurezza alimentare. L'attuale contesto internazionale rende infatti ancora più evidente quanto sia importante mantenere una produzione agricola solida e affidabile.

In questo quadro diventa fondamentale dotare le imprese agricole di strumenti innovativi che consentano di affrontare le nuove sfide senza ridurre la competitività del sistema agroalimentare nazionale ed europeo.

Tra gli strumenti che possono contribuire a questo equilibrio si inseriscono le Tecniche di Evoluzione Assistita (Tea), che stanno aprendo nuove prospettive per lo sviluppo dell'agricoltura. Si tratta di un ambito sul quale si concentra sempre più l'attenzione anche a livello istituzionale, nella consapevolezza che l'innovazione può rappresentare un alleato concreto per un'agricoltura più sostenibile.

Le Tea permettono di ottenere in tempi più rapidi risultati che, con le tecniche tradizionali di miglioramento genetico, richiederebbero molti anni. In concreto, consentono di intervenire in modo preciso sul Dna delle piante, ad esempio disattivando geni che rendono una coltura più sensibile a determinate malattie oppure rafforzando caratteristiche utili, come la resistenza agli stress climatici.



Questo tipo di intervento avviene attraverso strumenti molto precisi, spesso descritti come "forbici molecolari", che permettono di modificare specifiche sequenze genetiche senza alterare le altre caratteristiche della pianta. Il risultato è simile a quello che potrebbe avvenire naturalmente o attraverso incroci tradizionali, ma con tempi, costi e margini di incertezza molto ridotti.

È importante sottolineare che le Tea sono diverse dagli Ogm, perché non prevedono il trasferimento di geni tra specie non compatibili. Questa distinzione è centrale anche nel dibattito pubblico, dove è necessario favorire una corretta informazione per evitare confusione e garantire scelte consapevoli.

Le applicazioni sono numerose e riguardano, ad esempio, una maggiore resistenza alle malattie e alla siccità, il miglioramento della qualità delle produzioni e una migliore capacità delle piante di utilizzare i nutrienti, con una conseguente riduzione dell'impiego di fertilizzanti.

In questo modo le Tea possono contribuire concretamente al raggiungimento degli obiettivi ambientali europei, riducendo l'impatto delle coltivazioni senza penalizzare le rese produttive.

In questo contesto, le Tea rappresentano uno strumento concreto per coniugare sostenibilità e produttività, offrendo nuove opportunità alle imprese agricole e contribuendo a rafforzare la sicurezza alimentare. Una prospettiva che richiede però un quadro normativo chiaro e basato su evidenze scientifiche, capace di accompagnare l'innovazione senza ostacolarla.

# Droni, app, algoritmi, intelligenza artificiale al lavoro nei campi



L'avvento della tecnologia sta apportando sempre maggiori novità al comparto agricolo ed alle imprese agricole. Nuove opportunità che possono aiutare a garantire la capacità produttiva e migliorare la qualità delle produzioni riducendo costi e utilizzo di input. Anche in questo caso, la sfida è trovare un equilibrio tra esigenze ambientali e sostenibilità economica delle imprese agricole.

In questo scenario, l'Intelligenza Artificiale (IA) e gli strumenti digitali stanno assumendo un ruolo sempre più importante nella gestione delle aziende agricole, contribuendo a rendere il settore più efficiente e sostenibile. La digitalizzazione rappresenta infatti una delle principali leve di innovazione su cui si sta orientando l'agricoltura moderna.

Sistemi di supporto alle decisioni, applicazioni e piattaforme digitali permettono infatti di raccogliere e analizzare dati utili per programmare al meglio le operazioni in campo. Informazioni meteo, caratteristiche dei suoli, dati satellitari e banche dati sui prodotti fitosanitari possono essere integrati per fornire indicazioni puntuali agli agricoltori. Questo consente di ottimizzare l'impiego delle risorse, riducendo sprechi e aumentando l'efficienza complessiva delle aziende.

Un esempio è rappresenta-

to da piattaforme come Demetra, adottata da Coldiretti, che consente alle imprese associate di gestire le attività aziendali attraverso strumenti avanzati di analisi. Queste tecnologie permettono di prevenire rischi come gelate, eccessi o carenze idriche, di rispettare i disciplinari di produzione e di pianificare gli interventi in modo più preciso. Si tratta di strumenti che aiutano concretamente gli agricoltori nelle scelte quotidiane, migliorando la gestione aziendale.

Un ulteriore sviluppo è rappresentato dall'integrazione tra strumenti digitali e macchinari agricoli, ad esempio attraverso mappe di prescrizione che consentono di distribuire in modo mirato fertilizzanti e altri input. In prospettiva, l'utilizzo di droni e tecnologie sempre più evolute potrà rendere queste applicazioni ancora più diffuse ed efficaci. L'agricoltura di precisione rappresenta così un modello sempre più centrale per il futuro del settore.

In questo contesto, l'innovazione digitale rappresenta una leva strategica per accompagnare l'agricoltura verso modelli più sostenibili, senza rinunciare alla produttività e alla qualità delle produzioni. Un percorso che richiede investimenti, formazione e un accesso diffuso alle tecnologie, affinché tutte le imprese possano beneficiarne.





*Onoranze Funebri*  
**TALLONE**  
*"Il Giglio"*

**Servizio ovunque richiesto**

**Flavio ☎ 335-638.42.65**

**Servizi funebri completi**  
La perdita di una persona cara è sempre motivo di forte disagio e sofferenza, soprattutto quando si tratta di affrontare il difficile compito dell'organizzazione dei funerali e della sepoltura.  
In questo caso rivolgersi a un'agenzia competente e preparata è il primo passo per affrontare questo difficile momento con la minor preoccupazione possibile.  
Onoranze Funebri Tallone è infatti un punto di riferimento, non solo per quanto riguarda l'organizzazione di funerali completi, ma anche per una vasta gamma di servizi inerenti, che includono cerimonie di commiato.

**Reperibilità continuata H 24 festivi compresi**

**Tallone Onoranze Funebri - Il Giglio**

**E.mail: info@talloneonoranzefunebri.com**

**www.talloneonoranzefunebri.com**

# Il ruolo strategico dei pensionati, risorsa preziosa per le comunità e le aziende familiari del Cuneese

*Tra supporto quotidiano alle nuove imprese, tutela della biodiversità e impegno sociale per i servizi nelle aree marginali, i Senior restano custodi fondamentali di un patrimonio che unisce tradizione, innovazione e tenuta del territorio*



In una provincia come quella di Cuneo, dove l'agricoltura rappresenta da sempre uno dei pilastri economici e sociali del territorio, il passaggio generazionale non è un'eccezione, ma la regola. La storia agricola della Granda, costruita nel tempo grazie al lavoro di intere famiglie, ha dato vita a un tessuto produttivo fatto in larga parte di aziende a conduzione familiare, nelle quali il sapere si tramanda di generazione in generazione e il legame con la terra si rafforza nel tempo.

È proprio in questo contesto che il ruolo dei Senior assume un valore ancora più significativo. L'esperienza accumulata negli anni non viene dispersa, ma continua a

vivere all'interno delle aziende, affiancando le nuove generazioni nelle scelte produttive, organizzative e anche sindacali. Un patrimonio di conoscenze fondamentali in un settore complesso come quello agricolo, dove la capacità di adattarsi ai cambiamenti si costruisce anche sulla memoria e sulla continuità.

A livello nazionale, questo modello trova conferma nei numeri: oltre 10 milioni di persone hanno più di 70 anni e una parte significativa continua a rappresentare un punto di riferimento attivo all'interno delle famiglie e delle imprese. Più di una famiglia italiana su tre può contare sul contributo dei nonni, non solo dal punto di

vista economico, ma anche nell'organizzazione quotidiana e nel supporto alle attività lavorative.

L'agricoltura consente ai pensionati di non andare mai davvero in pensione, se per pensione si intende un periodo della vita in cui si smette completamente di lavorare. L'invecchiamento attivo rappresenta invece una risorsa concreta per le aziende agricole e per l'intera società. I pensionati non sono un costo, ma contribuiscono al sostegno delle aziende e delle famiglie, mettendo a disposizione esperienza, competenze e conoscenze maturate in anni di lavoro nei campi.

Il settore agricolo, fondato su tradizioni antiche e su un forte legame con il territorio,

non può fare a meno della presenza dei Senior. Gli anziani diventano ambasciatori della cultura contadina e difensori della biodiversità, custodi di saperi tramandati di generazione in generazione, fondamentali per preservare il patrimonio agricolo e ambientale.

L'Associazione Pensionati favorisce un ruolo attivo degli anziani anche attraverso il confronto e l'apprendimento intergenerazionale con Donne Coldiretti e Giovani Impresa. Vengono promossi incontri e momenti di confronto per individuare le difficoltà del settore e costruire soluzioni condivise.

La sinergia tra queste realtà rappresenta un valore importante per l'intero siste-

ma agricolo. In particolare per i giovani agricoltori, che hanno la possibilità di comprendere meglio cosa significhi fare agricoltura, non solo dal punto di vista produttivo ma anche da quello sindacale e associativo. I Senior restano un punto di riferimento, profondamente legato al territorio e alle battaglie portate avanti negli anni a tutela del settore.

Le proposte dell'Associazione Pensionati vengono studiate a livello nazionale e poi sviluppate sui territori, trasformandosi in attività concrete per migliorare la qualità della vita e rafforzare il ruolo degli anziani nelle comunità rurali.

Un'attenzione particolare è rivolta anche alla dimensione

sociale. Oltre ai temi agricoli, si lavora su assistenza e sostegno alle categorie più fragili, promuovendo momenti di socialità e aggregazione, fondamentali per contrastare la solitudine. Tra le priorità emergono la necessità di ridurre le liste d'attesa sanitarie, garantire servizi adeguati nelle aree montane e più isolate e rafforzare l'assistenza nei territori. Interventi che non riguardano solo i pensionati, ma la tenuta stessa delle comunità rurali.

In questo quadro, l'Associazione Pensionati continua a svolgere un ruolo importante, promuovendo la partecipazione attiva degli anziani e valorizzando un contributo che resta fondamentale per l'agricoltura e per la società.

## Una passione nata fin da bambina, cresciuta tra stalla e pascoli, che l'allevatrice della Valle Maira ha trasformato nel tempo in una scelta di vita

### Il premio "Amiche della Terra" alla malgara cuneese Roberta Colombero

In un contesto in cui l'agricoltura è spesso percepita come un settore tradizionale, sempre più realtà dimostrano come anche i mestieri antichi possano essere riletti in chiave contemporanea, diventando attuali, attrattivi e capaci di generare nuove opportunità. Professioni come quella del malgara, profondamente radicate nella storia e nella cultura dei territori, oggi si caricano di nuovi significati: non solo produzione, ma presidio ambientale, trasmissione di saperi e relazione con la società.

È proprio in questa evoluzione che si inserisce il tema della multifunzionalità agricola. Le aziende non sono più solo luoghi di produzione, ma spazi aperti, capaci di integrare attività diverse: dall'ospitalità rurale alla didattica, fino alla valorizzazione turistica del territorio. Un modello che consente di diversificare il reddito, ma anche di rafforzare il legame tra agricoltura e comunità, rispondendo a nuove esigenze sociali e culturali.

In questo scenario si colloca l'esperienza di Roberta Colombero, malgara dell'alta Val Maira, premiata a Roma, presso il Palazzo Rospi-gliosi, in occasione della Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro

le donne, con il riconoscimento "Amiche della Terra - Donne che nutrono il Mondo" per la categoria dedicata al ritorno degli antichi mestieri. Un premio che valorizza il ruolo delle donne capaci di coniugare impresa agricola, inclusione, dignità del lavoro e tutela dell'ambiente.

La sua storia racconta una passione nata fin da bambina, cresciuta tra stalla e pascoli, trasformata nel tempo in una scelta di vita. All'Alpeggio Valanghe, durante l'estate, Roberta accudisce le sue vacche e il territorio insieme ai genitori, custodendo tradizioni antiche e affrontando con determinazione le difficoltà della montagna. Accanto all'attività zootecnica, ha sviluppato un modello multifunzionale: dall'ospitalità rurale familiare ai trekking a cavallo, fino alla produzione di formaggi d'alpeggio, tra cui il Nostrale a latte crudo. L'alpeggio è così diventato un luogo di incontro, capace di attrarre giovani e famiglie in cerca di autenticità, offrendo un'esperienza fatta di semplicità, relazioni e contatto diretto con la natura.

Una testimonianza concreta di come l'agricoltura possa innovarsi senza perdere le proprie radici, trovando proprio nei mestieri più antichi una chiave per costruire il futuro.



Roberta Colombero, malgara dell'alta Val Maira.

**La Guida** email: [info@laguida.it](mailto:info@laguida.it)  
settimanale cattolico cuneese

**Redattori:** Enrico Giaccone (capo servizio), Fabrizio Brignone, Elisabetta Lerda, Giulia Gambaro, Monica Armaudo, Marco Capello.  
**Segreteria e grafica:** Sabina Sordello, Marilena Rosa, Giulia Blanger, Giovanni Conte.  
**Editrice:** LGE Editoriale srl - Cuneo  
**ABBONAMENTI:** Annuale Italia € 52 - Estero € 120. Semestrale Italia € 26.  
**Ufficio Abbonamenti:** via A. Bono, 5 - 12100 Cuneo. ORARIO: 8,30-12,30 e 15-18. Sabato chiuso.  
**tel. 0171/447120 - C.C.P. 14479125**  
**SEDE:** Direzione, Redazione, Amministrazione Via A. Bono, 5 - 12100 Cuneo. Segreteria di redazione: 0171/447111 - Email: [info@laguida.it](mailto:info@laguida.it). Amministrazione: 0171/447107

Direttore responsabile: Massimiliano Cavallo



Il settimanale La Guida è associato a:



**GRAFICA PUBBLICITARIA:** Refuso Srl - Corso Dante, 14 - 12100 Cuneo - Tel. 0171/65623:  
**STAMPA:** Gedi News Network S.p.A. - Via Ernesto Lugaro 15 - 10126 - Torino  
**CONCESSIONARIA PER LA PUBBLICITÀ:** Media L.G. srl - Via A. Bono, 5 - 12100 Cuneo - Tel. 0171/602722 (r.a.) - Fax 0171/631313. E-mail: [sportello@medialg.it](mailto:sportello@medialg.it). Orario: 9-12/15-18. Sabato chiuso. **Per la pubblicità nazionale:** O.P.Q. srl - Via G.B. Pirelli, 30 - 20124 MILANO - Tel. 02/66992511 - TORINO Tel. 011/5683687. Tariffe commerciali per modulo (base mm. 42,5 x altezza mm. 21,5) € 21,00. Occasionale, ricerca di personale per modulo € 42,00. Necrologie, anniversari per modulo € 19,00. Partecipazioni a lutto per modulo € 42,00.  
Aut. Tribunale di Cuneo del 31-05-1948 n. 12. Iscrizione ROC n. 23765 del 26-08-2013.

**PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI:** LGE Editoriale s.r.l., in qualità di Titolare del Trattamento, informa che il trattamento dei dati personali contenuti nel settimanale La Guida sono trattati nel pieno rispetto del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e che l'informativa completa è disponibile presso gli uffici di Via Bono, 5 - 12100 Cuneo o sul sito [www.laguida.it](http://www.laguida.it). Per esercitare i diritti riconosciuti all'interessato: [privacy@laguida.it](mailto:privacy@laguida.it). La Guida percepisce i contributi pubblici di cui all'art. 3 comma 3 della legge 250 del 07/08/90 e di cui alla legge regionale 18/2018. La Guida, tramite la Fisc (Federazione italiana settimanali cattolici), ha aderito allo IAP (Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria) accettando il Codice di Autodisciplina della Comunicazione Commerciale.

# Oscar Green, vent'anni del premio che promuove l'innovazione

*Il riconoscimento nazionale rappresenta un punto di riferimento per il mondo agricolo giovanile valorizzando le migliori esperienze imprenditoriali del Paese*

Il valore dell'innovazione agricola italiana passa anche dal riconoscimento del merito e dalla capacità di fare rete. È in questo contesto che si inserisce il premio nazionale Oscar Green, promosso da Coldiretti Giovani Impresa, che quest'anno celebra il traguardo del ventennale.

Da vent'anni, l'iniziativa rappresenta un punto di riferimento per il mondo agricolo giovanile, valorizzando le migliori esperienze imprenditoriali del Paese e portando sotto i riflettori aziende capaci di coniugare tradizione e innovazione. Le premiazioni non sono soltanto un momento simbolico, ma assumono un ruolo centrale nel riconoscere il lavoro quotidiano degli agricoltori e nel promuovere modelli virtuosi di sviluppo. In un settore in cui spesso l'attenzione è concentrata soprattutto sul fare, diventa fondamentale anche imparare a comunicare, per raccontare il valore del lavoro agricolo e renderlo comprensibile all'esterno.

L'Oscar Green si conferma così uno strumento fondamentale attraverso il quale i giovani imprenditori agricoli hanno la possibilità non solo di farsi conoscere, ma anche di incontrarsi, confrontarsi e creare nuove sinergie. Un'occasione concreta di crescita, in cui le esperienze individuali diventano patrimonio collettivo e stimolo per ulteriori percorsi di innovazione. In un settore sempre più chiamato ad affrontare sfide complesse, dalla sostenibilità ambientale alla competitività sui mercati globali, iniziative come questa contribuiscono a rafforzare il ruolo dei giovani come protagonisti del cambiamento. La condivisione di idee, progetti e visioni diventa così il motore di un'agricoltura capace



di evolversi, restando al tempo stesso profondamente legata al territorio.

Il premio si articola in cinque categorie, pensate per rispecchiare le diverse tipologie dell'agricoltura contemporanea: la categoria che premia chi tutela e valorizza la ricchezza del territorio; quella dedicata alle aziende che investono in innovazione tecnologica e pratiche sostenibili; quella delle aziende che promuovono progetti di collaborazione e comunità; spazio anche per chi sa raccontare il mondo agricolo attraverso nuovi linguaggi e strumenti digitali; e, infine, la categoria che valorizza la crescita e lo sviluppo complessivo dell'azienda.

C'è un momento in cui un'idea, nata dalla terra e dalla passione, riesce a farsi riconoscere a livello nazionale: Andrea De Magistris ha ottenuto il premio nazionale Oscar Green con un'azienda che coltiva il bambù e ne trasforma l'estratto delle foglie per creare tisane senza eccitanti e dolci, risultando vincitore nella categoria "Ideando". A seguire, tra i finalisti nazionali, l'azienda agricola Monge Giacomo di Villafalletto, nella categoria "Impresa digitale", che ha saputo coniugare innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale nel

pieno rispetto del territorio. L'azienda ha introdotto nuovi sistemi replicabili, pensati per ottimizzare le pratiche agricole senza compromettere l'ecosistema locale, con innovazioni significative sia nel comparto frutticolo sia nell'allevamento di conigli, adottando sistemi all'avanguardia.

Negli anni successivi, il premio è andato all'azienda agricola Il Falco società semplice agricola, vincitrice nella categoria "Custodi d'Italia". Costituiscono la società i tre fratelli Falco, Elia, Emily e Dennis, che con il loro progetto multifunzionale, sono riusciti a preservare e valorizzare un territorio ricco di biodiversità, intrecciando allevamento, produzione di formaggi, agriturismo e vendita diretta.

"Con la nostra azienda vogliamo essere custodi del patrimonio agricolo e culturale del territorio - racconta Emily - e valorizzare l'agricoltura di montagna".

"È un grande onore vedere premiata una nostra azienda, espressione dell'imprenditoria familiare e della caparbietà dei giovani nel preservare territori che altrimenti rischierebbero lo spopolamento" spiega Marco Bernardi, delegato provinciale Giovani Impresa. Infine, il giovane Alessandro

Bergese, che ha partecipato alle finali nazionali nella categoria "Impresa digitale e sostenibile", con il primo latte da agricoltura simbiotica, ovvero un sistema di coltivazione certificata che mira al benessere del microbiota del suolo, con l'obiettivo di raggiungere la sostenibilità ambientale e sociale, tenendo sempre conto della salute dell'animale.

Per la premiazione interregionale, insieme ad Alessandro, sono stati protagonisti anche altri tre giovani del cuneese: Pietro Alasia, nella categoria "+Impresa", con Al.wood (denominazione della sua azienda) che unisce sostenibilità e innovazione nella coltivazione di piante forestali e pioppi.

Fabrizio Oggero, nella categoria "Coltiviamo insieme", con un'azienda agricola del ceraschese, affronta il tema dell'inclusione sociale con i "Tesori della Terra", una collaborazione nata tra due aziende agricole, una zootecnica e l'altra produttrice di frutta e ortaggi ottenuti con metodo biologico.

Infine, Mario Alifredi, nella categoria "Campagna Amica", con la sua azienda agricola in zona montana, si occupa di allevamento caprino e attività agrituristica.

Il frutticoltore di Revello presente alla Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici

## Il giovane Nicolò Bertorello alla COP28 di Dubai

In un'epoca in cui le sfide dell'agricoltura superano i confini nazionali, gli incontri a livello internazionale si confermano snodi cruciali per il confronto e la crescita del settore. È proprio in questo equilibrio tra dimensione locale e visione globale che si costruisce il futuro dell'agricoltura, dove esperienze e modelli diversi si incontrano per generare innovazione e sviluppo condiviso.

In questo percorso, il supporto di realtà come Coldiretti e, in particolare, di Coldiretti Giovani Impresa diventa fondamentale per permettere anche alle aziende più legate al territorio di partecipare attivamente al dialogo internazionale.

Un esempio concreto di queste opportunità si è concretizzato in occasione della COP28 di Dubai, dove si è svolto il primo bilancio globale nell'ambito dell'Accordo di Parigi, con particolare attenzione ai temi delle energie rinnovabili e dell'efficienza ener-



Nicolò Bertorello

getica. Tra i partecipanti figurava Nicolò Bertorello, giovane frutticoltore di Revello e membro del Comitato provinciale Giovani Impresa di Coldiretti Cuneo, selezionato dall'Organizzazione Mondiale degli Agricoltori come uno dei 20 agricoltori under 35 ammessi al "Gymnasium", programma internazionale di for-

mazione dedicato ai futuri leader del settore agricolo.

Laureato in Scienze Agrarie, Bertorello conduce l'azienda familiare introducendo innovazioni significative, come l'utilizzo di serre sospese per la coltivazione dei kiwi, una soluzione che consente di ridurre l'insorgenza di malattie e batteriosi.

L'esperienza alla COP28 gli ha offerto l'opportunità di partecipare a conferenze tecniche e momenti di confronto globale su agricoltura, cambiamento climatico e innovazione tecnologica. Il programma Gymnasium, inizialmente sviluppato online con moduli dedicati al public speaking, alla negoziazione politica e al networking, si è concluso proprio a Dubai con incontri in presenza, rafforzando competenze fondamentali come la mediazione e il lavoro di squadra.

"Il modulo che mi ha realmente illuminato è stato quello del networking - sottolinea Bertorello - perché, dopo aver parlato, discusso e negoziato,

è necessario arrivare a una sintesi condivisa. È proprio qui che la capacità di lavorare in squadra diventa essenziale per raggiungere un obiettivo comune".

Un'esperienza definita dallo stesso giovane agricoltore come stimolante, emozionante e altamente responsabilizzante: i partecipanti hanno portato le proprie esperienze, mettendo in luce la resilienza necessaria per affrontare le sfide dell'agricoltura contemporanea. Centrale, secondo Bertorello, resta il valore delle collaborazioni internazionali, fondamentali non solo per la crescita personale, ma anche per lo sviluppo delle aziende, grazie allo scambio di idee e visioni diverse.

"Gli agricoltori devono essere ascoltati e coinvolti nei processi decisionali legati all'ambiente e al cambiamento climatico - conclude - perché sono i primi custodi del territorio e spesso coloro che ne conoscono meglio le dinamiche".

**MAURO**  
ELETTROMPIANTI  
di BACCO MAURO

IMPIANTI ELETTRICI  
CITOFONIA  
VIDEOSORVEGLIANZA  
SISTEMI ANTINTRUSIONE

Via Centallo, 113 - CARAGLIO (CN)  
baccomauro72@gmail.com - cell. 335.7042165

**cuneoinox**  
70 ANNI DI PASSIONE INDESSIBILE

Lamiere lavorate a freddo e caldo  
Tubi elettrouniti - Barre forate - Tubi S.S.  
Raccorderia - Taglio misura - Taglio laser  
Taglio plasma - Lavorazione in acciaio inox

Via Morozzo 8 - 12040 Castelletto Stura - CN - Tel. 0171 346165  
Mail: info@cuneoinox.com - www.cuneoinox.com

CENTRO REVISIONI - OFFICINA - GOMMISTA

**C.R.GEM**  
Auto e moto

**VENDITA E MONTAGGIO PNEUMATICI**

**CAMBIO GOMME**  
DAL 15 APRILE AL 15 MAGGIO

OBBLIGO DAL 15 MAGGIO

Vendita, montaggio e deposito gomme

CARRÙ, Via Langhe 25/3  
348 6167474 • 0173 759975 • info@crgem.it

**www.crgem.it**

**Arte** c/terzi  
Multiservice Farming Gardening

Lavori agricoli in genere,  
conduzione terreni, trasporto liquame,  
trebbiatura, essiccazione,  
manutenzioni aree verdi private e industriali  
e parchi fotovoltaici

Specialisti nella semina su sodo con esperienza da oltre vent'anni presenta il neo Acquisto **AGRISEM asd SLY BOSS**

**AR.mando Diego: cell. 349.6487704**  
**TE.sta Stefano: cell. 333.2064926**

**OMG grandArte**  
2025 2026

I confini del Sacro

## Voci velate

Visioni contemporanee dall'Iran

Abbas Bahrami \_ Afsaneh Zarnegar \_ Ali Ghasemi  
Alireza Naseri \_ Aref Adili \_ Darius Mohammadi  
Eli Farahani \_ Farbod Kamiab \_ Farideh Alboghbish  
Farshid Ashgar \_ Fatemeh Ranjbar \_ Fatemeh  
Tajik \_ Ghazaleh Saidi \_ Hadi Moghaddam  
Hedayat Saffari \_ Javad Zarrinpour \_ Khadije Naseri  
Kourosh Khojir \_ Mahbubeh Seif \_ Manzar Aghdai  
Maryam Izadi \_ Mashid Saber Pour \_ Masoud Salehi  
Mehdi Kazemi \_ Mehrdad Etemadi \_ Mehrdad Sanii  
Mikail Kazemi \_ Milad Goli \_ Mitra Poormjib  
Mohammad Ghorbani \_ Mohammad Taghi Dustkuhi  
Mostafa Sepahvand \_ Naima Majzubi  
Naser Tavakoli \_ Nima Jabraili \_ Parham Sanei  
Pouria Khalili \_ Raha Asad Sangabi \_ Raha Eshraghian  
Raha Haghi \_ Rahim Sabaghi \_ Reza Kardan \_ Reza  
Moghadam \_ Reza Tajik \_ Saeedeh Hadi \_ Saeid Anvari  
Saeid Ipki \_ Sahar Seyyed Mohsen \_ Saina Farzaneh  
Sabet \_ Sara Naseri \_ Sara Shafiq \_ Shadi Khajavi  
Shiva Zabolipour \_ Siavash Ejlali \_ Soraya Ejlali  
Vahide Dashtipour \_ Zahra Mohajer \_ Zahra Rajestari

A cura di Alireza Naseri e Ivana Mulatero

Museo Mallé  
Via Valmala, 9  
12025 Dronero (CN)

Sabato e domenica ore 15-19

Possibilità di visite guidate  
e di aperture straordinarie  
su prenotazione:

[museo.malle@comune.dronero.cn.it](mailto:museo.malle@comune.dronero.cn.it)

# Coltivare verso il cielo, nelle città stanno nascendo le "Vertical Farm"

Con meno terra coltivabile e meno acqua a disposizione, è necessario puntare su un'agricoltura sempre più basata su alta tecnologia, ricerca e innovazione

Per nutrire una popolazione mondiale in crescita, ma con meno terra coltivabile e meno acqua a disposizione è necessario puntare su un'agricoltura basata su alta tecnologia, ricerca, innovazione e forte capacità di adattamento ai cambiamenti.

Le città stanno diventando le nuove campagne ed è proprio lì che stanno nascendo le Vertical Farm, strutture chiuse e controllate dove le piante vengono coltivate in strati sovrapposti verticalmente, ottimizzando lo spazio verso l'alto anziché estendersi sulla superficie del suolo. Possiamo immaginarle come un magazzino dove, invece di uffici o scatoloni, troviamo scaffalature di insalate, erbe aromatiche e micro-ortaggi, disposti su più livelli e seguiti costantemente da sistemi automatizzati.

Queste coltivazioni funzionano senza suolo: le piante sono immerse in una soluzione d'acqua arricchita di sali minerali (idroponica) oppure sospese e irrorate da una nebbia nutritiva (aeroponica). L'illuminazione è artificiale e, grazie a diverse frequenze di luce, è possibile accelerare la fotosintesi o influenzare caratteristiche come sapore, colore e croccantezza del prodotto. Tutto avviene in un ambiente controllato per temperatura, umidità, CO<sub>2</sub> e ventilazione. Questo significa che le stagioni non incidono più sulla produzione ed è possibile raccogliere durante tutto l'anno, con cicli produttivi continui e molto programmabili.

Essendo inoltre un ambiente chiuso, si riduce molto la presenza di malattie e questo rende più semplice la difesa fitosanitaria. Diminuisce an-



che l'esposizione agli eventi atmosferici estremi, come grandine, gelate improvvise o lunghi periodi di siccità, che oggi condizionano sempre di più l'agricoltura in pieno campo.

Si tratta di tecnologie rivoluzionarie: una Vertical Farm può produrre da 30 a 100 volte di più per metro quadrato rispetto a un campo tradizionale e permette un forte rispar-

mio idrico, perché l'acqua viene riciclata continuamente nel sistema, arrivando a ridurre i consumi fino al 95-99% rispetto a un'irrigazione a pioggia.

Inoltre, potendo essere costruite in città, nei centri storici o in aree industriali dismesse, queste strutture possono portare il cibo freschissimo direttamente ai consumatori, riducendo anche le emis-

sioni legate ai trasporti e accorciando in modo significativo la filiera. È un modo diverso di pensare la produzione agricola, più vicino ai luoghi di consumo e meno dipendente dalle grandi distanze.

Non bisogna però aspettarsi il profumo della terra bagnata o il ronzio delle api: entrare in una Vertical Farm è più simile a entrare in un laboratorio, dove luci rosa al neon illuminano le pareti, tecnici in camice bianco analizzano dati sui tablet e il silenzio è interrotto solo dal fluire dell'acqua purificata. È un'agricoltura diversa da quella che immaginiamo tradizionalmente, ma che racconta bene quanto il settore primario stia cambiando e quanta innovazione possa esserci oggi dietro la produzione di un semplice ortaggio.

## Per chi è alle prime armi il consiglio è di partire dalle erbe aromatiche Orto sul balcone, esigenza e benessere

Non serve avere un ettaro di terra per riscoprire il legame con la natura. Negli ultimi anni la coltivazione non professionale sui balconi è passata da semplice passatempo a una vera e propria esigenza di benessere psicofisico.

Il segreto di un balcone rigoglioso sta nell'ottimizzazione degli spazi. Non potendo contare sulla profondità del terreno, si ricorre alla coltivazione in contenitore. In questo caso la scelta del terriccio è fondamentale: deve essere specifico, leggero e drenante, così da evitare ristagni idrici, nemici numero uno delle radici nella coltivazione in vaso. Per chi ha pochissimi metri quadri la soluzione è il verticalismo: spalliere, scaffali e vasi appesi permettono di coltivare fragole, lattughe ed erbe aromatiche sfruttando l'altezza.

Per chi è alle prime armi il consiglio è di partire con le erbe aromatiche: basilico, rosmarino, salvia e menta, piante resistenti che rega-

lano soddisfazioni immediate. Chi vuole osare di più può puntare sui pomodori ciliegino o sui peperoncini, che si adattano molto bene alla vita in vaso purché abbiano almeno 6-8 ore di sole diretto. Una tecnica curiosa, che unisce estetica e utilità, è quella di consociare fiori come calendula e tagete vicino agli ortaggi: aiutano a tenere lontani alcuni parassiti e riducono la necessità di ricorrere a prodotti chimici.

Il recupero dell'acqua piovana o l'uso dell'acqua di lavaggio delle verdure per l'irrigazione consente di ridurre gli sprechi. Coltivare da sé significa anche abbattere i costi di trasporto e limitare l'uso di imballaggi in plastica.

Un balcone moderno però non ospita solo piante, ma può diventare anche rifugio per piccoli insetti utili. Con i cosiddetti "hotel per insetti" si possono attirare api solitarie e coccinelle, trasformando il balcone in una piccola stazione di sosta per gli impollinatori.

## Con un orto casalingo si può dare nuova vita a materiali che sembrano aver esaurito la loro funzione Un'economia circolare tra le mura domestiche

Coltivare sul proprio balcone non è solo una sfida agronomica, ma anche un'opportunità per mettere in pratica l'economia circolare tra le mura domestiche. Se le grandi Vertical Farm utilizzano materiali hi-tech, l'ortista urbano può ottenere risultati sorprendenti rigenerando oggetti destinati alla spazzatura, trasformando lo scarto in risorsa e dando nuova funzione a materiali che sembravano aver esaurito il loro ciclo di vita.

Il primo passo del riciclo riguarda i contenitori. Le cassette della frutta in legno, se foderate con un telo di juta o con tessuto non tessuto, possono trasformarsi in rustiche fioriere. Anche i pallet inutilizzati, se posizionati verticalmente, diventano pareti verdi dove alloggiare piccoli vasetti di erbe aromatiche. Per chi ha spazi molto ridotti, persino le comuni bottiglie di plastica da due litri possono essere tagliate e appese lungo una corda, creando un sistema di irrigazione a caduta che riduce lo spreco idrico e permette di sfruttare bene lo spazio disponibile.



Per la semina, invece di acquistare vasetti di plastica monouso, si possono utilizzare gusci d'uovo svuotati oppure i rotoli di carta igienica terminati che, ripiegati sul fondo e riempiti di terra, diventano contenitori ideali. Possono essere interrati direttamente nel vaso finale: il cartone si decomporrà naturalmente, diventando nutrimento per il terreno e risparmiando alle radici lo stress del trapianto.

È un piccolo gesto, ma rappresenta bene una filosofia domestica del riuso semplice e intelligente.

Il riciclo continua anche con la concimazione. L'acqua di cottura delle verdure, purché non salata, così come i fondi di caffè, senza eccedere, possono essere mescolati al terriccio e offrire nutrienti utili alle piante. Si tratta di accorgimenti elementari, ma capaci di ridurre gli sprechi e di re-

stituire valore a materiali che normalmente verrebbero eliminati.

Oggi esistono anche soluzioni pensate per gli spazi domestici, come le compostiere da balcone che utilizzano microrganismi efficaci per fermentare gli scarti senza produrre odori. Bucce di mela, torsoli e foglie esterne delle verdure subiscono una decomposizione controllata che restituisce un terriccio ricco di humus, utile per alimentare nuove coltivazioni e chiudere davvero il cerchio.

È bene ricordare che in natura non esiste il concetto di "rifiuto": ogni scarto è il punto di partenza per una nuova vita. Utilizzare questi materiali non è solo un risparmio economico, ma anche un gesto di consapevolezza: chi coltiva impara che una buccia di patata non è spazzatura, ma una risorsa potenziale per il raccolto successivo. Ed è proprio da questa idea, semplice ma profondissima, che nasce un modo più responsabile di abitare gli spazi urbani e di guardare al rapporto tra consumo, natura e produzione del cibo.

Con il contributo di:



In collaborazione con:



# Al Caf Coldiretti non solo per il 730, ma anche per consulenze a 360 gradi

*Dalle dichiarazioni di successione al supporto per i bonus edilizi e il bonus psicologo, presso gli uffici di Cuneo e provincia un'assistenza su misura al servizio dei cittadini*

Il Caf Coldiretti rappresenta, da oltre trent'anni, un punto di riferimento affidabile per cittadini e contribuenti. Costituito nel 1993, il Centro di Assistenza Fiscale di Coldiretti opera con l'obiettivo di offrire un supporto concreto, competente e costante nella gestione degli adempimenti fiscali e delle principali pratiche amministrative che interessano famiglie, pensionati, studenti, lavoratori e cittadini.

Grazie a una presenza capillare su tutto il territorio nazionale, il Caf Coldiretti raggiunge la maggior parte dei Comuni italiani, garantendo un servizio puntuale e accessibile, assicurato dalla rete delle società di servizi Impresa Verde, espressione delle Federazioni provinciali e regionali, che gli consente di essere sempre vicino alle esigenze dei cittadini.

Per la provincia di Cuneo, il Caf Coldiretti garantisce un servizio tempestivo e competente grazie ai suoi uffici di zona e ai recapiti territoriali, assicurando la propria presenza anche nelle aree marginali con personale specializzato: un valore aggiunto importante, da non sottovalutare.

Il vero punto di forza del Caf è rappresentato dalla professionalità degli operatori: personale qualificato che, attraverso aggiornamenti costanti e una formazione continua, ha matura-



to una solida esperienza in ambito fiscale, previdenziale e assistenziale. Questo consente di offrire un'assistenza completa e personalizzata durante tutto l'arco dell'anno, non limitata alle sole scadenze fiscali.

Tra le attività principali rientra l'elaborazione dei modelli 730 che, con le migliaia di dichiarazioni trasmesse ogni anno all'Amministrazione finanziaria, lo colloca tra i Caf più rappresentativi del territorio, a testimonianza della fiducia accordata dagli utenti e dell'efficienza del servizio. Accanto a questo, il Caf Coldiretti si oc-

cupa anche della gestione del Modello Redditi (ex Unico), delle pratiche Imu, dell'assistenza su accertamenti e controlli da parte dell'Agenzia delle Entrate-Riscossione e dei Comuni. Fornisce inoltre consulenze fiscali anche per interventi di ristrutturazione, risparmio energetico e assistenza per contratti di locazione ad uso abitativo.

Particolare attenzione è rivolta anche all'ambito previdenziale e sociale: grazie alle convenzioni stipulate con enti come Inps, il Caf offre gratuitamente l'elaborazione dei modelli Red, INV CIV e AS/PS per pensionati e cit-

adini, indispensabili per la verifica dei requisiti legati a prestazioni integrative. Viene inoltre fornita assistenza per il rilascio delle certificazioni ISEE, fondamentali per accedere a numerose agevolazioni sociali, tra cui assegno unico, contributi per i nuovi nati, riduzioni sui costi dei servizi pubblici (luce, telefono, rifiuti), benefici legati al diritto allo studio e, dal 2026, il bonus psicologo.

Negli ultimi anni, il Caf Coldiretti ha ampliato e rafforzato le proprie competenze anche in ambito successorio, diventando un punto di riferimento per la gestio-

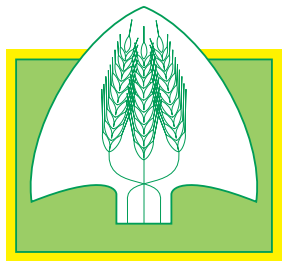


prestazioni sociali agevolate e confermando il proprio ruolo di intermediario qualificato tra cittadini e pubblica amministrazione. I principali servizi offerti: Modello 730; Modello Redditi (ex Unico); Imu; Certificazioni Isee; Modelli RED - INV CIV - AS/PS, dichiarazioni di successione e consulenza successoria; assistenza per bonus edilizi; consulenze fiscali.

Affidarsi al Caf Coldiretti significa poter contare su un servizio completo, affidabile, professionale e sempre aggiornato, capace di accompagnare il cittadino in ogni fase con attenzione, chiarezza e competenza.

Il Caf Coldiretti rappresenta un'importante realtà in continua crescita, sia in termini di pratiche gestite sia di assistenza e consulenze erogate, come dimostrano i consensi e la fiducia espressi da cittadini, studi professionali, associazioni, sindacati, operatori sanitari, forze dell'ordine, aziende e imprese che scelgono di avvalersi dei servizi del Caf anche attraverso specifiche convenzioni.

A Cuneo sono a disposizione dell'utenza i seguenti uffici: piazza Europa 9 (ingresso Galleria San Carlo), Centro Servizi alla Persona, tel. 0171-601575; piazza Foro Boario 16 (presso l'ufficio di zona Coldiretti), tel. 0171-447227; presso la sede della Coldiretti è presente l'ufficio provinciale del Caf.



**CAF COLDIRETTI**

**Puntuali ed efficienti  
sempre al tuo fianco!**

**ALBA** 0173 292739  
Corso Matteotti, 7

**BRA** 0172 429423  
Via Mathis, 3

**CEVA** 0174 701103  
Via Consolata, 5

**CUNEO** 0171 601575  
Piazza Europa, 9

0171 447227  
Piazza Foro Boario, 16

**FOSSANO** 0172 698721  
Via Foro Boario, 17

**MONDOVÌ** 0174 560216  
Via Biglia, 5

**SALUZZO** 0175 210219  
Via Circonvallazione, 25/h

**SAVIGLIANO** 0172 727020  
Piazza Schiaparelli, 10

## Problemi con il 730?



**Affidati al**

**CAF Coldiretti!**

**Una risposta concreta  
a tutte le tue necessità**

**I NOSTRI SERVIZI**

**730 - CONSULENZA FISCALE**

**MODELLO REDDITI - ISEE**

**RED INVCIV - IMU**

**ASSISTENZA BONUS EDILIZI**

**DICHIARAZIONE  
DI SUCCESSIONE**

    
cuneo.coldiretti.it



SE LA CAUSA  
È IL **LAVORO**,  
SAI CHE HAI DIRITTO  
AD UN INDENNIZZO  
PER **MALATTIA  
PROFESSIONALE?**

Ernie e protusioni  
discali della  
colonna



Allergie  
respiratorie  
e dermatiti  
professionali



Patologie  
delle spalle



Tunnel  
carpale



Patologie  
del ginocchio



CHIEDI A NOI PER  
UNA **VERIFICA  
GRATUITA**

**Patronato EPACA**  
sul territorio, vicino a te!

Alba Ceva Fossano Saluzzo  
Bra Cuneo Mondovì Savigliano

Per info: 0171 447265



epacacuneo



epaca.it  
cuneo.coldiretti.it



# Investire nella formazione significa conoscenza, responsabilità, attenzione

*Aggiornarsi rappresenta un elemento fondamentale per chi lavora in agricoltura, ma è anche uno strumento per migliorare la sicurezza e il benessere nei luoghi di lavoro*

L'attività formativa promossa da Inipa Nord-Ovest, ente di formazione emanazione di Coldiretti e accreditato presso la Regione Piemonte, prosegue anche quest'anno con l'obiettivo di offrire opportunità concrete di crescita e aggiornamento per chi opera nel settore agricolo. Come accade ogni anno, l'ente propone un calendario di iniziative pensato per rispondere sia alle esigenze della formazione obbligatoria sia ai cambiamenti che interessano sempre più da vicino il mondo dell'agricoltura.

L'intento è quello di accompagnare le aziende agricole e i loro operatori verso una gestione delle attività sempre più consapevole, efficiente e attenta all'utilizzo delle risorse, favorendo allo stesso tempo una maggiore sostenibilità e migliori risultati economici.

Aggiornarsi e continuare a formarsi rappresenta oggi un elemento fondamentale per chi lavora in agricoltura. La formazione non è soltanto un'occasione per ampliare le proprie conoscenze e acquisire nuove competenze professionali, ma costituisce anche un importante strumento per migliorare la sicurezza e il benessere nei luoghi di lavoro. Investire nel proprio percorso formativo significa infatti affrontare le attività quotidiane con maggiore preparazione e responsabilità, riducendo i rischi e aumentando la qualità del lavoro svolto.

Per questo motivo Inipa



Nord-Ovest continua a impegnarsi nel proporre iniziative formative di qualità, rivolte a un pubblico ampio e diversificato: titolari di aziende agricole, soci, coadiuvanti familiari, lavoratori dipendenti, società e, più in generale, a tutti coloro che desiderano approfondire temi legati

all'agricoltura e allo sviluppo del territorio rurale. L'obiettivo è quello di creare occasioni di apprendimento utili e concrete, capaci di rispondere alle esigenze reali delle imprese e degli operatori del settore.

La formazione rappresenta uno degli strumenti più ef-

ficaci per accompagnare questo percorso di crescita e innovazione. Attraverso corsi pensati per rispondere alle esigenze del momento e realizzati con un'attenzione particolare alla qualità dei contenuti, è possibile offrire agli operatori del settore agricolo opportunità concrete di aggiornamento e miglioramento professionale.

Per conoscere nel dettaglio tutte le opportunità formative proposte da Inipa Nord-Ovest è possibile consultare il sito [www.inipanordvest.it](http://www.inipanordvest.it), rivolgersi agli uffici Coldiretti presenti sul territorio oppure contattare direttamente la segreteria di Inipa Nord-Ovest all'indirizzo e-mail [cuneo@inipanordvest.it](mailto:cuneo@inipanordvest.it) o al numero telefonico 0171-447289. In questo modo sarà possibile ricevere tutte le informazioni utili sui corsi in programma e sulle prossime iniziative dedicate al mondo agricolo.

## Inipa Nord Ovest, ente di formazione promosso da Coldiretti organizza corsi in diverse sedi Aziende agricole più resilienti e più preparate

Inipa Nord-Ovest è l'ente di formazione promosso da Coldiretti che da oltre quarant'anni lavora per sostenere la crescita professionale nel settore agricolo e agroalimentare. Nato nel 1982 come Istituto per la Formazione Professionale Agricola, opera con l'obiettivo di rafforzare le competenze delle persone che vivono e lavorano nelle aree rurali, contribuendo allo sviluppo economico e sociale dei territori. Nel tempo l'ente si è affermato come un punto di riferimento per la formazione nel mondo agricolo del Nord-Ovest italiano.

Le sue attività non riguardano soltanto l'aggiornamento professionale degli operatori del settore, ma anche la diffusione di conoscenze utili a favorire innovazione, sostenibilità e qualità delle produzioni. L'obiettivo è accompagnare le imprese agricole e le comunità rurali in un percorso di crescita che metta al centro competenze, responsabilità e attenzione al territorio.

Un elemento distintivo di Inipa Nord-Ovest è il forte legame con il territorio. L'ente è presente con diverse sedi operative distribuite nelle princi-



pali province piemontesi, una rete che consente di intercettare i bisogni formativi locali e di proporre iniziative mirate per aziende, lavoratori e giovani interessati ad avvicinarsi al settore agricolo. Questa presenza diffusa permette di realizzare attività formative vicine alle realtà produttive e alle specificità delle diverse aree rurali.

La missione di Inipa Nord-Ovest va oltre la semplice organizzazione di corsi. L'en-

te promuove iniziative di interesse collettivo che mirano a migliorare la formazione professionale, sostenere l'imprenditorialità agricola e valorizzare le risorse umane che operano nei comparti agricolo, agroalimentare, forestale e ambientale. In questo modo contribuisce a costruire un sistema agricolo più moderno, competitivo e capace di affrontare le sfide del futuro.

Particolare attenzione è rivolta anche ai temi che oggi

interessano sempre di più il settore primario: dall'innovazione tecnologica alla sostenibilità ambientale, fino alla qualità delle produzioni e alla sicurezza alimentare.

Attraverso attività formative e progetti dedicati, l'ente favorisce la diffusione di buone pratiche e nuove conoscenze utili a rendere le aziende agricole più resilienti e preparate ad affrontare i cambiamenti in atto.

La formazione, in questo contesto, diventa uno strumento fondamentale per rafforzare il legame tra impresa, territorio e comunità. Promuovere competenze e aggiornamento continuo significa infatti sostenere non solo la crescita delle aziende agricole, ma anche lo sviluppo delle aree rurali e la valorizzazione del patrimonio agricolo e alimentare del territorio.

Per conoscere nel dettaglio le attività e le iniziative promosse da Inipa Nord-Ovest è possibile consultare il sito [www.inipanordvest.it](http://www.inipanordvest.it) oppure contattare gli uffici territoriali per ricevere informazioni sui percorsi formativi e sui progetti dedicati al mondo agricolo.

# La sicurezza riduce gli incidenti e migliora la qualità dell'ambiente

*La formazione obbligatoria non è solo un adempimento, ma un'opportunità per imparare a utilizzare correttamente gli strumenti e lavorare con consapevolezza*

La formazione obbligatoria rappresenta oggi uno degli strumenti più importanti per garantire ambienti di lavoro più sicuri e consapevoli. Non si tratta soltanto di un insieme di corsi da frequentare per adempiere a un obbligo, ma di un percorso che aiuta lavoratori e imprese a svolgere le proprie attività con maggiore attenzione, preparazione e responsabilità.

In molti settori produttivi - e in particolare in quello agricolo - il lavoro quotidiano comporta l'utilizzo di macchinari, attrezzature e strumenti che richiedono competenze specifiche. Per questo motivo esistono percorsi formativi pensati per fornire le conoscenze di base necessarie a svolgere le diverse attività in modo corretto e sicuro. La formazione obbligatoria nasce proprio con questo obiettivo: mettere le persone nelle condizioni di conoscere i rischi legati al proprio lavoro e imparare a prevenirli.

I corsi possono riguardare i lavoratori, ma anche i titolari delle imprese e altre figure coinvolte nell'organizzazione delle attività. Il loro scopo è fornire informazioni utili sul funzionamento delle attrezzature, sull'organizzazione del lavoro e sui comportamenti da adottare per ridurre al minimo le situazioni di pericolo.

Nel settore agricolo questi



aspetti assumono un'importanza particolare. Le aziende agricole, infatti, sono ambienti di lavoro molto dinamici, in cui si utilizzano macchinari, trattori, attrezzature da campo e strumenti di diversa tipologia. A questo si aggiungono fattori come le condizioni climatiche, il lavoro all'aperto e la presenza di strutture specifiche come magazzini, stalle o impianti di conservazione dei prodotti. Conoscere il modo corretto di operare in questi contesti è fondamentale per tutelare la salute di chi lavora e garantire attività più sicure.

La formazione obbligatoria serve proprio a diffonde-

re questa consapevolezza. Attraverso momenti di formazione, aggiornamento e approfondimento, i partecipanti possono imparare a riconoscere le situazioni di rischio, utilizzare correttamente le attrezzature e adottare comportamenti più sicuri nelle diverse fasi del lavoro. Non si tratta quindi solo di apprendere nozioni teoriche, ma anche di acquisire buone pratiche utili nella vita professionale di tutti i giorni.

Investire nella formazione significa quindi investire nelle persone. Allo stesso tempo, la diffusione di una cultura della sicurezza contribuisce

a ridurre gli incidenti sul lavoro e a migliorare la qualità dell'ambiente lavorativo.

La formazione obbligatoria non deve quindi essere considerata soltanto un adempimento, ma un'opportunità concreta per migliorare il proprio lavoro. Conoscere meglio ciò che si fa ogni giorno, imparare a utilizzare correttamente gli strumenti e lavorare con maggiore consapevolezza significa proteggere le persone, valorizzare l'attività svolta in azienda e contribuire a costruire un settore agricolo sempre più attento alla sicurezza e alla qualità del lavoro.

## Dalla gestione sostenibile alle risorse idriche, dalle coltivazioni alla riduzione dei prodotti chimici Corsi per imprenditori, addetti e operatori

L'accesso alla formazione continua finanziata (gratuita) è uno strumento fondamentale, in particolar modo per chi opera nei settori agricolo e forestale, poiché permette di formare ed aggiornare le proprie competenze senza sostenere costi diretti.

Questa opportunità è particolarmente preziosa per imprenditori, addetti e operatori, poiché consente di accedere a corsi mirati e qualificati che favoriscono la crescita professionale e lo sviluppo sostenibile delle aziende. La formazione finanziata prevede che tutti i costi del percorso sono coperti da enti pubblici o dallo Stato, dalla Regione e dall'Unione Europea, rendendo possibile partecipare anche alle microimprese o ai singoli operatori che desiderano migliorare le proprie capacità tecniche e professionali.

Per quanto riguarda l'agricoltura, Coldiretti Cuneo ed Inipa Nord-Ovest hanno proposto, negli ultimi anni, corsi che hanno affrontato una gamma molto ampia di tematiche, spaziando dalla gestione sostenibile dei terreni e delle coltivazioni alla protezione del suolo, dall'ottimizzazione delle risorse idriche alla riduzione dei prodotti chimici. L'obiettivo è rendere le pratiche agricole più efficienti e rispettose dell'ambiente, senza trascurare l'in-



novazione tecnologica e digitale, con percorsi dedicati all'agricoltura 4.0, alla gestione digitale delle aziende agricole e delle cantine e all'utilizzo dei dati per prendere decisioni più consapevoli e ottimizzare le risorse. I corsi hanno affrontato inoltre i temi legati al cambiamento climatico e alla sostenibilità, aiutando gli operatori a scegliere colture adattabili, a utilizzare l'acqua in modo responsabile, a ridurre le emissioni e a promuovere pratiche di economia circolare. Non sono mancati infine approfondimenti relativi alla valorizzazione del territorio e delle filiere locali, sulla gestione del patrimonio enologico e gastronomico, sull'ospitalità sostenibile e sulle certificazioni green per gli agriturismi, così come sulla gestione economica delle aziende attraverso

analisi di costi e ricavi, sviluppo di comunità energetiche e approcci cooperativi.

Tutto questo ha permesso agli imprenditori agricoli di conciliare tradizione e innovazione, rafforzando le proprie competenze per rispondere efficacemente alle esigenze del mercato e dei consumatori moderni.

Per gli operatori forestali, la formazione finanziata ha previsto percorsi sia standard, orientati alla sicurezza sul lavoro e alla gestione delle attrezzature, sia corsi di aggiornamento specialistici che hanno affrontato temi come la pianificazione del cantiere

forestale, la gestione sostenibile delle biomasse, la manutenzione del verde urbano e le tecniche operative avanzate come il tracciamento delle linee di esbosco e la selvicoltura pratica. Questi corsi mirano a rafforzare la sicurezza, l'efficienza e l'innovazione tecnica degli operatori, garantendo al contempo un approccio rispettoso dell'ambiente e delle risorse naturali.

Partecipare a corsi di formazione finanziata significa quindi accrescere le proprie competenze senza sostenere costi, aggiornarsi su tecnologie e pratiche innovative, migliorare l'efficienza e la sostenibilità delle proprie attività e aumentare le possibilità di successo nel mercato. Grazie a queste iniziative, imprenditori agricoli, addetti e operatori forestali hanno l'occasione concreta di trasformare la formazione in un vero investimento per il futuro, crescere professionalmente, innovare e contribuire allo sviluppo sostenibile del territorio, diventando più competitivi e pronti a rispondere alle sfide ambientali, economiche e tecnologiche che caratterizzano il settore.

CAMPAGNA  
ABBONAMENTI  
2026

80  
ANNI

La Guida

L'informazione settimanale in Cuneo e Provincia

ABBONAMENTO  
POSTALE

€ 52,00  
per 1 anno

oppure  
con ritiro  
IN EDICOLA



ABBONAMENTO  
ONLINE

€ 38,99  
per 1 anno

sfogliabile  
sul sito

www.laguida.it



ABBONAMENTO  
ONLINE +  
CARTACEO

€ 72,00  
per 1 anno



### COME ABBONARSI

- Con bonifico bancario su Bcc di Caraglio, filiale di Cuneo, corso Nizza (IBAN IT 17 V 08439 10201 0001 3000 0815), intestato a "LGEDITORIALE Srl".
- Con bollettino di conto corrente postale n. 14479125, intestato a Settimanale Cattolico LA GUIDA.
- Tramite il sito [laguida.it](http://laguida.it): seguendo le istruzioni, sezione ABBONATI, con CARTA DI CREDITO o SATISPAY.
- All'ufficio abbonamenti in via Antonio Bono 5, nell'orario di ufficio: lunedì/venerdì, mattino 8.30 - 12.30; pomeriggio 14.30 - 18.00.

IN REGALO PER OGNI  
ABBONAMENTO  
i CALENDARI, l'AGENDA  
con le ricette di Elma Schena  
e il PORTACHIAVI  
A GETTONE



via Antonio Bono 5 - CUNEO

Redazione tel. 0171 447111

E-mail [info@laguida.it](mailto:info@laguida.it)

Abbonamenti tel. 0171 447120

E-mail: [abbonamenti@laguida.it](mailto:abbonamenti@laguida.it)

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

Realizzato con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO  
CUNEO

# Con la riforma nuove modalità di riconoscimento della disabilità

*Il decreto legge del 2024 ha introdotto un approccio più ampio nella valutazione che non riguarda più solo gli aspetti medico legali, ma anche l'ambito sociale e psicologico*

La riforma della disabilità (D.Lgs. 62/2024) ha introdotto importanti cambiamenti in materia di tutela e assistenza, ma soprattutto nelle modalità di riconoscimento della disabilità. In questo nuovo sistema l'Inps diventa il titolare unico dell'accertamento sanitario attraverso la cosiddetta "valutazione di base", che prende avvio con la trasmissione all'Istituto del nuovo certificato medico introduttivo. Dal 1° marzo 2026 prende il via la fase di sperimentazione anche nella provincia di Cuneo.

La riforma introduce inoltre un approccio più ampio al riconoscimento della disabilità: la valutazione non riguarda più soltanto gli aspetti medico-legali, ma tiene conto anche delle dimensioni sociali e psicologi-

che della persona.

In quest'ottica la condizione di disabilità viene accertata con l'Inps come unico ente titolare del riconoscimento, con l'obiettivo di semplificare le procedure e

accentrarne la gestione.

La nuova Unità di Valutazione di Base sarà composta da quattro membri per tutte le tipologie di disabilità: due medici nominati dall'Inps, di cui uno specializzato in

medicina legale con funzione di presidente, un professionista sanitario in rappresentanza delle associazioni di categoria (Anmic, Uici, Ens e Anffas) e una figura professionale appartenente



all'area psicologica o sociale.

Il nuovo percorso di riconoscimento prevede la redazione del certificato medico introduttivo e l'eventuale invio dei dati socioeconomici necessari per accedere alle prestazioni economiche. Successivamente la persona interessata sarà convocata per la visita medica la quale, per i maggiorenni, viene compilato anche il questionario Whodas. Al termine della procedura il Centro medico-legale dell'Inps definisce e invia il certificato unico, che sostituisce il precedente verbale, e, se sono presenti i requisiti previsti dalla legge, può essere avviata l'erogazione delle prestazioni economiche.

Contestualmente o successivamente alla trasmissio-

ne del certificato medico introduttivo è possibile comunicare all'Inps i dati socioeconomici necessari per ottenere le prestazioni economiche. I cittadini e le cittadine possono rivolgersi alle sedi del patronato Epaca per ricevere supporto nella trasmissione di questi dati.

Una volta riconosciuta la condizione di disabilità, su richiesta della persona interessata viene inoltre elaborato un progetto di vita individuale, personalizzato e partecipato, con l'obiettivo di migliorare la qualità della vita e promuovere la piena inclusione e integrazione sociale. Il progetto viene attivato presso gli Ambiti Territoriali Sociali (Ats), i Comuni o i Punti Unici di Accesso (Pua) ed è costruito insieme alla persona con disabilità e alla sua famiglia.

Per contribuire alla piena inclusione nella vita sociale delle comunità

## La Carta europea della disabilità

La Carta europea della disabilità, o Disability Card, è una tessera che consente l'identificazione delle persone con disabilità e permette di accedere a servizi gratuiti o a costo ridotto in diversi ambiti, tra cui trasporti, cultura e tempo libero, oltre ad altri benefici utili alla promozione dei propri diritti sia sul territorio nazionale sia in altri Paesi dell'Unione europea. L'obiettivo è contribuire alla piena inclusione delle persone con disabilità nella vita so-

ciale delle comunità.

La Carta europea della disabilità viene rilasciata ai soggetti con disabilità media, grave o in condizione di non autosufficienza, appartenenti alle categorie individuate nell'allegato 3 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 159. La Carta è prodotta dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato e viene spedita da Poste Italiane direttamente all'indirizzo di residenza del richiedente

o a un altro recapito indicato nella domanda. La validità della Carta è legata alla permanenza della condizione di disabilità e, in ogni caso, non può superare i dieci anni dal momento del rilascio. La Carta europea della disabilità viene rilasciata dall'Inps su richiesta dell'interessato. La domanda può essere presentata tramite il servizio online oppure attraverso una delle associazioni di categoria riconosciute, come Anmic, Uici, Ens e Anffas.

Il Patronato può offrire supporto nella presentazione della documentazione

## Infortunio sul lavoro, cosa fare?

Quando si verifica un infortunio sul lavoro, oltre alle conseguenze fisiche e personali, il lavoratore deve spesso affrontare anche una serie di pratiche burocratiche non sempre semplici.

Errori o imprecisioni nella documentazione allegata o nella presentazione delle domande possono rallentare il riconoscimento delle tutele previste dalla legge e di conseguenza rallentare il percorso per l'ottenimento dei riconoscimenti.

Per questo motivo può essere molto utile rivolgersi a un Patronato, come quello della Coldiretti, che può offrire supporto nella verifica che l'infortunio sia stato correttamente denunciato, nel controllo della documentazione sanitaria e amministrativa e nel seguire la pratica con l'Inail, oltre ad assistere il lavoratore nella richiesta delle eventuali indennità o prestazioni spettanti.

L'assistenza del Patronato

diventa particolarmente importante quando l'infortunio provoca conseguenze più gravi, come la riduzione della capacità lavorativa o la presenza di postumi permanenti. Proprio per la valutazione dei postumi permanenti, oppure in caso di aggravamento delle condizioni, viene garantita anche una consulenza medica dedicata.

Per fissare un appuntamento è possibile telefonare al numero 0171-447264.

## Da novembre 2023 l'Inail ha aggiornato le tabelle inserendo il riconoscimento di nuove patologie Malattie professionali, le novità da conoscere

Le malattie professionali sono patologie che si sviluppano a causa del lavoro svolto o dell'ambiente in cui si lavora. Possono comparire anche dopo molti anni di attività e, in diversi casi, non vengono subito riconosciute come collegate alla professione.

Tra gli esempi più comuni ci sono i problemi alla schiena causati da lavori pesanti, le malattie respiratorie dovute all'esposizione a polveri o sostanze chimiche, i disturbi muscolo-scheletrici provocati da movimenti ripetitivi e alcune patologie dell'udito per chi lavora in ambienti molto rumorosi. In alcuni settori possono inoltre manifestarsi malattie legate alla continua esposizione ai raggi solari.

A partire da novembre 2023 l'Inail ha aggiornato le tabelle delle malattie professionali. Le principali novità riguardano il riconoscimento di nuove patologie, in particolare di alcuni tumori legati all'attività lavorativa. Tra questi rientrano, ad esempio, il carcinoma nasofaringeo causato dall'esposizione alle polveri di legno, il



tumore maligno della laringe e il tumore dell'ovaio tra le malattie correlate all'esposizione all'asbesto.

Quando una malattia è collegata al lavoro, il lavoratore ha il diritto di chiedere il riconoscimento della malattia professionale e di ottenere eventuali indennizzi. Tuttavia il percorso per otte-

nere questo riconoscimento non è sempre semplice, perché è necessario presentare una domanda corredata da documentazione medica e certificati e dimostrare il legame tra la patologia e l'attività lavorativa svolta.

Per questo motivo è molto importante farsi assistere da un patronato. Rivolgersi

al nostro Patronato significa poter contare su professionisti che aiutano a verificare se la malattia può essere riconosciuta come professionale, a raccogliere e preparare la documentazione necessaria, a presentare correttamente la domanda all'Inail e a seguire l'intero iter della pratica fino alla conclusione. È inoltre possibile usufruire della presenza di un consulente medico che può valutare la situazione e proporre eventuale ricorso in caso di reiezione della domanda.

Molti lavoratori, infatti, non sono a conoscenza dei propri diritti oppure rinunciano a fare domanda perché temono procedure complicate. Con la nostra assistenza è possibile affrontare il percorso con maggiore tranquillità e con una guida esperta.

La tutela della salute sul lavoro è un diritto fondamentale. Informarsi e chiedere assistenza quando si sospetta una malattia professionale può fare la differenza, sia per il riconoscimento della patologia sia per ottenere le prestazioni previste dalla legge.

## Il supplemento di pensione, un'integrazione all'assegno

Il pensionato che, dopo la liquidazione della pensione, continua a lavorare, può chiedere all'Inps che la pensione venga ricalcolata con l'aggiunta dei contributi maturati successivamente. Questo avviene attraverso la liquidazione del supplemento di pensione, un'integrazione all'assegno già percepito. Il supplemento può essere richiesto quando siano trascorsi almeno 5 anni dalla decorrenza della pensione o dall'eventuale precedente supplemento. In alternativa è possibile presentare la domanda anche dopo due anni, purché l'interessato abbia già raggiunto l'età prevista per la pensione di vecchiaia. Questa possibilità, però, può essere utilizzata una sola volta.

Nel caso in cui la persona sia già titolare di pensione come lavoratore dipendente e possa far valere anche contributi versati nelle gestioni speciali dei lavoratori autonomi (coltivatori diretti, artigiani o commercianti) il supplemento può essere richiesto solo dopo aver raggiunto l'età pensionabile prevista per la pensione di vec-

chiaia nelle gestioni speciali e a condizione che siano trascorsi almeno 2 o 5 anni.

Se invece il pensionato è titolare di una pensione come lavoratore parasubordinato, liquidata nella gestione separata, e continua a svolgere questa attività, può comunque ottenere il supplemento. In questa gestione, infatti, i supplementi possono essere liquidati anche senza aver raggiunto l'età pensionabile di vecchiaia. In questo caso la liquidazione può essere richiesta una sola volta dopo 2 anni dalla decorrenza della pensione o del precedente supplemento e successivamente ogni 5 anni.

I contributi versati dopo la decorrenza della pensione o del precedente supplemento, se non sono stati richiesti in aggiunta dal pensionato prima della sua scomparsa, vengono comunque considerati nel calcolo della pensione ai superstiti. In questo caso vengono inseriti automaticamente nell'importo della pensione di reversibilità.

Il supplemento decorre dal primo giorno del mese successivo a quello di presentazione della domanda.



**CROSETTO**

LA SCELTA VINCENTE, DAL 1936

**90 ANNI**  
DAL 1936

# 90 ANNI

## UNA STRADA LUNGA TRE GENERAZIONI

Siamo nati insieme alla "Topolino".  
Lei ha motorizzato l'Italia del dopoguerra, noi l'agricoltura.  
Lei ha fatto tanta strada, noi tante giornate.  
Per questo importante traguardo vogliamo dedicare a voi,  
che avete reso possibile tutto questo, una giornata di festa

**sabato 18 aprile 2026**

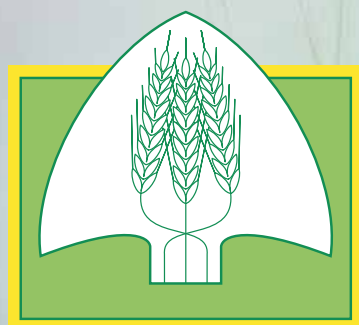
### PROGRAMMA

- ORE 9.00 - Apertura cancelli
- ORE 11.00 - Presentazione gamma 2026
- ORE 12.30 - Buffet
- ORE 17.00 - Evento celebrativo
- ORE 19.00 - Apericena

**Vi aspettiamo a Marene!**

Per partecipare è obbligatorio registrarsi  
tramite **QR CODE** o sul sito **www.rimorchicrosetto.com**





**COLDIRETTI**  
CUNEO

## SUL TERRITORIO

## VICINI A VOI

### ALBA

Corso Matteotti, 7  
0173 292711

### BRA

Via Mathis, 3  
0172 429411

### CEVA

Via Consolata, 5  
0174 701103

### CUNEO

Piazza Foro Boario, 18  
0171 447227

Centro Servizi alla Persona  
Piazza Europa, 9  
0171 601575

### FOSSANO

Via Foro Boario, 17  
0172 698711

### MONDOVÌ

Via Biglia, 5  
0174 560211

### SALUZZO

Via Circonvallazione, 25/h  
0175 210211

### SAVIGLIANO

Piazza Schiaparelli, 10  
0172 727000



[cuneo.coldiretti.it](http://cuneo.coldiretti.it)

## I NOSTRI SERVIZI

### CAA Centro Assistenza Agricola

- Supporto gestionale aziende
- Consulenza per sviluppo attività
- Pratiche avvio attività di trasformazione e vendita prodotti (SCIA, ecc.)
- Predisposizione domanda unica PAC e bandi Sviluppo Rurale
- Aggiornamento fascicolo aziendale
- Pratiche UMA

### CAF Centro Assistenza Fiscale

- Assistenza fiscale e tributaria
- Modello 730, Unico
- IMU, Certificazioni (ISEE, RED INVCIV, ecc.)

### BANDI E PROGETTI

- Consulenza bandi per accesso a finanziamenti pubblici

### ASSISTENZA TECNICA

- Consulenza tecnico-agronomica e fitoiatrica in campo
- Contratti di filiera
- Certificazioni aziendali e prodotti (GLOBALGAP, SQNPI, GRASP, Tesco, Albert Heijn, Smeta, BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22000, PCQI, ecc.)
- Laboratorio analisi chimiche
- Regolazione strumentale
- Consulenza etichettatura prodotti
- Redazione manuali HACCP
- Consulenza e pratiche vitivinicole

### BIOLOGICO

- Assistenza tecnico-normativa, commerciale
- Certificazioni Biologiche e Demeter

### CONSULENZA GIUSLAVORISTICA

- Tenuta paghe
- Diritto del lavoro per aziende
- Assistenza e redazione documenti sicurezza sul lavoro (DVR, ecc.)

### CONSULENZA FISCALE

- Inizio attività
- Tenuta contabilità
- Dichiarazione dei redditi
- Bonus fiscali
- Passaggi generazionali

### CONSULENZA LEGALE

- Vertenze fiscali ed extra fiscali
- Consulenza in materia ereditaria con predisposizione e invio dichiarazioni di successione
- Contrattualistica
- Assistenza Privacy
- Operazioni aziendali e modifiche statutarie

### FORMAZIONE

- Corsi di formazione e aggiornamento in ambito sicurezza, attrezzature, patentini, fitosanitari, innovazione e sostenibilità
- Corsi per l'impiego di droni con rilascio patentino di volo

### PATRONATO EPACA

- Servizi ai cittadini in ambito previdenziale, sociale, pensionistico e infortunistico per privato e pubblico

### AGRISICURA

- Consulenza e soluzioni assicurative specializzate in rischi agricoli, polizze macchine agricole, polizze rischi aziendali, avversità atmosferiche, smaltimento ed epizoozie bestiame

### MULTIFUNZIONALITÀ

- Assistenza normativa, fiscale e igienico-sanitaria (HACCP) per agriturismi, fattorie didattiche e vendita diretta

### CAMPAGNA AMICA

- Promozione e valorizzazione delle aziende agricole impegnate in percorsi di vendita diretta, agriturismo e fattoria didattica