



## SETTORE AL COLLASSO LA CARNE BOVINA IN CADUTA LIBERA

Sono numeri da brivido quelli riportati da Ismea sull'andamento del mercato delle carni bovine.

SERVIZIO A PAGINA 4



## SCOPRENDO LA NUOVA PAC SUCCESSO PER GLI INCONTRI TECNICI SUL TERRITORIO

Si è chiuso positivamente il ciclo di appuntamenti promosso dall'Unione Agricoltori per spiegare alle aziende le novità apportate dalla nuova Politica Agricola Comune.

SERVIZIO A PAGINA 5



## QUOTE LATTE CHIUDIAMO QUESTO TRISTE CAPITOLO DELLA NOSTRA AGRICOLTURA

Parla Luigi Barbieri, Vice Presidente dell'Unione Agricoltori e Presidente della Federazione Nazionale di Prodotto Lattiero-Caseario.

SERVIZIO A PAGINA 2

DIRETTIVA NITRATI

## Cresce la preoccupazione

Crescono le preoccupazioni per le notizie che arrivano in merito alla definizione del decreto inerente l'utilizzazione agronomica degli effluenti nell'ambito dell'applicazione della Direttiva Nitrati. Dopo i primi segnali incoraggianti, infatti, pare che le nostre richieste rischiano di essere disattese. Per questo, con Confagricoltura Lombardia, torniamo a sottolineare la necessità di rivedere le attuali modalità di spandimento dei reflui: chiediamo, senza appesantimenti burocratici, l'apertura di finestre utili allo spandimento in funzione dell'andamento meteorologico, come avveniva un tempo. Come Unione Agricoltori, inoltre, chiediamo l'innalzamento del limite di 340 kg/ettaro di azoto in funzione delle singole realtà aziendali (e della possibile presenza di doppie colture), fermo restando l'esigenza di una totale revisione della classificazione delle aree vulnerabili, anche alla luce del nuovo studio dell'Ispra che formalizza, finalmente, il ruolo secondario dell'agricoltura nell'inquinamento da nitrati. Fondamentale è anche il riconoscimento del digestato di origine zootecnica come fertilizzante ed ammendante e, di conseguenza, la rimozione di ogni vincolo riguardo le colture dedicate agli impianti di biogas. Sono questi, unitamente ad una sistematica semplificazione delle procedure, i passaggi che lo Stato deve compiere per consentire un'applicazione adeguata della Direttiva Nitrati, in grado di coniugare i principi del rispetto dell'ambiente con le esigenze reali delle aziende, senza pregiudicare la capacità produttiva degli allevamenti e quindi la loro sostenibilità economica.

MARTINONI: "AGIRE CON URGENZA SENZA TRALASCIARE ALCUNA STRADA"

## Aspettando il prezzo del latte

Nessuna intesa è stata raggiunta sulla quotazione del latte. Dalla scadenza dell'accordo, lo scorso 30 giugno, il comparto ha registrato forti ribassi nei ricavi.

L'accordo tra agricoltori e Gruppo Italtate è scaduto da mesi e i tentativi fino ad oggi messi in campo per trovare una nuova quotazione sono caduti nel vuoto. Il Presidente dell'Unione Agricoltori, Francesco Martinoni, invita le parti coinvolte a trovare un accordo quanto prima per salvaguardare la redditività di un settore fondamentale sia per Brescia, dove si producono oltre 115mila tonnellate di latte pari al 17% dell'intera produzione nazionale, che per l'intera economia italiana.

CONTINUA A PAGINA 3



## OGM

### "L'OGM mascherato"

Gli OGM sono presenti in numerosissimi mangimi dati agli animali. Ma il Governo li vieta. Eppure gli scienziati dicono: "nessun pericolo".



SERVIZIO A PAGINA 6

## FOCUS AZIENDA

AZIENDA AGRICOLA GUERINI

### L'ANTICA ARTE DEL FARE FORMAGGIO

SERVIZIO A PAGINA 9



## GAMBA TESA - IL PUNTO DI VISTA DELL'AGRICOLTORE



LA DENUNCIA PER UN PROGETTO INUTILE E DAI RISVOLTI DRAMMATICI PER IL TERRITORIO

### TAV BS-VR COME IL PONTE SULLO STRETTO DI MESSINA

Il quadro economico del sistema Paese non è dei più esaltanti: si viaggia in una fase di deflazione e si sta cercando di rinviare le imposizioni rigoriste di Bruxelles, il famigerato rapporto deficit/Pil, che deve rientrare nel parametro del 3%. Impresa difficile per l'Italia che pre-

vede di arrivarci nel 2017 e chiede all'Europa più flessibilità e più crescita. La leva nazionale è incentrata sul taglio della spesa per 8-9 miliardi di euro, circa la metà di quelli previsti nel documento economico finanziario di aprile.

Si parla quindi di miliardi da risparmiare, taglio della spesa, *spending review*. È in questo contesto che, nell'Italia dei paradossi, si inseriscono macro progetti quale, appunto, la TAV, il Treno ad Alta Velocità.

CONTINUA A PAGINA 2

# CLAAS Agricoltura



Via Brescia, 60 LENO (BS)

Tel. 030 90 38 411

Fax 030 90 60 836

E-mail: [claasagricoltura@claas.com](mailto:claasagricoltura@claas.com)

Sito: [agricoltura.claas-partner.it](http://agricoltura.claas-partner.it)



## Primo piano



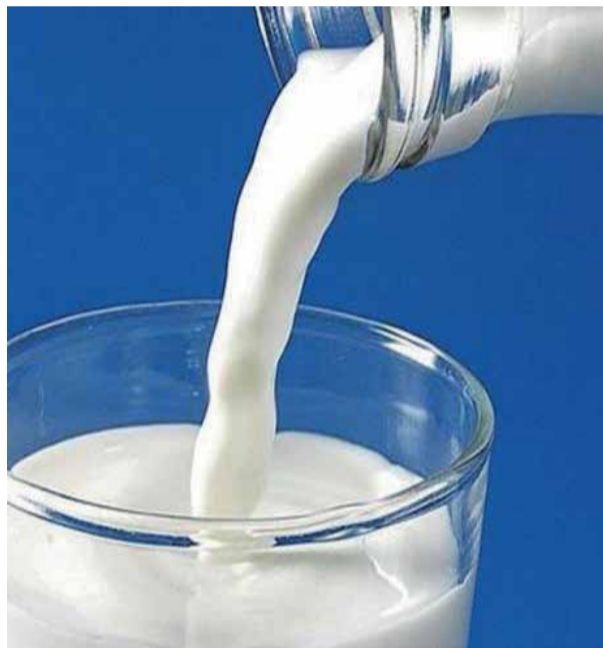
## QUOTE LATTE

## Chiudiamo questo triste capitolo della nostra agricoltura

“Accogliamo con piacere, oltre che con grande speranza, il commento sulle quote latte che il Ministro Martina ha rilasciato a margine del grande evento che si è svolto nei giorni scorsi in Franciacorta dove è stata ospitata la delegazione di Ministri Europei dell'Agricoltura”. Con queste parole Luigi Barbieri, Vice Presidente dell'Unione Provinciale Agricoltori e Presidente della Federazione Nazionale di Prodotto Lattiero-Caseario, esprime condivisione per le iniziative intraprese dal Governo per recuperare dai produttori di latte le multe dovute al superamento delle quote. In base alle dichiarazioni del Ministro, infatti, sembra si siano già atti-

vate le procedure di riscossione previste dalla legge, “come abbiamo richiesto da sempre, in una logica di rispetto per le norme valide per tutti”, afferma Barbieri ricordando “il significato ormai collettivo della questione visto che le multe sono già state anticipate dall'Italia con denaro pubblico. Anche se negli ultimi quattro anni l'Italia non ha mai superato le quote – conclude Barbieri – chi ha sbagliato deve rispondere. Auspichiamo che finalmente il Governo chiuda seriamente e una volta per tutte questa brutta storia dell'agricoltura italiana, anche se in ritardo, nell'interesse del settore e di tutti i cittadini”.

P. C.



## AL SERVIZIO DEI SOCI

## Crescere insieme

A partire dallo scorso 1 ottobre due figure chiave dell'organigramma dell'Unione Agricoltori hanno cambiato i loro ruoli, per mettere al servizio dei soci e dei nuovi incarichi tutta la professionalità e la competenza acquisita in molti anni. Si tratta di Aldo Ribelli, Segretario storico dell'ufficio di Chiari, e Giovanni Nulli, da oltre vent'anni referente per espropri e contrattualistica. Le nuove funzioni di Aldo Ribelli, che si occuperà di materia fiscale e previdenziale direttamente nella sede di Brescia, e di Giovanni Nulli, neo responsabile della zona di Chiari, rappresentano un riconoscimento per l'impegno con cui entrambi hanno svolto nel tempo i loro compiti riportando risultati estremamente soddisfacenti. I nuovi ruoli costituiscono al tempo stesso una grande opportunità di crescita anche per l'Unione Agricoltori, chiamata a rispondere efficacemente ed in modo innovativo ai continui cambiamenti del settore agricolo. “Da diversi mesi – ha commentato il Direttore



dell'Unione Agricoltori, Gabriele Trebeschi – stiamo lavorando, con il pieno supporto dell'Organizzazione, per completare un processo di ammodernamento della struttura, iniziato ancora due anni fa con l'insediamento della nuova Presidenza e che vedrà sempre più sinergie tra differenti ruoli e figure. Sono certo che la flessibilità ci consentirà di affrontare e superare con successo le numerose sfide che dovremo affrontare”.

### GAMBA TESA - IL PUNTO DI VISTA DELL'AGRICOLTORE

LA DENUNCIA PER UN PROGETTO INUTILE E DAI RISVOLTI DRAMMATICI PER IL TERRITORIO

## TAV BS-VR COME IL PONTE SULLO STRETTO DI MESSINA

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Si tratta di un'opera mastodontica, anche dal punto di vista degli investimenti (per avere un'idea, la sola tratta Brescia-Verona costerà ben 3 miliardi di euro). Qualcuno dirà che senza grandi opere pubbliche l'economia non riparte. Certo, siamo d'accordo, nessuno è contrario all'ammodernamento del Paese. Nel caso però del progetto TAV nel Lugana, riteniamo che l'opera possa realizzarsi spendendo la metà del previsto e, soprattutto, senza deturpare il paesaggio e stravolgere l'economia agricola-turistica del Lago di Garda. Sono questioni che obbligano ad una riflessione. In tempi di crisi è necessario tagliare le cose inutili. Fare marcia indietro con valutazioni più razionali è eticamente necessario. La questione sembrerebbe semplice, se non fosse per gli interessi economici in gioco. Ed è questo il punto. La TAV Brescia-Verona è in fase di progetto definitivo; il budget previsto è di circa 3 miliardi di euro ma, ad oggi, la disponibilità finanziaria del Cipe, la società appaltante, è di soli 700 milioni di euro (con cui si prevede unicamente la realizzazione di due gallerie). Per il resto si aspettano i fon-

di. Cosa c'è quindi dietro ad un'opera la cui realizzazione durerà 10 anni, sventrando con gallerie, sottopassi, strade e cantieri, un territorio unico in Italia? Cercando di capire scopriamo il consorzio incaricato dell'opera: si tratta di Cepav 2, un raggruppamento di imprese che ha come capofila Saipem e vari soci tra cui Pizzarotti, Condotte e Meltauro, colossi con interessi economici significativi che hanno tutti i vantaggi a realizzare l'opera. Insomma, gli interessi in gioco sono tanti, ma i nostri politici, sia regionali che nazionali, devono riflettere sulla necessità, i costi e l'impatto di un tale progetto. Soprattutto, vanno considerate le alternative perché un'altra strada esiste ed è rappresentata dal raddoppiamento dell'attuale linea con vantaggi enormi sotto il profilo dei costi e della sostenibilità economico-ambientale dell'area. Ai politici che hanno a cuore la nostra Regione poniamo alcune semplici domande: perché non soltanto ipotizzare un intervento alternativo all'attuale? Perché non assumersi la responsabilità di governo del territorio? Perché continuare a dire che non dipende dalla Regione? Perché sperperare soldi pub-

blici su un'opera che si può fare abbattendo i costi del 50%? Le domande potrebbero continuare ma quanto richiesto è più che sufficiente per capire se chi ci governa ha a cuore il territorio su cui dovranno crescere le future generazioni. Le decisioni sono sempre difficili ma quando sono sbagliate in partenza diventano irreversibili. Gli agricoltori ed i

cittadini del Lugana, unitamente alla nostra Organizzazione, non si fermeranno alle sole parole perché prima di ogni decisione di tale impatto per l'economia e la crescita di un territorio serve la condivisione con la gente che vive nello stesso territorio. È la regola basilare della democrazia, nonché della sopravvivenza dei partiti politici.



**L'Agricoltore Bresciano**  
QUINDICINALE DI INFORMAZIONE DELL'UNIONE AGRICOLTORI DI BRESCIA  
Direttore Responsabile  
FRANCESCO MARTINONI  
Autorizzazione del Tribunale di Brescia n. 75 del 16 maggio 1953  
Concessionaria di Pubblicità:  
EMMEDIGI PUBBLICITÀ SAS  
tel. 030.6186578 e fax 030.2053376  
www.emmedigi.it / e.mail: info@emmedigi.it  
€ 22,00 PER MODULO MM 43 BASE X 45 ALTEZZA

L'UNIONE AGRICOLTORI È SU  
**facebook**  
Visita la nostra pagina e clicca su  
MI PIACE

**F**  
**FERREMI**

**FERREMI BATTISTA S.P.A.**  
PRODOTTI PETROLIFERI DAL 1939  
carburanti agricoli  
lubrificanti - grassi - gasolio auto e riscaldamento  
BRESCIA  
VIA VALCAMONICA 3  
TEL. 030 311561  
ORZINUOVI  
VIA LONATO 16  
TEL. 030 944114

## Primo piano



MARTINONI: "AGIRE CON URGENZA SENZA TRALASCIARE ALCUNA STRADA"

# Aspettando il prezzo del latte

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

"Stiamo affrontando una congiuntura molto sfavorevole - ha dichiarato il Presidente Martinoni sull'argomento - su cui stanno agendo negativamente diversi fattori tra cui l'embargo russo, che determina l'entrata in Italia di buona parte del prodotto tedesco, il crollo dello spot e l'andamento climatico anomalo che ha impedito il consueto rallentamento estivo delle produzioni. Tutto ciò mentre i produttori di Grana Padano hanno già raggiunto le quote di riferimento, avendo preferito destinare a formaggio la materia prima piuttosto che svenderla al ribasso. Il risultato - continua Martinoni - è una situazione di forte instabilità, con un importo alla stalla che oscilla fra 38 e 42 centesimi di euro al litro, anche se può scendere fino a 36 centesimi. Fare accordi nelle condizioni attuali non sarà certo faci-

le, anche se è indispensabile. È urgente dare risposte alle aziende con un paletto di riferimento, almeno per quest'ultimo trimestre del 2014".

Di fronte alla difficile situazione di mercato, sono positive le possibili iniziative che la Regione Lombardia potrebbe mettere in atto tra cui, in primis, la realizzazione di un impianto di polverizzazione del latte. "Si tratta di una misura utile - spiega il Presidente - a regolare l'offerta del prodotto per contrastare la volatilità dei mercati, da affiancare ad attente pianificazioni dei piani produttivi dei Consorzi di Tutela dei principali formaggi DOP. Nulla va tralasciato - conclude il Presidente - compresa l'attivazione di strumenti assicurativi e fondi mutualistici utili a sostenere gli allevatori nei momenti di crisi del mercato come l'attuale".



TAV, UN PROGETTO DA RIVEDERE

# Quel necessario sviluppo armonico tra uomo e ambiente

Continua l'azione sindacale dell'Unione Provinciale Agricoltori per tentare di modificare il progetto finale dell'Alta Velocità Brescia-Verona, un'iniziativa sin dal suo nascere molto criticata per il significativo impatto ambientale, nonché socio-economico e turistico dell'area coinvolta.

Dopo aver incontrato, con le altre organizzazioni agricole bresciane, il Prefetto Livia Narcisa Brassesco Pace ed aver quindi ottenuto un suo interessamento sul tema, l'Unione Agricoltori torna a sollecitare un intervento urgente. Restano infatti solo poche settimane per agire prima che il progetto definitivo venga ufficializzato e partano gli espropri delle zone interessate. "Non siamo contrari alla TAV - ha ribadito il Presidente dell'Unione Francesco Martinoni - che riteniamo fondamentale per le sue prospettive economiche oltre che per la competitività delle imprese sul mercato ma insistiamo nuovamente perché un'iniziativa di

**Francesco Martinoni:**  
"Stiamo monitorando con attenzione l'evoluzione della trattativa. Metteremo in campo tutti gli studi disponibili per provare l'insostenibilità economica, sociale e ambientale dell'Alta Velocità Brescia-Verona"

tale calibro si inserisca armonicamente nell'assetto territoriale e socio-economico esistente. Non è pensabile, oltre che estremamente contraddittorio, ipotizzare che il futuro della nostra economia si fondi sul declino e la rovina di mol-

te aziende, oggi tra le più floride della provincia bresciana".

L'Unione Agricoltori, in sinergia con l'azione svolta dal Consorzio per la tutela del Lugana, insiste sul potenziamento (raddoppiamento) dell'attuale linea, per altro con un significativo abbattimento dei costi. "Non stiamo chiedendo il blocco del progetto - ha osservato Martinoni - ma un compromesso per salvare un territorio unico, da cui nasce un vino prestigioso che tutto il mondo ci invidia. Siamo agricoltori e abbiamo già conosciuto gli effetti del consumo del suolo che nel giro di quarant'anni ha polverizzato oltre 5 milioni di metri quadri di terra, rispetto al quale oggi tutti, in primis i politici, lanciano l'allarme e tentano di correre ai ripari. Chiediamo buonsenso, solo questo: che questa TAV diventi, oltre che un'opera d'avanguardia, un esempio virtuoso di un rapporto nuovo e d'armonia tra uomo e ambiente".

P. C.



## ZAMBUTO

MANGIMI S.r.l.

PRODOTTI ZOOTECNICI E AGRONOMICI

Qualità costante, consulenza puntuale e accurato servizio tecnico: questi sono i punti di forza di Zambuto Mangimi. Una realtà dalle solide radici, continuamente al passo con le innovazioni della ricerca e le tendenze del mercato. E con un obiettivo prioritario: soddisfare in ogni occasione le esigenze dei clienti mettendo al loro servizio professionalità, serietà e competenza.



CASTELCOVATI (BS) - via del lavoro, 8 - Tel. 030.7187465 - Fax 030.718171  
www.zambutomangimi.it

L'hanno definitiva la beffa del Lugana ed in effetti a questo viene da pensare vedendo i numeri: dal 2008 in Lugana le aree vitate sono cresciute del 50%, così come il fatturato passato da 15 milioni e 800mila euro a quasi 32 milioni di euro.

	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Superf. tot. vendemmia	831.81.49 Ha	906.06.21 Ha	1004.34.13 Ha	1024.62.89 Ha	1088.07.34 Ha	1.181.72.00 Ha
Prod. tot. uva vendemmia	95.078 q.li	102.871 q.li	116.491 q.li	118.328 q.li	127.293 q.li	140.478 q.li
Valore prod. Vino	Nd	15.841.000€	18.138.000€	20.623.000€	24.949.000€	31.896.640€

## Attualità



CONSIGLIO INFORMALE DEI MINISTRI EU DELL'AGRICOLTURA

## Franciacorta ambasciatrice dell'Italia in Europa

L'Europa è sbarcata in Franciacorta, culla mondiale del vino di prestigio. I lavori del Consiglio dei Ministri informale dell'Agricoltura infatti sono stati inaugurati tra i vigneti della scenografica Ca' del bosco. I 28 Referenti delle Politiche Agricole, tra cui lo stesso ministro italiano Maurizio Martina, sono stati seguiti dalle rispettive delegazioni: in totale 200 le persone presenti al summit che hanno potuto toccare con mano la qualità dei prodotti locali, grazie ad una cena di gala preparata dagli chef stellati Vittorio Fusari e Stefano Cerveni, tra caviale della Agroitica Lombarda, dolci chicche

finali sfornate da Giovanni Cavalleri e naturalmente vini del Consorzio. Filo conduttore dell'incontro europeo è stato il capitolo della sicurezza alimentare. Lo sguardo è rivolto all'Expo 2015. "Come presidenza italiana abbiamo scelto di partire da un territorio che rappresenta un incrocio perfetto tra esperienza locale e mondiale, tra innovazione e tradizione", ha detto il ministro Martina. "Parliamo di media impresa - ha continuato - ovvero del nostro tessuto produttivo. Qui, a casa del Presidente Zanella, raccontiamo un pezzo di storia italiana, un pezzo della potenza vitivinicola che dice mol-

to in termini di prospettive di sviluppo agroalimentare del nostro Paese". E ancora: "L'Europa ha un ruolo decisivo nell'Expo. Ci confronteremo soprattutto sui temi del cibo sicuro, della lotta alla contraffazione, dell'equa distribuzione di terra, acqua e risorse nel mondo". Il Presidente del Consorzio del Franciacorta, Maurizio Zanella, che per fare entrare i suoi ospiti nell'atmosfera ha deciso di chiudere la vendemmia proprio il giorno prima del summit, ha infine consegnato un'ambasciata ai vertici europei: "all'Europa chiedo di tutelare giuridicamente la nostra denominazione".



DA INIZIO ANNO LE QUOTAZIONI SONO PRECIPITATE

## La carne bovina in caduta libera

Sono numeri da brivido quelli riportati da Sisma sull'andamento del mercato delle carni bovine. Rispetto ad un anno fa le quotazioni dei vitelloni oscillano fra il -6% degli incroci francesi al -37% della vacche a fine carriera. Un calo che non risparmia nemmeno le razze da carne di maggior pregio, come i vitelloni Charolaise (-5,9%, piazza di Montichiari) o il -3,7% sulla piazza di Forlì per la razza Romagnola. Non va meglio se il confronto lo si fa con il 2012. Anche due anni fa i prezzi erano ben più alti di oggi. Eppure il 2014 era iniziato con buoni auspici, con un prezzo medio dei vitelloni fra gennaio e marzo di 2,4 euro al chilo, circa 10 centesimi più del 2013. Poi la discesa inarrestabile, con gli allevatori di bovini Charolaise, per fare un esempio, che perdono oltre 270 euro per ogni capo venduto al peso di 750 chili.

"Con gli attuali prezzi ed i costi di produzione, mediamente pari a 2,69 euro al chilo - afferma Oscar Scalmana, Presidente della Sezione Bovini da Carne dell'Unione Agricoltori - si lavora senza guadagno. Allevare bovini da carne oggi vuol dire perdere oltre 200 euro per ogni vitellone. In altre parole significa che oltre 3000 aziende bresciane sono in situazioni drammatiche, molte non sanno se riusciranno ad arrivare al nuovo anno. Di fronte a queste cifre poco contano i sostegni della Pac". Ed in effetti, i contributi previsti dalla nuova Politica Agricola



Oscar Scalmana, Presidente della Sezione Bovini da Carne dell'Unione Agricoltori

Comune poco potranno di fronte ad una situazione che lo stesso Scalmana definisce "insostenibile". "Con la nuova Pac, penalizzante rispetto al passato, gli allevatori non potranno sopperire ai mancati guadagni. Non resta che agire velocemente, sviluppando sinergie ed aggregazioni tra aziende, come da tempo sosteniamo. E' indispensabile creare reti e raggruppamenti per accrescere di dimensioni ed importanza, e restare compatti di fronte alla difficoltà del momento. Mettere quanti più allevatori d'accordo è tutt'altro che semplice. Ma indispensabile", conclude Scalmana.

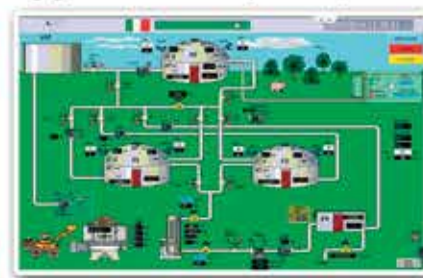
P. C.



## ATE SOLUTIONS

automazioni tecnologie evolute

automazioni industriali a 360, in particolare nei settori di pressofusione, riciclaggio materie prime, gestione e supervisione di impianti Biogas e sistemi di produzione energie da fonti rinnovabili alternative



## Attualità

### CAMPAGNA SOCI AGRITURISTI AGRITURISMI UNIAMOCI

"Agriturismi uniamoci", sono queste le parole del Presidente di Agrituristi Brescia Pierluigi Benaglio che invita tutte le strutture agrituristiche bresciane ad entrare a far parte di Agrituristi, l'associazione collegata all'Unione Agricoltori che offre specifica consulenza e servizi dedicati agli agriturismi. "Tesserandosi oggi inoltre - spiega Benaglio - le aziende potranno godere della proposta promozionale di fine anno di Agrituristi in base alla quale associandosi dall'1 ottobre, la quota 2014 vale fino al 31 dicembre 2015".



### SCOPRENDO LA NUOVA PAC

# Successo per gli incontri tecnici sul territorio

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Gli incontri sul territorio, in totale otto, hanno visto grande partecipazione, con sale affollate di imprenditori in attesa di capire come la nuova Pac impatterà sulla gestione delle loro imprese. Molte le novità previste dalla Riforma descritte da Antonio Civini, Responsabile del Centro Assistenza Agricola dell'Unione, e che saranno via via approfondite nei prossimi numeri dell'Agricoltore Bresciano, quando anche le ultime questioni ancora aperte verranno definitivamente chiarite con l'apposito decreto, atteso per la fine di ottobre. "Nel frattempo - ha raccomandato il

Presidente Francesco Martinoni - le aziende devono fare le loro scelte partendo dagli elementi certi e cercando di ottenere il massimo dei contributi nella consapevolezza che questi, seppur inferiori rispetto al passato, continuano a giocare un ruolo fondamentale per lo sviluppo del settore". Martinoni, che ha aperto gli incontri, ha inoltre rassicurato in merito alla complessità del nuovo impianto, "difficile solo in apparenza, da digerire", mentre non ci sono parole morbide sui contenuti che secondo il Presidente continuano ad essere "antistorici e miopi". "In un

mondo con una popolazione, ed una domanda, in continua crescita, che richiede l'adozione di modelli agricoli sempre più intensivi per ottimizzare l'utilizzo della terra, come quelli che siamo riusciti a sviluppare con successo nella Pianura Padana, nella Pac viene introdotto il greening e la messa a riposo dei terreni. Ma i dadi sono stati tratti ed è tempo di strategie per le imprese. Per questo - ha concluso il Presidente - invito i soci a rivolgersi presso i nostri uffici per richiedere informazioni e indicazioni sulle scelte migliori da attuare".

P.C.



### ASSEMBLEA CONSORZIO GRANA PADANO

## Nuovi piani produttivi in linea con le difficoltà del mercato

È stata un'assemblea importante quella che si è tenuta a Desenzano lo scorso 27 settembre e che ha avuto per protagonista il Consorzio Tutela Grana Padano. Al centro della discussione, le strategie per rispondere alla difficile situazione del comparto lattiero-caseario, il cui andamento è attualmente aggravato dall'embargo russo. "L'Assemblea ha deciso di pianificare una produzione più in linea con le difficoltà del mercato e dei consumi nazionali per evitare eccedenze con effetti negativi sulle imprese e sulla qualità", ha commentato il Presidente del Consorzio, Nicola Cesare Baldrighi.

Proprio per questo motivo, oltre a confermare tutte le decisioni della scorsa Assemblea di luglio, il Consorzio acquisterà importanti quantità di formaggio già marchiato, quindi stagionato 10 mesi, da immettere sul mercato nel 2016 con il marchio Riserva. Segnali positivi arrivano dall'export, nonostante il blocco decretato dalla Russia, che prosegue il trend incoraggiante che ha dimostrato negli ultimi anni, assorbendo così le produzioni crescenti di Grana Padano. "Confidiamo comunque - ha commentato quindi il Direttore generale, Stefano Berni - che il braccio di ferro commerciale cessi quanto prima

perché l'Occidente ha bisogno della Russia e la Russia dell'Occidente".



### ANTICIPARE IL MONDO CHE CAMBIA

## Confagricoltura pioniera dell'innovazione

Recentemente, in un articolo del Sole 24 Ore relativo a Confindustria, viene presentata la nuova piattaforma web dell'associazione. Particolare enfasi è data all'innovazione - definita "epocale" - del portale, espressione tangibile dei valori portati avanti da Confindustria. Si parla di sito, di intranet, di web-tv, network e comunità professionali. Tutte novità e passi che Confagricoltura aveva già fatto ben due anni fa, cambiando profondamente il modo di lavorare e gli stessi processi decisionali, secondo una strategia più che lungimirante. La piattaforma ed il sito di Confagricoltura, infatti, unitamente alla web tv, ai social e alle comunità

professionali sono tutti risultati di un processo di innovazione avviato già alla fine del 2011, con largo anticipo rispetto a tutte le altre organizzazioni di categoria italiane. Insomma, se il senso dell'articolo è che non stando al passo con il cambiamento, si resta fuori dal mondo, Confagricoltura non solo è al passo coi tempi ma è stata - e continua ad essere - pioniera dell'innovazione!



 stopamianto.it

 LAVITARINGRAZIA



SMALTI  
MENTO E  
GESTIONE  
AMIANTO  
CEMENTO  
COPERTURE  
E RIVESTI  
MENTI  
INSTALLAZIONE  
IMPIANTI  
FOTO  
VOLTAICI  
www.at-srl.com



sede:  
Rogno (BG)

uffici tecnici:  
Arluno (MI)  
Nogarole Rocca (VR)

NUMERO VERDE  
800 82 12 88

## Attualità

EXPO 2015

### LE BOLLICINE BRESCIANE HANNO VINTO

Il Consorzio del Franciacorta si è aggiudicato la fornitura ufficiale dello "Sparkling wine", lo spumante che verrà utilizzato nelle cerimonie ufficiali di Expo 2015. La risposta è arrivata lo scorso 29 settembre da parte dell'Ente organizzatore che per l'occasione aveva aperto un apposito bando, al quale hanno partecipato in molti, tra cui anche colossi del settore come "Ferrari" di Trento. Mentre si attende di perfezionare i termini dell'accordo, per le aziende franciacortine si delineano enormi prospettive all'interno delle più grande vetrina internazionale, soprattutto per quanto concerne l'export.



CONTINUA IL DIBATTITO SUGLI OGM. AUMENTANO LE VOCI DI QUANTI CHIEDONO LIBERTÀ DI SCELTA

## L'OGM mascherato

Vent'anni fa il dibattito scoppiò sul pomodoro perfetto. Ora otto italiani su dieci non vogliono i prodotti trasgenici e il governo li ha vietati. Ma sono presenti in molti mangimi dati agli animali che ci forniscono il cibo. E gli scienziati dicono: nessun rischio.

*Pubblichiamo l'articolo di Repubblica che parla di OGM e della nostra posizione, ribadita anche di recente in occasione del convegno organizzato da Confagricoltura a Mantova.*

Il primo "mostro" fu un pomodoro. Rosso, lucido, sodo e con una caratteristica importante: non diventava troppo maturo. Fu il primo Ogm (organismo geneticamente modificato) di cui si parlò in Italia, anche se l'ortaggio in questione – era stato «costruito» in California – non arrivò mai nel nostro Paese. L'allarme – correva l'anno 1994 – fu però alto: «Scienziati più o meno pazzi stanno manipolando la natura, che succederà alle nostre colture invase da colture aliene...». «No Ogm», «Ogm free» in questi vent'anni sono diventati vessilli di mille battaglie. «Otto italiani su dieci – sostiene la Coldiretti – non vogliono gli Ogm e bene ha fatto il governo a vietarli su tutto il territorio nazionale». Gli organismi geneticamente modificati (chi li sostiene preferisce chiamarli "geneticamente migliorati") non sono arrivati nei campi degli agricoltori ma hanno riempito i nostri piatti. «Basta entrare – dice Dario Bressanini, docente di chimica all'università Insubria – in un supermercato. Andate ai banchi dei formaggi e della carne. Non sta scritto su nessuna etichetta ma è certo che buona parte di formaggi, latte, burro, yogurt, carne, salumi, polli e uova sono prodotti da animali alimentati con mangimi contenenti Ogm». Non serve Sherlock Holmes per svelare il mistero. L'Italia produce solo il 10% della soia necessaria agli animali da stalla, da porcellaia o da pollaio. Il restante 90% arriva dall'estero e l'84% della soia coltivata oltre confine è Ogm. «L'industria mangimistica – racconta Dario Bressanini, che è anche scrittore ("Ogm fra leggenda e realtà") – utilizza ogni anno 4 milioni di tonnellate di farina di soia. Di questi 4 milioni l'84% è Ogm e arriva da Brasile, Stati Uniti, Paraguay e Argentina. Facendo due conti, si scopre che importiamo 3.350.000 tonnellate

di soia transgenica all'anno, circa 55 chili a testa per ogni italiano». La rivolta contro i "No Ogm" sempre e comunque è iniziata a Mantova nel febbraio scorso, quando 600 coltivatori aderenti alla Confagricoltura provinciale hanno chiesto, con una petizione, di poter coltivare il mais Mon180 – venduto dalla multinazionale Monsanto – visto che questo granturco viene comprato oltre frontiera e dato in pasto ai nostri animali. Nei giorni scorsi, sempre a Mantova, il fronte si è allargato. Il convegno «L'intelligenza italiana rilancia la ricerca Ogm» è stato infatti organizzato dalla Confagricoltura di Lombardia e Veneto e ha partecipato anche il presidente nazionale Mario Guidi. Netta la spaccatura con le altre associazioni, Cia e Coldiretti. «Noi studiosi – ha detto la senatrice a vita e scienziata Elena Cattaneo – abbiamo il dovere di consegnare qualcosa di buono agli altri. Continuare a osteggiare la ricerca non è forse come badare a quel 2% di italiani che veste in cachemire senza pensare a quel 98% che non ha neppure la lana?». Si pensa ai prodotti di eccellenza, riservati a pochi, e non a chi con fatica deve comprare il suo cibo al supermercato. «Ma anche i prodotti di eccellenza – dice Matteo Lasagna, presidente di Confagricoltura Mantova e Lombardia – non sono liberi dagli Ogm. Mais e soia alimentano i maiali che poi forniranno i prosciutti Dop». «In Italia – racconta il ricercatore Dario Bressanini – si è fatta e continua ancora una battaglia contro un coltivatore del Friuli che ha piantato mais Ogm in un campo di 6.000 metri quadrati. Rischio di contaminazione, si annuncia. Ma non si dice però che soia e mais modificati sono entrati da anni nello stomaco degli animali che ci danno il prosciutto di Parma, il Parmigiano Reggiano, il Grana Padano. E questi Ogm non sono certo clandestini. Basta entrare in un Consorzio agrario, magari gestito da una delle associazioni che si oppongono agli Ogm, per trovare le etichette dei sacchi di mangime che annunciano: "farine di



**"Soia e mais modificati nutrono da anni maiali e mucche che ci danno prosciutto e parmigiano"**

soia e farine di granturco prodotte da semi geneticamente modificati". Etichette che però spariscono davanti al consumatore. «Le leggi europee e italiane lo permettono. Meglio continuare con l'ipocrisia». «Se ci fossero le etichette che raccontano la verità – dice Roberto Defez, primo ricercatore del Cnr a Napoli – tanti capirebbero che questi Ogm non sono dei mostri. Invece gli allarmi, soprattutto via internet, si ripetono. In Italia importiamo una trentina di Ogm ma i più importanti sono la soia, il mais e il cotone. A proposito di quest'ultimo, si racconta che provochi pesantissime allergie. E invece da anni si usa nelle banconote che tocchiamo tutti i giorni e in ambito chirurgico». Secondo la Confagricoltura, con il mais tradizionale si perdono 400 euro per ettaro e si spendono 45 milioni di euro all'anno per pagare 100.000 litri di insetticidi. «Fino a otto anni fa – racconta Roberto Defez –

la produzione di mais era sufficiente per il consumo nazionale. Ora ne produciamo solo il 65% e il resto arriva da fuori, compreso quello Ogm. Le rese sono crollate anche a causa delle infezioni. Nel 2012, quando le nostre pannocchie sono state semidistutte dalle fumonisine, un mais transgenico avrebbe ridotto il danno da 100 a 10. In questo 2014 sono scaduti i brevetti della soia, l'anno prossimo cadrà quello del mais. Sarebbe l'occasione giusta per discutere. Quando il confronto avviene sui fatti e non sulle leggende, cadono le ostilità». Nelle risaie del Pavese sta iniziando il nuovo raccolto. Poche invece le stalle che resistono. «A Landriano, il mio paese, ce n'erano dieci – dice Wilma Pirola, presidente della Coldiretti di Pavia – e ora ci sono solo la mia – 150 vacche frisone in lattazione – e quella dell'Università di Milano. Gli Ogm? Siamo costretti a usarli. Alle vacche viene servito un unifeed, un piatto unico. «Insilato di mais, farina di soia, mangime a pellet arricchito di vitamine e sali minerali e fieno. È vero, i cartellini che raccontano la

presenza di Ogm dovrebbero essere messi anche sui prodotti finiti». D'accordo il direttore della Coldiretti del Pavese Giovanni Roncalli. «Sì, l'etichettatura sarebbe utile, per motivi di trasparenza. I nostri consorzi agrari stanno lavorando per costruire filiere di produzione libere da questi organismi modificati. Accettare la coltivazione di Ogm in Italia non è nei nostri programmi. La Confagri vuole puntare sui grandi numeri. Ma a che serve se il prezzo non pagherà il tuo lavoro? Dobbiamo puntare sulla qualità». In una lettera, più di 30 ricercatori pubblici italiani si dichiarano «d'accordo con la senatrice Elena Cattaneo che ha sottolineato che le coltivazioni Ogm non sono più rischiose di quelle non Ogm o biologiche». «Troviamo imbarazzante – scrivono i ricercatori – che il Paese che con Galileo Galilei ha inventato il metodo scientifico moderno, ponga limitazioni così forti alla libertà di ricerca». Vent'anni dopo il pomodoro che doveva resistere per giorni e giorni – come una mela – la battaglia è ancora all'inizio.





# Dama

Prodotti per Macellerie e Norcinerie

BUDELLA • SPAGO • SPEZIE  
...e tanto altro

SPACCIO AZIENDALE  
CON VENDITA DIRETTA

Via Papa Giovanni XXIII, 83b - 25086 Rezzato  
Tel. e Fax: 030.2593515 - dama.lampu@libero.it  
[www.dama-lampugnani.it](http://www.dama-lampugnani.it)

# SAVOLDI

## TRIVELLAZIONI

### POZZI ACQUA

di piccolo e grande diametro con relative pratiche  
**Agricoli, Industriali, civili (ville, giardini, etc.),**



SONDAGGI, PALIFICAZIONI, REALIZZAZIONE POZZI IN ROCCIA  
REALIZZAZIONE PERFORAZIONI SONDE GEOTERMICHE

Via San Felice, 25 - Calvisano (Bs) - Tel. 030.9968650 - Fax 030.9968726  
Cell. 335.7113240 - Cell. 335.1217574 - E-mail: info@savoldipozzi.it

## L'esperto



NIENTE PIÙ CARTACEO SE LA DELEGA È A SALDO ZERO O SUPERIORE A 1.000 EURO

# F24: novità anche per gli agricoltori

**Aldina Boldini**

Dottore commercialista  
Revisore Legale  
Mediatore Civile  
aldina02@studioboldini.191.it

A decorrere dal 1° ottobre 2014 sono cambiate le modalità di pagamento delle imposte e dei contributi previdenziali tramite le deleghe di pagamento F24, sia con riferimento ai soggetti titolari di partita iva, fra cui sono compresi anche tutti gli agricoltori, sia ai soggetti privati. In particolare cambiano i canali utilizzabili per il pagamento, che sono diversi a seconda dell'importo da versare o delle compensazioni di debiti/crediti effettuate; ciò rende necessaria un'operazione selettiva di ogni casistica non sempre facile da ricordare. Di seguito una sintesi delle principali fattispecie che si possono presentare.

#### MODELLI F24 A SALDO ZERO CHE CONTENGONO COMPENSAZIONI DEBITI/CREDITI

Tali modelli dovranno essere presentati esclusivamente tramite i canali telematici messi a disposizione dell'Agenzia delle Entrate (F24 online, F24web e F24cumulativo, vale a dire tramite un intermediario abilitato, quale un commercialista o un caf). Questa novità interessa in particolar modo i privati che non potranno più presentare i modelli a saldo zero in formato cartaceo presso gli sportelli bancari/postali o uffici della riscossione, né in via telematica avvalendosi dei servizi di remote/home banking collegati al circuito Cbi. Per i soggetti titolari di partita iva, ciò significa che non potranno più presentare modelli F24 tramite home/banking per le compensazioni a saldo zero di crediti iva non superiori a 5.000 euro, come era

possibile fino al 30 settembre scorso, ma dovranno necessariamente ricorrere ai canali telematici sopra indicati.

#### MODELLI F24 CON SALDO A DEBITO CHE CONTENGONO COMPENSAZIONI DEBITI/CREDITI

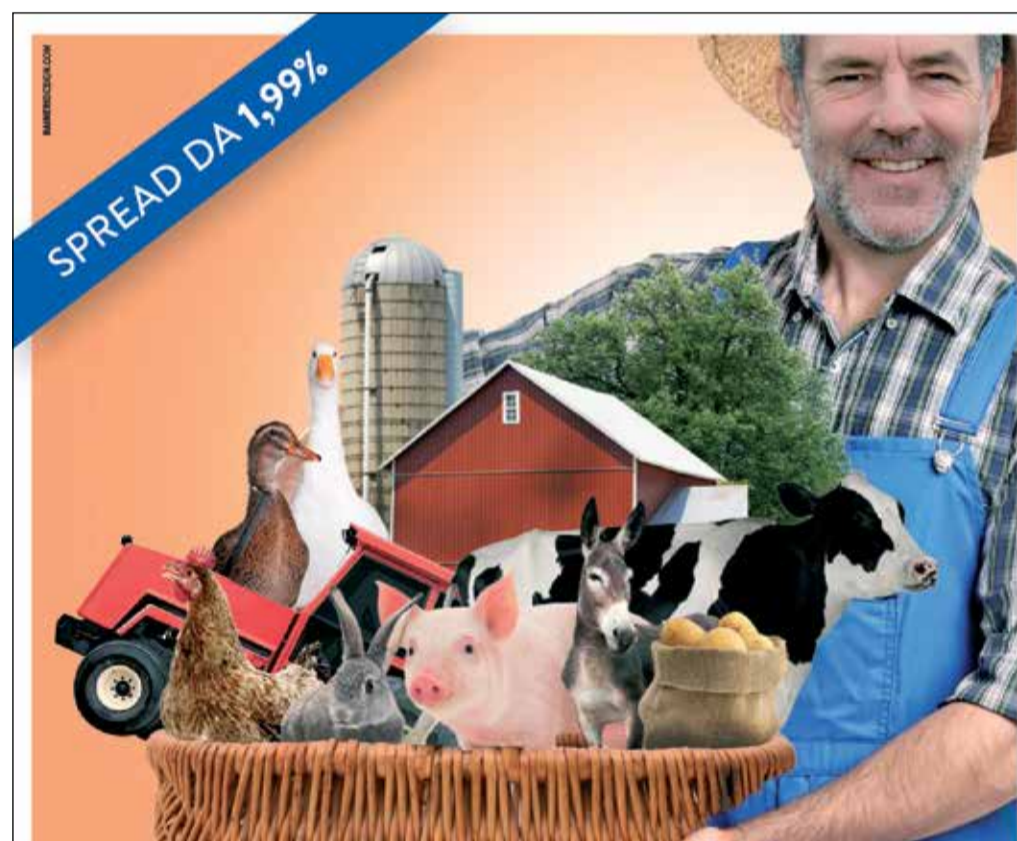
Quando il saldo della delega è maggiore di zero, anche se contiene compensazioni, è consentito presentare il modello F24, oltre che con i canali telematici dell'Agenzia delle Entrate, anche tramite banche, poste e agenti della riscossione. È quindi possibile l'utilizzo di remote/home banking. Ma non manca l'eccezione: per i titolari di partita che compensano crediti iva di importo superiore a 5.000 euro, gli unici canali consentiti sono F24 online, F24web e F24cumulativo. Si precisa che, non è necessario ricorrere ai canali telematici dell'Agenzia qualora la delega oggetto di compensazione non chiuda a zero e sia utilizzato un credito diverso dall'iva che sia stato oggetto di visto di conformità in quanto superiore a 15.000 euro.

#### MODELLI F24 OLTRE 1000 EURO SENZA COMPENSAZIONI

È possibile sia la presentazione tramite i canali dell'Agenzia delle Entrate, sia tramite remote/home banking. Non è più possibile la presentazione cartacea presso gli sportelli bancari, neppure da parte di privati. Questo significa che anche i privati che devono versare l'IMU o la TASI per importi superiori a mille euro (perché ad esempio sono proprietari di numerosi fabbricati o di aree edificabili) dovranno necessariamente presentare telematicamente il modello F24 e non potranno più recarsi in banca. La circolare ministeriale 27/E del 19/09/2014 ha chiarito che è ancora possibile la presentazione cartacea dei modelli F24 nei seguenti casi:

- ▶ Gli F24 si riferiscono a versamenti rateali in corso fino al 31.12.2014 e sono presentati da contribuenti non titolari di partita iva. Questo indipendentemente dal saldo della delega o dall'utilizzo di crediti in compensazione;
- ▶ I modelli F24 sono precompilati dall'ente impositore e non presentano crediti in compensazione;
- ▶ I modelli F24 sono presentati da soggetti che hanno diritto ad agevolazioni nella forma di crediti d'imposta.

Infine, si ricorda che anche i produttori agricoli esonerati dagli obblighi Iva (coloro che realizzano un volume d'affari non superiore a 7.000 euro l'anno), precedentemente esclusi dalla presentazione telematica, non godono di nessuna agevolazione al riguardo. Pertanto anche questi soggetti dal 1° ottobre dovranno versare i modelli F24 a saldo zero con compensazioni o per importi superiori a 1.000 euro esclusivamente tramite i canali telematici.



Agrobresciano, la banca che guarda al futuro del territorio.

**Per la tua azienda agricola  
finanziamenti a partire  
da euribor + 1,99%**



SOSTIENE IL TERRITORIO.

Message pubblicitario con finalità promozionali. Per le condizioni contrattuali si rinvia a quanto indicato nei fogli informativi e disposizione della clientela presso tutte le filiali e sul sito www.agrobresciano.it. L'offerta si riferisce ad uno specifico prodotto di credito agrario per un importo di 5 milioni di euro disponibile fino ad esaurimento. Il tasso del finanziamento è determinato in funzione del merito creditizio del richiedente. TAEG 2,26%. Esempio: calcolo il 01/09/2014, importo a prestito 500.000 euro, durata 36 mesi, rimborso alla scadenza in un'unica soluzione, interessi pagati anticipatamente tasso fisso 2,27%, (parametro di determinazione del tasso fisso euribor 6 mesi puntuale ed oggi pari allo 0,27% del 25/08/2014 - spread 1,99%), giorni banca n. 10, sp. per bolli € 10,00, sp. istruttoria € 20, sp. € 12,40 (€ 5,00 sp. per istruttoria, € 6,40 sp. incasso effetto), € 100 sp. comunicazione cartacea, totale importo dovuto € 102.308,26



**ricambi  
trattori**

RIVENDITORE AUTORIZZATO

**Landini**

**McCORMICK**

**MANITOU**

RIVENDITORE RICAMBI: **CASE - NEW HOLLAND**

SAME - LAMBORGHINI - HURLIMANN - DEUTZ - CLAAS - JOHN DEERE - OLEOBLITZ

PONCARALE - Via E. Fermi, 11 - Tel. 030 3533080 - Fax 030 3538213 - Cellulare 345.6241883 - amministrazione@molinariricambi.it

# ESPONIAMO LA NOSTRA BANDIERA. Siamo in tanti, facciamolo sapere.



Azienda Agricola "RONGA" - Orzinuovi



Azienda Agricola "LE SAIOTTE" - Berzo Inferiore



Azienda Agricola "REZZOLA" - Offlaga



Azienda Agricola "GUERINI" - Calvisano



Azienda Agricola "CHESINI" - Vighizzolo



Azienda Agricola "BALINI FAUSTO E FIGLIO CLAUDIO" - Visano



Azienda Agricola "IL GRANO" - Muscoline



Azienda Agricola "CROCE" - Calvisano



Azienda Agricola "SILINI" - Calvisano



Azienda Agricola "EMILIO FRANZONI" - Botticino

Le aziende che ancora non avessero ritirato la bandiera possono rivolgersi agli uffici di zona



# Soci

## CONCORSO ENOLOGICO MUNDUS VINI

### ITALIA IN VETTA CON 445 MEDAGLIE

Alla 15ª edizione del concorso enologico internazionale tenutosi a Neustadt, in Germania, l'Italia si è classificata al primo posto assoluto per numero di riconoscimenti: ben 445 i premi ottenuti, tra Gran medaglie d'oro, ori e argenti. E proprio grazie alle sue 445 medaglie l'Italia si piazz

za in cima alla classifica, seguita dalla Germania con 401 premi, dalla Spagna con 324 e dalla Francia con 164. Tra i vini premiati, si sono distinti il Berlucchi Cellarius Franciacorta Rosé 2008 di Guido Berlucchi & C. che ha ottenuto il premio speciale di Miglior Franciacorta, il Bosan Amarone Della Valpolicella Classico Riserva 2006 di Gerardo Cesari che ha vinto la Gran Medaglia d'Oro per il Miglior Amarone e, sempre di Cesari, il Ripasso Bosan Valpolicella Superiore DOC 2011 riconosciuto come il Miglior Vino Rosso Italiano.



## FOCUS AZIENDA - UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLE NOSTRE REALTÀ AGRICOLE

AZIENDA AGRICOLA GUERINI

# L'ANTICA ARTE DEL FARE FORMAGGIO: LA RICETTA DEL SIGNOR ANTONIO

**P**rotagonista di questa storia è il formaggio, uno dei prodotti più rappresentativi dell'agroalimentare bresciano, portavoce dell'eccellenza del made in Italy in tutto il mondo.

Ed è proprio grazie al formaggio che conosciamo il Signor Silvano Guerini, dell'azienda agricola Guerini di Calvisano. L'incontro avviene nella Cascina San Francesco dove Silvano vive con la propria famiglia e si trovano anche la stalla, con circa 45 vacche da latte, ed il caseificio in cui si produce il famoso formaggio simil grana riconosciuto come uno dei cinque prodotti caratteristici di Calvisano. Parlando con Silvano scopriamo che la cascina, con la piccola chiesetta adiacente dove il 4 ottobre di ogni anno, festa di San Francesco, viene ancora celebrata la messa, è un edificio del 1200, un tempo un'antica fortezza diventata poi un monastero. L'azienda agricola si è stabilita qui più di quarant'anni fa e da allora si sono sempre allevati animali, mucche, tori e vitelli, poi soltanto vacche.

Il grande cambiamento è avvenuto nel 1997 con la creazione del caseificio dove oggi lavorano anche la moglie Gloria ed uno dei quattro figli, Francesco, trent'anni, unico erede maschio, che porta avanti con passione antichi saperi trasmessi al padre oltre vent'anni fa da un grande mastro formaggiaio della zona, il Signor Paolo Bulgaro. "Da lui - ci spiega Silvano mostrandoci il caseificio e la cantinetta-ma-



gazzino per il riposo delle forme, dove ci assale un inconfondibile profumo - abbiamo imparato l'arte della precisione e la cura di ogni più piccolo dettaglio, dai tempi di lavorazione, che in base al metodo del Signor Bulgaro, da noi ancora applicato integralmente, vanno ridotti al minimo, alla trasformazione vera e propria, oggi svolta ancora tutta a mano". Nel caseificio, infatti, ad eccezione del miscelatore del latte, non ci sono macchine e tutte le principali fasi produttive, dall'estrazione alla pressatura, sono effettuate manualmente. Il valore aggiunto dei formaggi prodotti in questa azienda è proprio dato dalla lavorazione manuale, oltre che, naturalmente, dalla straordinaria qualità della materia prima, il latte, "il vero fattore determinante - secondo Silvano - dal quale dipende in larga misura la qualità e la bontà del formaggio. Per questo la nostra mas-

sima attenzione va agli animali, a partire dalla loro alimentazione, prevalentemente costituita da fieno".

Dei circa 3000 quintali di latte prodotti all'anno, 300 quintali vengono trasformati in formaggio a pasta dura (circa 150 forme da 35 kg, a diversa stagionatura), e 100 quintali in formaggi teneri come il primo sale, i caci e quelli a pasta semicotta. I prodotti, tra cui anche un eccezionale burro, sono venduti esclusivamente in azienda, a conferma della loro qualità, in grado di richiamare clienti da vari paesi, qualcuno persino dall'estero. "Queste sono le nostre soddisfazioni principali, soprattutto in una fase di mercato critica come l'attuale, con un prezzo alla stalla sempre più basso ed un accordo scaduto ormai da mesi, senza contare il sensibile calo della domanda di formaggio. Se non fosse per i nostri clienti e la passione con cui svolgiamo il nostro lavoro, non so come faremmo..."

Silvano ci parla delle molte difficoltà cui va incontro oggi un allevatore: dai prezzi del gasolio a quelli del mangime, cresciuti negli ultimi dodici mesi di oltre il 30%, fino ai sottocosti della grande distribuzione e alla stessa medicina che sempre più spesso scoraggia il consumo di latte.



Francesco impegnato nella "battitura del formaggio"

"Per fortuna siamo abituati a fare sacrifici e tanto lavoro viene ripagato dalla soddisfazione che arriva quando la gente viene ad assaggiare i nostri formaggi e poi ritorna per acquistare". Ci congediamo dal Signor Silvano con affetto, ringraziandolo per l'ospitalità e, soprattutto, per averci mostrato come ciò che rende unici i suoi prodotti è principalmente la passione che lui e la sua famiglia hanno per questo lavoro.

P. C.



La nuova stalla

## CORSI

### Fare il pane in casa

L'Agriturismo Cascina Le Caselle organizza un corso teorico e pratico di panificazione casalinga. Durante le due giornate si approfondiranno diversi temi: il pane e il pane farcito, il "levain", il lievito madre, le focacce ed il pane dell'ultimo minuto.

I corsi si terranno il 15 e 29 novembre, dalle 14.30 alle 17.30, direttamente alla "Cascina Le Caselle", via Garibaldi 28 Prevalle - Info ed iscrizioni: 030.6801416 - 339.5491226



## FIOCO AZZURRO

### È nato Emanuele

Felice evento per Francesca Chiari e Rossano Rizzotto, agricoltori di Remedello: il 7 agosto 2014, a far compagnia al fratellino Leonardo, è arrivato Emanuele!

L'Unione Agricoltori si complimenta con i genitori per la nascita di questo bellissimo bambino.



**"Focus Azienda"**  
Segnalaci la tua azienda facendo conoscere le realtà agricole del territorio, condividendo esempi e saperi ed accrescendo lo scambio delle informazioni  
**030.2436259**  
comunicazione@upagri.bs.it

R  
A  
P  
P  
R  
E  
S  
E  
N  
T  
I  
A  
M  
O



# A G R I L I N E A PASOLINI

ORZINUOVI (BRESCIA) - TEL. 030.941532 - FAX 030.9941599 E-mail: agripasolini@libero.it

**VENDITA E ASSISTENZA MACCHINE AGRICOLE • SERVIZIO RICAMBI**

A  
S  
S  
I  
S  
T  
I  
A  
M  
O



**KRONE**



**KUHN**



**STORTI**



**TRATTORI  
VALTRA**



VALTRA • KUHN • STORTI • KRONE • AGRIMASTER • VENERONI • PIGOLI • ECHO  
VORTICE • I.M.M. • G.S. • EMY • REPOSI • DAMAX • SARZOLA • BELARUS

## L'utile e il futile

### CONCORSO MORFOLOGICO CAPRINO LE MIGLIORI CAPRE DELLA FIERA DI ORZINUOVI

Grande successo per la terza edizione dei concorsi morfologici caprini dedicati alle razze Saanen e Camosciata delle Alpi organizzata nell'ambito della 66ª edizione della Fiera di Orzinuovi. Un evento di particolare rilevanza zootecnica che si è concluso con l'assegnazione del massimo titolo di Re e Regina delle Camosciate delle Alpi all'allevamento Salvellina di Rovato. Buoni risultati sono stati ottenuti anche dalla Fattoria Bellopera di Villachiarà e dall'azienda Gualeni Roberto di Orzinuovi, che ha stabilito il primato con una capra con quattro lattazioni in ottimo stato di forma.



### LA SCIENZA È D'ACCORDO: MANGIARE CARNE FA BENE

## I benefici di un corretto consumo di carne

La carne, se assunta in giuste quantità, ha effetti positivi sulla salute. Non è infatti un caso se, da sempre, questo importantissimo alimento è considerato fonte di nutrienti essenziali per la crescita. Secondo uno studio statunitense del 2011, paragonata ad un regime vegetariano, una dieta che include carne contribuisce a una migliore assunzione di proteine, selenio, tiamina e vitamina B6, senza aumentare l'apporto di grassi. Non solo, a differenza di alimenti a base di grassi e carboidrati, ha un elevato effetto saziante, grazie alla grelina, l'ormone che stimola la fame, provocato dalla digestione delle proteine. Mangiare carne è particolarmente indicato per alcune fasce di età o in alcune fasi della propria vita, in primis durante l'adolescenza, quando i ragazzi hanno un particolare fabbisogno proteico e devono evitare il rischio di anemie da carenza di ferro. La gravidanza è un altro dei momenti in cui l'aumentato fabbisogno di sostanze nutritive è massimo e può essere soddisfatto con un maggior consumo di alimenti proteici, carni per primo. Altro periodo



della vita in cui i fabbisogni di proteine sono molto elevati è sicuramente l'età pediatrica. Sempre accompagnata da abbondanti quantità di frutta e verdura, la giusta quantità di cibi di origine animale permette di aumentare l'introito di vitamine del gruppo B, C e D e di sali minerali come il calcio, il ferro e lo iodio. Il primo rischio di carenza di nutrienti per il bambino si verifica al passaggio dalla fase di allattamento a quella di svezzamento,

quando è necessaria una buona dose di ferro. Come ricorda la medicina tradizionale: "accrescendo l'assorbimento di ferro, un'aumentata assunzione di carne durante lo svezzamento può prevenire una diminuzione della concentrazione di emoglobina nella tarda infanzia, ovvero la manifestazione dell'anemia". Durante il resto della vita, una dieta equilibrata rimane di fondamentale importanza per restare in forze e in buona salute, ma è durante la terza età che l'assunzione di proteine torna a non potere essere più sottovalutata. Infatti, come ha rivelato lo studio intitolato "Protein and older adults", un apporto inadeguato di proteine in una persona anziana contribuisce ad aumentare la fragilità cutanea, a ridurre le capacità di recupero dell'organismo e le funzioni immunitarie, causando difficoltà e prolungamento dei tempi di guarigione dalle malattie. Per vivere bene, insomma, si deve avere una dieta ricca, variegata ed equilibrata, che in quanto tale non escluda niente dalla nostra tavola. Ne beneficeranno sia il nostro corpo che la nostra mente.

### LO SAPEVI CHE...

## Bere un po' migliora l'olfatto

Una moderata quantità di alcol, sviluppa l'olfatto. Una scoperta che non sconvolgerà il mondo della medicina, ma che "potrebbe far luce su alcuni tipi di malattie che prevedono la perdita olfattiva". A dirlo è Yaara Endevelt del Weizmann Institute of Science di Rehovot, principale autore dell'esperimento che ha coinvolto venti volontari invitati ad annusare tre diversi liquidi. Due di questi liquidi erano un mix degli stessi odori, mentre il terzo è stato associato ad un odore diverso. I volontari dovevano riconoscere il liquido diverso. Dopo aver bevuto 35 ml di vodka, l'esperimento è stato ripetuto. Il risultato è stato che, chi aveva il tasso alcolemico più alto, è stato più pronto nell'individuare i diversi odori. "Tuttavia - avvisano gli scienziati - se bassi livelli di alcol migliorano le prestazioni olfattive, l'eccesso le riduce".



### GUINNESS DEI PRIMATI

## Tutti i Guinness del vino

Il 27 agosto 1955 usciva la prima edizione del libro del "Guinness dei Primati". Oggi è il terzo "best seller" al mondo, dopo la Bibbia ed il Corano. Ed in occasione di questo anniversario siamo andati a scoprire quali sono i record del vino "da battere". Partiamo dalla collezione di etichette più grande, quella della greca Sophia Vaharis che contempla ben 16.700 diversi vini da 60 Paesi. Sempre in tema di collezionismo, la bottiglia in assoluto più pagata in un'asta è quella di Cheval Blanc 1947, battuta per 304.375 dollari. Dal vino più caro a quello più antico, e ancora in produzione: il "Commandaria", vino dolce che viene dall'Isola di Cipro, le cui origini risalgono a 2.000 anni prima di Cristo. Sul fronte cantine, quella con il maggior numero di bottiglie conservate è quella di Milestii Mici, in Moldavia, che in 55 chilometri di gallerie sotterranee conserva 1,5 milioni di bottiglie. Ma quasi niente in confronto alla cantina più grande del mondo, quella della nota sudafricana Kwv, con una capacità di stoccaggio di 121 milioni di litri. In tema di ristoranti la più grande carta dei vini è quella del Ristorante Chiggeri in Lussemburgo, con 1746 referenze. La più grande macchina per il servizio di vino al bicchiere, invece, si trova a Philadelphia, in Usa, nel Ristorante Panorama: costruita appositamente "in loco", misura 4,07 metri in lunghezza e 2,39 metri in altezza ed è in grado di ospitare 120 bottiglie diverse contemporaneamente.



# Riparazione Trattori DI TUTTE LE MARCHE

Vendita Ricambi

OFFICINA CONVENZIONATA



CONSORZIO AGRARIO  
CREMONA



# BF

di Bozzoni  
Ferdinando

BAGNOLO MELLA (BS) - Via Piamarta, 41 - Tel. e Fax 030 6820359 - email: b.f.bozzoni@gmail.com

# S.O.S. PULIVAPOR

Siamo presenti il  
venerdì al mercato  
di MONTICHIARI

ASSISTENZA CON OFFICINA MOBILE  
SU TUTTE LE MARCHE E MODELLI

entro 24h  
dalla chiamata

RICAMBI  
NOLEGGIO  
ACCESSORI

Tel.  
377.2315992

Pompe a cardano per allevamenti, pulivapor ad acqua calda e fredda

## L'utile e il futile

BUONA NOVELLA

### ORZINUOVI FESTEGGIA ALBERTO E MARIKA

Il 20 settembre a Verolanuova, Alberto Ferrazzoli (ufficio zona di Orzinuovi) ha portato all'altare la sua promessa Marika che, dopo sei anni di fidanzamento, ha visto coronato il suo sogno d'amore. A lei va il pensiero speciale di Alberto, che riprendiamo così come lui ci ha scritto: "L'emozione di questa giornata ci accompagna tutta la vita".



## AGRICURIOSITÀ - LA NUOVA RUBRICA LEGGERA DELL'AGRICOLTORE BRESCIANO

### Le foglie di ananas



Il tipico "ciuffo" degli ananas è un esempio della formazione botanica composta di foglie modificate, che in molte piante sono presenti vicino ai fiori con funzione protettiva e di sostegno. Come si chiamano queste foglie però.. Nessuno sembra saperlo.

### I folli consumi di vino nell'antica Roma



Nel 46 a.C., nel corso di uno dei ripetuti trionfi con cui il popolo romano festeggiò le vittorie militari ottenute da Giulio Cesare, venne organizzato un banchetto al quale furono invitate 60000 persone per ciascuna delle quali furono messi a disposizione ben 7 litri di vino!

### Il potere... Dei lombrichi



In un anno, scavando le loro lunghe e conosciute gallerie, i comuni lombrichi smuovono anche 250 tonnellate di terra per ettaro: ne ingoiano per nutrirsi, riversandola quindi di nuovo nel terreno.

### Limonate a volontà



Se i limoni pesano 5 chili e 265 grammi, andare a raccogliarli deve essere un compito che crea non pochi inghippi. Per fortuna di limoni così grandi ne esiste solo uno e nasce nel 2003, in Israele, dalla coltivazione di un certo Aharon Shemoel, che chissà per quanto tempo ha offerto limonata agli amici del suo villaggio, Kfar Zeitim, considerando che da un simile limone si calcola possano essere ricavati più di 4 litri di succo.

**AgriCuriosità** è lo spazio del giornale dedicato alle notizie curiose, divertenti e particolari del nostro settore. Una rubrica per sorridere, alla quale ciascuno può contribuire con fatti strani e originali. [comunicazione@upagri.bs.it](mailto:comunicazione@upagri.bs.it)

## ALIMENTAZIONE

### Uova, l'ideale per gli anziani

Alison Smith, membro della Associazione per gli specialisti dietologi, settore anziani, e consulente della British Lion Eggs, ha scritto di recente un articolo in cui raccomanda agli anziani il consumo di uova. Le uova, infatti sarebbero l'alimento ideale in quanto contrastano il rischio di sarcopenia, vale a dire la perdita di massa muscolare e di forza, che interessa fino al 24% delle persone tra i 50 e i 70 anni, e fino al 50% degli over 80. Smith spiega come le persone anziane abbiano un crescente bisogno di proteine, da assumere frequentemente per mantenere la massa muscolare. La ricerca quindi suggerisce che l'assunzione di proteine ad alto valore biologico, come ad esempio quelle che si trovano nelle uova, dovrebbe essere distribuita equamente tra i tre o più pasti giornalieri. Inoltre, le uova contengono anche una serie di nutrienti specifici particolarmente importanti per le persone anziane, come la leucina, che possono essere utili per aumentare l'assorbimento delle proteine, e arginare la carenza di vitamina D, che può appunto provocare sarcopenia. *Fonte The Poultry Site*



## TENDENZE E CONSUMI

### Cina, niente boom del vino?

Il boom del vino in Cina? In realtà ancora non c'è stato. Anche perché è davvero difficile portare vino legalmente nel Paese, considerato che tra tutto si arriva a pagare il 50% in tasse. E anche perché i cinesi possono spendere ma non vogliono pagare le cose più di quanto valgono. Lo ha detto a "The Drink Business" Simon Staples, Direttore Vendite in Asia dello storico wine merchant inglese "Berry Bros & Rudd". Ma un buon segnale arriva per i vini italiani, secondo Staples, soprattutto da Hong Kong, che spesso anticipa i trend di consumo cinesi. "Cresce l'interesse per l'Italia del vino - spiega Staples - soprattutto per i vini di piccoli produttori".



## LA CUCINA DEL "RIUSO"

### Bucce, foglie di carciofo e torsoli a tavola

Bucce di zucca, foglie di carciofo e persino torsoli: la cucina del "riuso" e del "non si butta via niente" torna alla ribalta, stimolata anche dalla crisi che spinge e recuperare ogni cosa, anche a tavola. Questa è la filosofia di "Buttali in Pentola", volume di ricette antispreco di Auchan scritte da "eco-cittadini" gourmet che hanno suggerito le proprie ricette con scarti ed avanzi (su [www.insiemecontroglisprechi.it](http://www.insiemecontroglisprechi.it)). Sono 65 in tutto, selezionate dalla blogger Lisa Casali. Il volume è in vendita dal 16 ottobre "Giornata Mondiale dell'Alimentazione".



# CHIMICA INDUSTRIALE s.r.l.

Via Carpenedolo, 21 - Calvisano (BS)  
Tel. 030.968390 Fax 030.9968387  
[info@tgchimica.com](mailto:info@tgchimica.com) - [www.tgchimica.com](http://www.tgchimica.com)



E' IMPORTANTE PRENDERE NOTA, vorrei stare fra i Vostri indirizzi necessari perché domani potrei servirvi.

Produciamo e commercializziamo prodotti chimici detergenti, disinfettanti, sanitizzanti, discrostanti, insetticidi e rodenticidi, e specialità per:

- AZIENDE ALIMENTARI (CASEIFICI, LATTERIE, CANTINE VINICOLE, SALUMIFICI)
- AZIENDE AGRICOLE PRODUTTRICI DI LATTE - ALLEVAMENTI ZOOTECNICI
- PISCINE PRIVATE E PUBBLICHE - COMUNITA' (RISTORANTI, RESIDENCES, BARALBERGHI)

Siamo officina autorizzata dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali alla produzione di PRESIDI MEDICO CHIRURGICI

All'occorrenza interpellateci, ve ne saremo grati e faremo del nostro meglio per servirVi bene anche nel prezzo,

Cordialmente salutiamo.

**FACCHETTI**  
CONCESSIONARIA MACCHINE AGRICOLE

VENDITA, ASSISTENZA TECNICA  
RICAMBI E NOLEGGIO



CASTREZZATO (BS) VIA BARGNANA, 12 TEL. E FAX 030.71.46.141  
[www.facchettimacchineagricole.it](http://www.facchettimacchineagricole.it) - [info@facchettimacchineagricole.it](mailto:info@facchettimacchineagricole.it)



# Gandellini Beniamino S.r.l.



- Rimozione amianto
- Coperture industriali, agricole e civili
- Impermeabilizzazioni
- Lattoneria
- Realizzazioni di lucernari

#### I NOSTRI SERVIZI:

- sopralluogo in cantiere e preventivo gratuito
- consulenza per la valutazione dei rischi e dello stato di degrado dell'amianto
- presentazione pratiche di intervento all'Asl
- redazione del Piano di Sicurezza (POS) e di Coordinamento (PSC)
- organizzazione e messa in sicurezza del cantiere
- installazione di Sistemi Anticaduta (Linea Vita, parapetti, ponteggi, reti anticaduta ecc.)
- lavorazioni con qualsiasi mezzo di sollevamento e

possibilità di servizio con elicottero

- trasporto immediato dell'amianto in discarica autorizzata con mezzi propri
- rilascio documentazione avvenuto smaltimento
- predisposizione ed assistenza per l'impianto fotovoltaico
- servizio di ispezione periodica della copertura per la manutenzione ordinaria programmata
- copertura assicurativa RC per la responsabilità civile verso terzi con massimale di € 10.000.000,00 (massimale unico nel suo genere)



BRANDICO (BS) via Don A. Paracchini, 7  
tel. 030975433 - fax 0309975386  
info@gandellini.com - www.gandellini.com

# Speciale Fiera Cremona



22/25 OTTOBRE - FIERA DI CREMONA

## Il mondo della zootecnia e dell'agricoltura s'incontrano a Cremona

Dal 22 al 25 ottobre torna la Fiera Internazionale del Bovino da Latte che quest'anno raggiunge la sua 69ª edizione. La manifestazione, che nel tempo si è affermata come punto di riferimento per il comparto zootecnico e agricolo nazionale, ospita ogni anno oltre 80.000 visitatori professionali, sia dall'Italia che dall'estero, alla ricerca di aggiornamenti scientifici ma anche di nuove opportunità per le proprie aziende. La Fiera intende essere un grande evento per l'allevamento e l'agricoltura italiana in generale; per questo all'interno della manifestazione si tengono in contemporanea la Fiera Internazionale del Bovino da Latte, Expocasearia, Italpig - Rassegna Suinicola di Cremona e International Poultry Forum. Grazie a seminari, workshop, dibattiti,

faccia-a-faccia e forum gli allevatori possono confrontarsi e aggiornarsi su temi della massima importanza: dalla Riforma PAC alla prossima fine del regime delle quote latte, dalle nuove opportunità di produzione e integrazione di reddito alla commercializzazione e al ruolo della genetica e della farmaceutica nell'allevamento. Tra le molte novità di questa edizione della Fiera, spicca in particolare la presenza di stranieri. CremonaFiere sta infatti mettendo in campo tutte le sue forze per coinvolgere nuovi potenziali clienti da tutto il mondo, con particolare riferimento ai Paesi che si stanno dimostrando più dinamici per sviluppare nuovo business: Russia, Ucraina, Croazia, Serbia, Finlandia, Irlanda, Egitto, Tunisia e Marghreb, Uzbekistan, Cipro e Libano.



ANTONIO PIVA

### Cremonafiere, parla il presidente

Lo scenario competitivo internazionale ha visto, negli ultimi dieci anni, uno spostamento costante delle imprese che partecipano alle Fiere Internazionali verso i nuovi mercati, quali ad esempio la Cina che in pochi anni ha visto crescere in modo esponenziale il numero e le dimensioni delle iniziative fieristiche.

La situazione italiana rispecchia sostanzialmente la stagnazione del mercato interno. Lo testimonia lo studio condotto da Cermes-Bocconi che evidenzia la situazione di acuta difficoltà in cui versa il mercato fieristico nazionale. In questo scenario CremonaFiere si pone in una posizione relativamente avvantaggiata, grazie alle scelte strategiche operate: specializzazione ed internazionalizzazione delle Manifestazioni; qualificazione e dimensione del quartiere



fieristico. Ciò ci differenzia dalla maggior parte delle realtà che operano in città di medie dimensioni e ci ha consentito di reggere, fino ad oggi, alla concorrenza di realtà internazionali più dotate, soprattutto per quanto riguarda l'offerta di servizi di marketing e di assistenza al cliente".

## METELLI Group GEA

GEA Farm Technologies  
WestfaliaSurge|Houle







GEA Farm Technologies

Via Paolo VI 4, Roccafranca (BS) Tel. 030 7090567 info@metelligroup.eu





# Kubota

***Vendita - Assistenza tecnica - Ricambi originali***



*Disponiamo di qualsiasi attrezzo agricolo  
di diversa qualità e marca*

*Siamo pronti a soddisfare ogni vostra esigenza  
con prezzi e finanziamenti agevolati costruiti su misura*



**For Earth, For Life**

***Via off. Zucchelli, 69 Gambara tel 030-956153 [www.zucchellisnc.it](http://www.zucchellisnc.it)***

# Speciale Fiera Cremona

NOVITÀ 2014

## DA QUEST'ANNO, FIERA DA MERCOLEDÌ A SABATO

Dalla Francia agli Stati Uniti, tutte le manifestazioni fieristiche del settore agricolo e zootecnico hanno ormai escluso la domenica per concentrare i giorni di Fiera durante la settimana lavorativa. Per venire incontro alle esigenze degli operatori professionali e con l'obiettivo di ottimizzare la presenza in Fiera di espositori e visitatori, quest'anno anche l'appuntamento alla Fiera internazionale del Bovino da Latte di Cremona sarà da mercoledì 22 ottobre a sabato 25 ottobre. Una novità che faciliterà anche l'arrivo degli operatori esteri e delle delegazioni ufficiali, già numerosissime.



### FIERA INTERNAZIONALE DEL BOVINO DA LATTE 2014

## Un programma ricco e vario

Il grande valore aggiunto della Fiera Internazionale del Bovino da Latte, di Expocasearia e della Rassegna Suinicola di Cremona - Italgip, sta nel fare incontrare tra loro le persone giuste per sviluppare business. L'obiettivo è aggregare le diverse professionalità che ruotano intorno all'allevamento e la trasformazione in modo tale da creare una community da cui nascano nuovi rapporti commerciali, collaborazioni, idee e soluzioni. Per farlo, oltre a un'esposizione che ospita i più qualificati marchi internazionali di attrezzature, tecnologia e

servizi dedicati all'allevamento bovino, suino e alla trasformazione del latte, è stato studiato un programma di appuntamenti che attragga, per l'attualità e l'importanza dei temi trattati, le principali componenti della filiera, dagli allevatori ai veterinari, dai tecnici ai ricercatori. Oltre a convegni e seminari tecnico-scientifici, è stata introdotta anche l'innovativa formula dei workshop: faccia a faccia con gli specialisti più qualificati sui diversi temi che saranno sviluppati. Incontri in cui si vanno ad affrontare

le questioni più urgenti del settore arrivando a soluzioni concrete che mettano gli operatori professionali in grado di migliorare il proprio lavoro e di aggiornarsi sui temi più caldi. Per questo saranno presenti le Associazioni e Istituzioni più rappresentative del settore, tra cui l'ANAS (Associazione Nazionale Allevatori di Suini), l'ARAL (Associazione Regionale Allevatori della Lombardia), l'ISZ di Brescia, il Ministero delle Politiche Agricole, la Regione Lombardia e, naturalmente, Confagricoltura.



### CALENDARIO EVENTI

	SALA STRADIVARI	SALA GUARNERI DEL GESÙ	SALA AMATI	SALA MONTEVERDI	SALA ZELIOLI LANZINI	AREA FORUM ITALGIP	AREA WORKSHOP
<b>OTTOBRE 22</b> ORE 9.30 - 13.00	<b>Ore 9.45 Forum - Prima sessione</b> IPF - International Poultry Forum (II <sup>a</sup> ed.) <i>Le vaccinazioni nei confronti di malattie batteriche in avicoltura ed uso responsabile degli antimicrobici: una possibile sinergia?</i>		<b>Ore 9.30 - Convegno</b> Futuro dell'allevamento da latte in Val Padana	<b>Ore 10.00 - Convegno</b> Meat.it		<b>Ore 10.30 - Incontro</b> Dalla tradizione al futuro: Cremona e il suo territorio per salumi, latte e formaggi	<b>Ore 10.30 - Workshop</b> Il biogas da reflui zootecnici <b>Ore 11.30 - Workshop</b> Il bicarbonato di sodio negli impianti di biogas <b>Ore 11.30 - Workshop</b> Il pasto latte unico per i vitelli
<b>OTTOBRE 22</b> ORE 14.00 - 18.00	<b>Ore 15.00 Forum - Seconda sessione</b> IPF - International Poultry Forum (II <sup>a</sup> ed.) <i>Miglioramenti strutturali e tecnologici nell'allevamento. Influenza sui risultati zootecnici e sull'uso di chemio-antibiotici</i>		<b>Ore 14.00 - Seminario</b> I finanziamenti INAIL per la prevenzione in agricoltura. Il bando FIPIT 2014	<b>Ore 14.30 - Seminario</b> Qualyservice	<b>Ore 14.30 - Convegno</b> Compatibilità ambientale e benessere animale nella filiera suinicola - Il progetto AGER	<b>Ore 14.30 - Workshop</b> Progetto LIFE + MANEV le migliori tecniche per il trattamento degli effluenti dell'allevamento suino <b>Ore 15.30 - Workshop</b> Aujeszky, benessere animale, farmaco, vaccinazioni, biosicurezza. <b>Ore 16.30 - Workshop</b> Antibiotici, il loro impiego deve essere mirato.	<b>Ore 15.00 - Workshop</b> Croazia: nuove opportunità di business per gli operatori italiani della filiera agricola
<b>OTTOBRE 23</b> ORE 9.30 - 13.00	<b>Ore 9.30 - Convegno</b> Gli aspetti cruciali della problematica BVD <i>Prima parte</i>	<b>Ore 10.00 - Convegno</b> Expocasearia Meeting <i>I mini Caseifici</i>	<b>Ore 9.30 Presentazione editoriale</b> La cascina lombarda e i suoi valori		<b>Ore 9.30 - Convegno</b> La realtà economico finanziaria delle aziende da latte lombarde secondo nuovi indici di competitività	<b>Ore 10.00 - Workshop</b> Stati Generali della Suinicoltura Un progetto per la suinicoltura italiana	<b>Ore 10.30 - Workshop</b> Presentazione nuovo prodotto <b>Ore 11.30 - Workshop</b> Budissa: la rivoluzione nello stoccaggio foraggi Eisenmann: impianti di biogas per la zootecnia <b>Ore 12.30 - Workshop</b> Test di gravidanza nei bovini da latte
<b>OTTOBRE 23</b> ORE 14.00 - 18.00	<b>Ore 14.30 - Convegno</b> Gli aspetti cruciali della problematica BVD <i>Seconda parte</i>	<b>Ore 14.30 - Tavola Rotonda</b> La Zootecnia di precisione			<b>Ore 14.30 - Convegno</b> Qualità globale: una proposta per il miglioramento degli allevamenti da latte e la valorizzazione delle produzioni	<b>Ore 14.30 - Workshop</b> Classificazione delle carcasse, si va verso nuove equazioni di stima? <b>Ore 15.30 - Workshop</b> La dieta ipoproteica non fa bene solo all'ambiente	<b>Ore 15.30 - Workshop</b> Presentazione di un nuovo sistema di lavaggio dei materiali di mungitura

# TEDOLDI

COSTRUZIONE E COMMERCIO MACCHINE E RICAMBI

Officina per la Costruzione di Macchine Agricole e Industriali,  
la Riparazione e l'Assistenza

**Via Leno 11 - BAGNOLO MELLA**  
tel. 030.6820813

Ercipi Rotanti e Fresatrici - Macchine per Fienagione - Spandiconcime - Spandiletame - Pompe e Impianti per Irrigazione - Seminatrici - Sarchiatrici - Coltivatori, Ercipi, Estirpatori e Ripuntatori - Rulli Costipatori - Scavafossi e Assolcatori - Rompicrosta - Pompe e Agitatori per Liquame - Trasportatori a Coclea - Gruppi e Pompe per Diserbo e Irrorazione - Ruspe Livellatrici - Lame Sgombraneve - Motoseghe e Decespugliatori - Oli Lubrificanti - Pezzi di Ricambio e Accessori

# Speciale Fiera Cremona



## CALENDARIO EVENTI

	SALA STRADIVARI	SALA GUARNERI DEL GESÙ	SALA AMATI	SALA MONTEVERDI	SALA ZELIOLI LANZINI	AREA FORUM ITALPIG	AREA WORKSHOP
<b>OTTOBRE 24</b> ORE 9.30 - 13.00	Ore 10.00 - Convegno European Dairy Forum	Ore 9.30 - Convegno Il Welfare integrato in agricoltura: le opportunità e i servizi offerti da Enpaia			Ore 9.30 - Convegno Export: dalla stalla alla dogana	Ore 10.00 - Workshop 1 aprile 2015, parte l'etichettatura delle carni suine fresche  Ore 11.00 - Workshop Diversificazione produttiva: c'è chi ha scelto il suino intermedio	Ore 14.30 - Workshop Il pastolatteo unico dei vitelli Ore 15.30 - Workshop Presentazione novità Prodigy Ore 16.30 - Workshop Nuovi sistemi di distribuzione liquami e digestati
<b>OTTOBRE 24</b> ORE 14.00 - 18.00					Ore 14.30 - Convegno Lo svezzamento del suinetto: strategie per ridurre l'impatto di un momento critico	Ore 14.30 - Workshop Le energie rinnovabili e i contratti di rete. Le novità del Decreto Competitività Ore 15.30 - Workshop SQN (Sistema Qualità Nazionale): Un prog. per val. le carni suine naz. Ore 16.30 - Workshop Alimentazione del bestiame, il peso economico delle materie prime Organizzazione: CremonaFiere	Ore 14.30 - Workshop Presentazione nuovo prodotto Ore 15.30 - Workshop Budissa: la rivoluzione nello stoccaggio foraggi - Eisenmann: impianti di biogas per la zootecnia Ore 16.30 - Workshop Come combattere le diverse microtossine
<b>OTTOBRE 25</b> ORE 9.30 - 13.00	Ore 9.30 - Convegno Modello Italia: sfide e opportunità per i produttori delle eccellenze agroalimentari italiane			Ore 10.00 - Convegno Life Start Dairy Calf Symposium			
<b>OTTOBRE 25</b> ORE 14.00 - 18.00	Ore 15.00 - Convegno La politica del futuro e le imprese agricole dal 2015 al 2020. Cosa ci aspetta?		Ore 14.30 - Premio Consegna Premio Balestreri		Ore 14.00 - Tavola Rotonda La mungitura robotizzata e la gestione alimentare		

**Mollificio B.P.S. SRL**

**costruzione molle agricole e industriali specializzato in molle per girello, andanatore e pick-up**

Via Don G. Bianchi, 12 - 25020 - Milzano (BS)  
Tel. 030 9547455 - Fax 030 954385  
E-mail: info@mollificiobps.it  
www.mollificiobps.it



**BAZZOLI ERNESTO & C. s.n.c.**

SEMILAVORATI IN FERRO DISPONIBILI PER QUALSIASI VOSTRA ESIGENZA

**RUOTE PER TRATTORI DI TUTTE LE MISURE**

NOVAGLI di Montichiari (BS)  
Via Erculiani, 140  
Tel. 030/964517 - Fax 030/9981748  
www.bazzoli.net

PRODOTTI ZOOTECNICI E VETERINARI

**BORGOVET**

BORGO S. GIACOMO (BS)  
Via Valle n. 44  
Tel. 030/9487586 • Fax 030/9408521  
E-mail: info@borgovet.it

**ORZI TRATTORI 2000**  
di Luigi e Sergio Rodella S.n.c.

CONCESSIONARIO ESCLUSIVISTA  
"TRATTORI SAME"  
VENDITA E ASSISTENZA  
MACCHINE PROFESSIONALI  
DA GIARDINO

ORZINUOVI (BS)  
Via Adua, 28 - Tel. 030.941361  
www.orzitrattori.it



## Speciale Fiera Cremona



EXPOCASEARIA

# L'eccellenza del lattiero-caseario

Nell'ambito della Fiera del Bovino da latte, si svolge Expocasearia, una sezione interamente dedicata alla trasformazione del latte il cui obiettivo è rispondere alle esigenze informative circa l'opportunità di sviluppare nuovo reddito attraverso piccoli e medi caseifici aziendali. Expocasearia rappresenta l'unica manifestazione italiana dedicata alla trasformazione del latte, fiore all'occhiello dell'economia italiana nonché settore più importante dell'agroalimentare nazionale.

Il Made in Italy lattiero-caseario è una voce importante per le esportazioni: ben il 32% della produzione italiana è venduta all'estero generando un giro d'affari che nel 2013 ha superato i 2 miliardi di euro. È cresciuta del 7,6% l'esportazione verso la Francia; i prodotti lattiero-caseari italiani sono i primi, per esportazione, negli Stati Uniti mentre il mercato si sta aprendo anche ad India, Giappone e Cina. I dati dei primi due mesi del 2014 confermano questa tendenza: l'export rispetto

al 2013 è aumentato del 6% a volume (47.145 tonnellate) e dell'8,4% a valore (314 milioni di euro). L'obiettivo di Expocasearia è facilitare il contatto tra aziende e migliori produttori di tecnologia e attrezzature; attraverso un programma specifico di eventi, inoltre, la manifestazione intende evidenziare tutti gli aspetti e le potenzialità collegate alla trasformazione del latte. Tra i temi trattati, un'attenzione particolare sarà data ad igiene e normativa e al ruolo dei microrganismi nell'allevamento.

## Il mercato lattiero-caseario in numeri

Secondo dati Assolatte (Associazione a cui aderiscono 250 imprese rappresentative del 90% del fatturato), nel 2013 le aziende lattiero-casearie italiane (1.944 stabilimenti presenti su tutto il territorio nazionale) hanno lavorato 10,7 miliardi di litri di latte italiano, coprendo l'87% del fabbisogno delle aziende di trasformazione, impegnando oltre 100mila persone tra personale diretto e indotto. Con oltre 12,68 miliardi di litri in totale lavorato, nel 2013 le aziende lattiero casearie hanno realizzato oltre 2,6 miliardi di litri di latte confezionato, 1,6 miliardi di vasetti di yogurt, 160 milioni di kg di burro, 1 miliardo di kg di formaggi freschi e stagionati, latticini come panna, ricotte e mascarpone.



## DA 50 ANNI L'ESSICCAZIONE È



IMPIANTI DI ESSICCAZIONE PER:  
CEREALI - DISIDRATAZIONE FORAGGI FIBRA LUNGA - ECC...



SCOLARI s.r.l. • 25035 OSPITALETTO (BS) Italy • via Padana Superiore, 178  
tel. +39 030 6848012 • fax +39 030 6848032 • info@scolarisrl.com • www.scolarisrl.com

### I NOSTRI LUTTI



Il 22 settembre 2014 è mancata

**MANTELE IOLE**  
di anni 81

Moglie di Tomasoni Francesco, socio della Cascina Schiannini di Calcinato. L'Unione Agricoltori e l'ufficio zona di Montichiari si uniscono alla famiglia in questo momento di dolore.

Se volete segnalare gli avvenimenti delle vostre aziende e delle vostre famiglie (nascite, matrimoni, lauree, lutti, annunci economici), telefonate in redazione (030.2436259) o scrivete a comunicazione@upagri.bs.it. In alternativa, rivolgetevi al vostro ufficio zona di riferimento.

## Speciale Fiera Cremona



### LE OPPORTUNITÀ DEI MINICASEIFICI

# Minicaseifici in crescita. In Italia sono già più di 3.500

Una strada da percorrere per le aziende agrozootecniche italiane è quella della miniproduzione artigianale. Le realizzazioni pratiche di questa tendenza, che ha valenze economica, gastronomica e culturale, sono di grande attualità ed il settore lattiero-caseario è stato uno dei primi ad cimentarsi, anche grazie alle innovazioni tecnologiche che hanno modernizzato la produzione e trasformazione di latte e consentito di lavorare con quantità di prodotto "ridotto".

Il minicaseificio può contare su una gamma di prodotti molto variegata e, pertanto essere presente in maniera massiccia con i suoi prodotti nelle diete quotidiane dei potenziali clienti. I minicaseifici s'inseriscono in quella fetta di mercato che va dalla vendita diretta a privati alla distribuzione a negozi di prodotti tipici, store di prodotti di alta qualità, formaggerie e ristorazione.

"Ciò che rende interessante il settore - dice Guido Tallone Responsabile formazione lattiero-casearia di AgenForm-Consorzio e Presidente Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola di Cuneo - è l'evoluzione tecnica, impiantistica e commerciale. Le trasformazioni casearie sono attività consolidate dell'azienda agricola e non affrontano solo più gli storici



formaggi stagionati, ma da tempo si sono inserite nei comparti dei formaggi freschi, erborinati, muffettati, in quelli dello yogurt, del latte alimentare, sino al gelato. I mini-caseifici o come preferisco definirli, i "caseifici di azienda agricola", rimangono sicuramente dei baluardi della tradizione casearia, pur pensando e producendo anche prodotti più "moderni", ma

soprattutto rappresentano un'attività agricola che cerca di unire il mantenimento di un territorio con il concetto di "filiera corta" e di continuare l'antico (e sempre meno vivo) rapporto diretto tra produttore e consumatore".

Anche se non si dispongono di dati ufficiali, si stima che il numero di caseifici di azienda agricola in Italia sia sulle 3.000-3.500 unità.

Ad Expocasearia ci sarà la possibilità di vedere al lavoro un vero minicaseificio e conoscere gli elementi minimi in termini impiantistici e di attrezzatura, oltre che la strumentazione necessaria al controllo del processo di caseificazione. La parte sicuramente più interessante sarà poter assistere dal vivo all'iter produttivo: riempimento della vasca di coagulazione con almeno 100 litri di latte, operazioni per il controllo dei parametri del processo di caseificazione quali temperatura e acidità, pastorizzazione, aggiunta del caglio ed eventuali fermenti, rottura della cagliata ed, infine, trasferimento negli stampi.





## IrriAgri

di Andrea Settura [www.irriagri.com](http://www.irriagri.com)





Mais a goccia, con Voi dalla stesura alla raccolta...

**SISTEMI D'IRRIGAZIONE A GOCCIA PER:**

- MAIS E ORTAGGI
- VIGNETI E FRUTTETI
- VIVAI E FLORICOLTURA

**SISTEMI PER FERTIRRIGAZIONE**

**SISTEMI DI AUTOMAZIONE**

**FILTRI AUTOMATICI**

**CONDOTTE INTERRATE IN PVC E POLIETILENE**

**SOLUZIONI PER L'IRRIGAZIONE RESIDENZIALE**

Via Marrocco, 32, Rodengo Saiano (BS) - Tel. e Fax 030.6119483 - info@irriagri.com

Dal 1975...

# la fede

BONIFICA E SMALTIMENTO AMIANTO A NORMA DI LEGGE  
COPERTURE ZOOTECHNICHE - INDUSTRIALI - CIVILI  
INSTALLAZIONE E REVISIONE PERIODICA DI  
SISTEMI ANTICADUTA  
LATTONERIA - GESTIONE RIFIUTI DI CANTIERE

Per informazioni: Geom. Andrea 339/7776939

Via Industriale, 3 - 25014 - Castenedolo - BRESCIA  
Tel. 030/2731448 Fax 030/2509910  
info@lafedecoperture.com www.lafedecoperture.com



# SCOTUZZI AGRISERVIZI SPA

MANGIFICIO - MATERIE PRIME PER LA MANGIMISTICA  
LAVORAZIONE CEREALI - SEMENTI - CONCIMI

Via Bargnano, 5 - LONGHENA (Brescia) - Telefono 030.975239 - 030.9975165 - Fax 030.9759041

# Speciale Fiera Cremona



## RASSEGNA SUINICOLA DI CREMONA - ITALPIG

# I temi più importanti in un unico evento

La Lombardia, oltre ad essere la prima regione italiana del latte, si trova al centro del maggiore sistema di produzione suinicola nazionale vantando ben il 45% dell'intero patrimonio suinicolo italiano. Per questo nell'ambito della Fiera Internazionale del Latte non poteva mancare un evento dedicato al settore suinicolo dove riunire le migliori tecnologie e attrez-

zature per l'allevamento ed affrontare i temi più pressanti ed attuali del comparto. Alla base dell'importante Rassegna si ritrova la condivisione e la consapevolezza dei valori fondamentali - nonché fattori di successo internazionale - del Made in Italy agricolo: la qualità del prodotto in termini di garanzia di salubrità di igiene e di controllo; il costante riferimento alle buone

pratiche di produzione, caratteristiche della migliore tradizione italiana; la continua ricerca di miglioramento dei processi produttivi attraverso l'innovazione sia in campo impiantistico tecnologico, sia in campo genetico e in campo farmaceutico e profilassi; la tutela del consumatore attraverso l'informazione relativa all'origine delle materie prime e dei semilavorati.



### PROGRAMMA

Oggi la suinicoltura italiana sta vivendo un momento molto critico; è necessario portare alla luce i problemi che affliggono la filiera e cercare strategie per risolverli. Per questo, la Rassegna Suinicola di Cremona ha lavorato su un programma di eventi vicini ai problemi degli allevatori e alle loro istanze, dalla genetica internazionale al credito e tassazione, dalle leggi ai regolamenti.

#### MERCOLEDÌ 22 OTTOBRE

Ore 14.30, Area Forum Italtig

Workshop "Progetto LIFE+ MANEV: Migliori Tecniche Disponibili per il trattamento e la valorizzazione degli effluenti dell'allevamento suino"

Ore 15.30, Area Forum Italtig

Workshop "Aujeszky, benessere animale, farmaco, vaccinazioni, biosicurezza. L'approccio deve essere integrato"

Ore 16.30, Area Forum Italtig

Workshop "Antibiotici, il loro impiego deve essere mirato"

#### GIOVEDÌ 23 OTTOBRE

Ore 10.00, Area Forum Italtig

Stati Generali della Suinicoltura. Un progetto per la suinicoltura italiana

Ore 14.30, Area Forum Italtig

Workshop "Nuove equazioni di stima per classificare le carcasse, fuori dalla dop oltre il 20% delle cosce"

Ore 15.30, Area Forum Italtig

Workshop "Riperimetrazione delle zone vulnerabili, così il Progetto Ispra"

Ore 16.30, Area Forum Italtig

Workshop "La dieta ipoproteica non fa bene solo all'ambiente"

#### VENEDÌ 24 OTTOBRE

Ore 10.00, Area Forum Italtig

Workshop "1 aprile 2015, parte l'etichettatura delle carni suine fresche"

Ore 11.00, Area Forum Italtig

Workshop "Diversificazione produttiva: c'è chi ha scelto il suino intermedio"

Ore 14.30, Area Forum Italtig

Workshop "Decreto competitività e agroenergie, la tassazione slitta al 2015"

Ore 15.30, Area Forum Italtig

Workshop "Redditività e investimenti sempre fermi al palo?"

Ore 16.30, Area Forum Italtig

Workshop "Alimentazione del bestiame, il peso economico delle materie prime"

## RASSEGNA SUINICOLA DI CREMONA



# OTTOBRE

è il MESE della  
**PREVENZIONE  
DENTALE**

APPROFITTA PER  
FARE UNA VISITA  
**GRATUITA!**

MESE DELLA  
PREVENZIONE  
DENTALE

In occasione del mese della prevenzione sarà effettuato oltre alla visita, il **TEST DEL PH salivare**, utile per valutare in modo personalizzato lo stato di salute orale. Saranno inoltre applicate delle condizioni vantaggiose su eventuali trattamenti consigliati.

**SOLO PER I SOCI UPA**  
(Unione Provinciale Agricoltori di Brescia)

**TUTTO L'ANNO**

**CONTINUANO I VANTAGGI DELLA NOSTRA CONVENZIONE**

**STUDIO DENTISTICO**  
**dott. MERIGO CARLO**  
Centro di odontoiatria  
e implantologia dentale

- ALFIANELLO, Via Mazzini 58/60 - Tel: 030/9305743
- PONTEVICO, via Cav.Vittorio Veneto 36 - Tel: 030/9930311
- BRESCIA, via Lombroso 1 - Tel: 030/300766

**APERTO  
TUTTI I GIORNI,  
anche SABATO MATTINA  
compresi  
AGOSTO e DICEMBRE**

mercoledì orario prolungato  
fino alle ore 22 su appuntamento

## Speciale Fiera Cremona



WORKSHOP ITALPIG - 23 OTTOBRE, 14.30

# Le nuove equazioni per la classificazione delle carcasse suine

Nell'ambito di Italpig il 23 ottobre alle 14.30 si terrà un workshop per discutere di una novità che mette a rischio il circuito DOP. Si tratta delle nuove equazioni per la classificazione delle carcasse suine che hanno materializzato, seppure per soli pochi giorni, il rischio che le perdite economiche a danno dei suinicoltori italiani ammontassero a centinaia di migliaia di euro. In base a tali equazioni infatti, elaborate nell'inverno scorso dal Crpa (Centro ricerche produzioni animali) di Reggio Emilia su mandato del Ministero, oltre il 20% delle cosce prodotte per diventare Prosciutti crudi Dop sarebbero state estromesse dal circuito tutelato perché caratterizzate da un tenore di carne magra troppo elevato rispetto a quanto prevede il Disciplinare di produzione. Una media di 1000 euro di perdita per ogni carico di maiali conferiti. È questo

il bilancio stimato dagli allevatori per i primi tre giorni in cui i macelli hanno applicato le nuove equazioni di stima. I tre mesi intercorsi tra la circolare del Ministero e l'entrata in vigore di quanto in essa previsto sono stati densi di dibattiti, incontri tra tutti gli attori della filiera, confronti molto accesi per riuscire a dirimere una vicenda che provocherebbe un bagno di sangue nel mondo allevatorio. Basti sapere che in alcuni, tra i più importanti impianti di macellazione, si è passati da una percentuale di cosce non conformi del 2% al 13%, ma anche dal 4 al 30% e addirittura dal 7 al 50%. Poi, attesa ma in parte a quel punto insperata, la svolta. Una circolare congiunta di Ippq e Ineq (rispettivamente Istituto Parma qualità e Istituto nord-est qualità, i due enti di controllo per il Prosciutto di Parma e di San Daniele Dop ndr), comunicava ai macelli che il Mipaaf aveva accolto

le indicazioni fornite in due documenti precedenti, introducendo di fatto l'"intervallo di incertezza di misura" in base al quale le cosce con un tenore di carne magra compresa tra il 56,6% e il 38,4% potevano rientrare nella griglia europea delle produzioni Dop. Con questo provvedimento l'emergenza è rientrata. Ma si tratta di una decisione transitoria che dovrà portare all'elaborazione di nuove equazioni di stima. La situazione resta critica. Anche per questo, durante lo svolgimento degli Stati Generali della Suinicoltura in programma il 23 ottobre alle 10, sarà avviata una raccolta firme per arrivare a costituire un unico organismo rappresentativo della categoria all'interno del quale far confluire le varie anime del mondo associativo, affinché ai Tavoli istituzionali il comparto si presenti con un unico, riconosciuto interlocutore.



**CMP impianti**  
IMPIANTI ELETTRICI - TECNOLOGIE ZOOTECNICHE

PERCHÈ TUTTI TI DEFINISCONO IL MIGLIOR DESTRATIFICATORE AL MONDO?

PERCHÈ IMPIEGO TECNOLOGIE AVANZATE, SENZA RIDUTTORE NON NECESSITO DI MANUTENZIONE, ABBATTO I CONSUMI E SONO MOLTO SILENZIOSO!

**ZEFIRO N°1 AL MONDO**



CONTATTACI SENZA IMPEGNO PER AVERE IL TUO PREVENTIVO

Via A.Vespucci, 22 - 25012 Viadana di Calvisano (BS)  
Tel. 030 9686428 - Fax 030 9668863  
www.cmp-impianti.com - www.zefiroline.net



**ECOPROJECT**

**- LO SPAZZACAMINO -**

.. SE LA MANUTENZIONE BIENNALE DI CAMINETTI E STUFE A LEGNO O A PELLETTI È OBBLIGATORIA ALLORA, AFFIDARSI ALL'ESPERIENZA DI ECOPROJECT È D'OBBLIGO!

Ecoproject effettua la manutenzione biennale e il rilascio del regolamento Libretto d'Impianto in conformità con il recente D.M. 10 Febbraio 2014. Inoltre fornisce tanti servizi utili per il lavoro e la casa.

- PULITURA, VIDEO-ISPEZIONE E RISANAMENTO CANNE FUMARIE
- MONTAGGIO LINEE VITA UNI EN 795 E DISPOSITIVA ANTICA-CADUTA PER BAMBINI E PICCOLI DOMESTICI
- SISTEMAZIONE TETTI
- MANUTENZIONE GRONDE
- DERATIZZAZIONI E DISINFESTAZIONI
- SISTEMI ANTI-VOLATILI
- PULITURA PANNELLI SOLARI
- CONSULENZA H.A.C.C.P.
- CONSULENZA SICUREZZA SUL LAVORO

**CHIEDI UN PREVENTIVO GRATUITO**

Tel. 0365/337564 / 0365-374142 Cell. 333.3338031 Fax 0365-337252  
www.ecoproject.biz - info@ecoproject.biz **ECOPROJECT OPERA IN TUTTA ITALIA**

## Speciale Fiera Cremona



CONVEGNO AITA

# Qualità, normativa, garanzie igienico-sanitarie della carne suina e avicola

**S**icurezza alimentare, frodi, contraffazioni. Il mondo dell'agroalimentare è sempre sotto i riflettori e a volte basta un'allerta per minarne la credibilità. Eppure i controlli sanitari, nel nostro Paese, sono severi e capillari e le verifiche da parte delle Autorità preposte sempre molto scrupolose. Per far luce anche su questo aspetto che il consumatore conosce solo in parte, Aita (Associazione italiana tecnologia alimentare) organizza il convegno "Meat.it, le nuove opportunità e limitazioni nel settore dei derivati della carne suina e avicola". Lucia De Castelli, dell'Istituto zooprofilattico sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta, sarà uno dei relatori chiamati dell'evento.

**- Dottoressa De Castelli, quanto sono importanti i controlli ufficiali per il consumatore?**

"Il Regolamento 178/2002/CE ribadisce l'importanza della libera circolazione di prodotti alimentari sicuri e sani all'interno dell'Unione europea, prodotti che non devono rappresentare un rischio per la salute umana. A tale fine, il Regolamento 882/2004/CE sancisce l'obbligo per gli Stati membri di organizzare i controlli ufficiali".

**- Qual è stata la loro evoluzione negli ultimi anni?**

"L'avvento del Pacchetto Igiene li ha rivoluzionati perché le norme contenute

coinvolgono direttamente gli operatori del settore alimentare che sono responsabili della sicurezza dei prodotti posti in commercio; a loro spetta l'obbligo di mettere in pratica procedure che garantiscano il contenimento dei potenziali pericoli correlati al prodotto durante le fasi di produzione e commercio".

**- Quale tipologia di carne, tra quella suina e quella avicola, può essere considerata a maggior rischio di contaminazione?**

"Ogni tipologia di carne possiede una propria flora batterica correlata alla specie di origine. Nel caso del pollame, la carne rappresenta un rischio per quanto riguarda l'eventuale presenza di Salmonella spp. e di Campylobacter termo-tolleranti. La carne suina, invece, costituisce un alimento a rischio relativamente all'eventuale presenza di Yersinia enterocolitica. Tali specie batteriche rappresentano un pericolo nelle matrici crude, tuttavia la cottura uniforme al cuore del prodotto è in grado di inattivarle. La prevenzione si basa sull'osservanza di buone pratiche igieniche, quali la pronta refrigerazione, la separazione delle carni rosse dalle bianche, la pulizia del banco di lavoro, dei contenitori e degli utensili e la cottura al cuore della carne. Le superfici di lavorazione (taglieri e piani), gli utensili e i contenitori utilizzati per le

**Il Pacchetto Igiene ha rivoluzionato i controlli ufficiali sulla salubrità degli alimenti. Un Regolamento europeo stabilisce che la loro organizzazione spetta a ciascun Stato membro.**



carni crude non devono essere utilizzati per i prodotti cotti. Il rischio microbiologico nelle carni crude è molto differente da quello delle carni cotte: la cottura, infatti, elimina la maggior parte dei microrganismi presenti". Il consumatore non ha sem-

pre una buona conoscenza dei controlli sanitari che vengono effettuati sulle carni. E, come è noto, il nostro Paese vanta procedure rigide e molto scrupolose

**- Qual è la conoscenza del consumatore in materia di controlli sanitari?**

"Nel 2010 Eurobarometro ha condotto un sondaggio, coordinato dalla Commissione europea, dedicato ai rischi associati agli alimenti. L'indagine ha coinvolto 27.000 cittadini della Ue in rappresentanza dei 27 Stati membri e ha messo in risalto che la maggior parte dei cittadini pensa che la protezione della popolazione da specifici rischi alimentari sia condotta adeguatamente, anche se ritiene che vi siano margini di miglioramento, in particolare in merito a possibili rischi derivanti dalle contaminazioni chimiche e dalle nuove tecnologie".

**- L'Italia applica scrupolosamente quanto prevede la normativa europea?**

"Il diritto alimentare si presenta come un sistema normativo multilivello nel quale le fonti principali, quelle nazionali e dell'UE appaiono tra loro integrate e coordinate. In Italia l'Autorità competente designata al controllo ufficiale dei prodotti alimentari è rappresentata dai Servizi operanti all'interno del Sistema sanitario nazionale in stretta collaborazione

con il ministero della Salute. Nella maggior parte dei Paesi dell'Unione europea, invece, il controllo degli alimenti è di competenza di ministeri dedicati all'Agricoltura e all'Alimentazione. Tale sostanziale differenza di competenze assicura nel nostro Paese una gestione e un'at-

tenzione in materia di sicurezza alimentare maggiormente correlata ai concetti di prevenzione della salute umana. Il consumatore però, è ancora poco consapevole dell'operato che ogni giorno viene portato avanti in materia di controlli su tutto il territorio nazionale".

B

**BOTTARO Srl**  
BILANCE PER L'INDUSTRIA

**COSTRUZIONE  
PROGETTAZIONE  
PESE A PONTE BILANCE  
PER L'INDUSTRIA E  
AGRICOLTURA**

Via Mirabella, 1  
24020 Torre Boldone (BG)  
Tel. 035 346238 - Fax 035 346076  
info@bottarobalance.it - www.bottarobalance.it



Manufatti  
**Emanuele Bertazzoli**

**CALVISANO - Via Rovata, 27-29  
S.P. Montichiari - Visano  
Tel. 030 9686893 - Fax 030 9668994  
www.bertazzoli.eu - info@bertazzoli.eu**

**MURAGLIE e RECINZIONI**

**CANALI**

**PARETI PER SILOS**

# Lattonerie edili ed industriali, coperture metalliche, smaltimento eternit



Da più di 30 anni operiamo nel settore della lavorazione, commercio e posa in opera di lattoneria e coperture.

Siamo regolarmente iscritti all'albo nazionale delle imprese che effettuano la gestione dei rifiuti nella categoria "smaltitori amianto" e trasportatori di rifiuti pericolosi.

Disponiamo di propri mezzi di trasporto e sollevamenti in quota dando la **GARANZIA DI INTERVENTO IN OTTEMPERANZA DEGLI OBBLIGHI DI SICUREZZA IN CANTIERE (DLgs 81/2008)**

Grazie a sistemi di protezione certificati possiamo in moltissimi casi evitare l'utilizzo di ponteggi abbattendo notevolmente i costi e anche i disagi da essi causati.

## **SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI**

Supportati da ufficio tecnico che provvede alle pratiche per la **detrazione del 50% e del 65%**, e ad ogni altra esigenza progettuale e burocratica per l'ottenimento di autorizzazioni edilizie, per la valutazione della migliore soluzione strutturale, per la sicurezza sui luoghi di lavoro.

# CPL

soluzioni per il tetto

**Capriano Del Colle (BS)**

V. Trento 183

Tel: **030 9748799**

Fax: **030 9748588**

E-mail: [cpl.lattoneria@numerica.it](mailto:cpl.lattoneria@numerica.it)

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



# Speciale Fiera Cremona



CONVEGNO - SABATO 25 OTTOBRE, ORE 9.30

## Modello Italia: sfide e opportunità per i produttori delle eccellenze agroalimentari italiane

Quasi il 70% dell'export agroalimentare è rappresentato dalle nostre prime dieci DOP e IGP che costituiscono l'eccellenza del Made in Italy: valorizzare e aumentare questa presenza coinvolge l'impegno di tutte le componenti delle filiere alimentari italiane da sempre orientate alla salubrità e alla sicurezza della propria produzione. Tuttavia i fenomeni di concorrenza sleale internazionali, "l'italian sounding", danneggiano gravemente i nostri operatori e ingannano gli acquirenti. A fronte di un export agroalimentare di 33 miliardi di euro annui, l'italian sounding ha creato un giro d'affari

di 70 miliardi di euro: per recuperare questo impressionante divario la riconoscibilità del vero prodotto italiano assume quindi un ruolo decisivo nell'assicurare corrette condizioni di mercato e una giusta informazione ai consumatori. Necessari, quindi, controlli coordinati e rispettosi della redditività aziendale e soprattutto una rinnovata consapevolezza che solo la riconducibilità all'"essere italiano" di ogni parte della filiera, a partire dalle materie prime, rappresenta un modello produttivo inimitabile, condizione imprescindibile per un'efficace e duratura presenza del vero "Italian Food" nel mondo.

### PROGRAMMA

#### Saluti

**Antonio Piva** - *Presidente di Cremonafiere*

#### Relatori

**Alberto Allodi** - *Presidente Assalzo*  
**Cesare Baldrighi** - *Presidente Consorzio Grana Padano*  
**Enrico Cerri** - *Rappresentante filiera suinicola*  
**Gianni Fava** - *Assessore all'Agricoltura, Regione Lombardia*  
**Mario Guidi** - *Presidente Confagricoltura*  
**Giorgio Mercuri** - *Presidente Fedagri-Confindustria*  
**Roberto Moncalvo** - *Presidente Coldiretti*  
**Marco Pedroni** - *Presidente Consiglio Gestione Coop Italia*  
**Secondo Scanavino** - *Presidente Cia*  
**Rosario Trefiletti** - *Presidente Federconsumatori*

#### Conclusioni

**Maurizio Martina** - *Ministro delle Politiche Agricole*



## AlfaSystem

## Specialisti nella trasformazione delle sale di mungitura

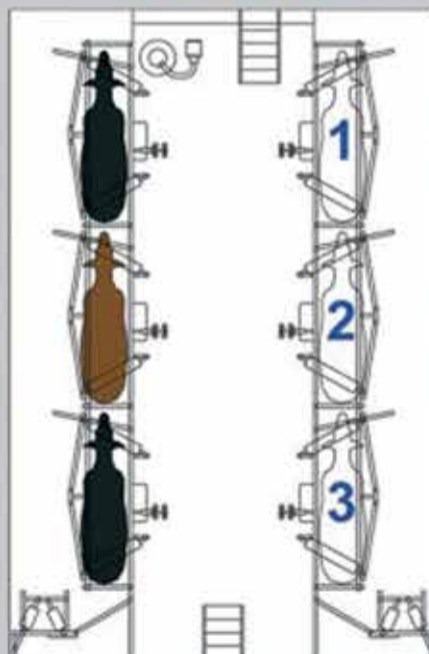
### Preventivi gratuiti in tutta Italia:

si aumenta il numero di gruppi di mungitura nello stesso locale senza mai interrompere la mungitura. La trasformazione si esegue tra una sessione di mungitura e l'altra!!!

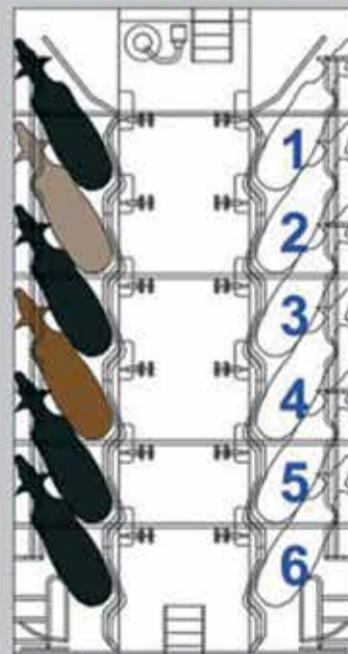
- Più latte
- Maggior benessere animale
- Più libertà e tempo libero nella tua vita
- Maggior Controllo sui costi di produzione

### STESSO SPAZIO!

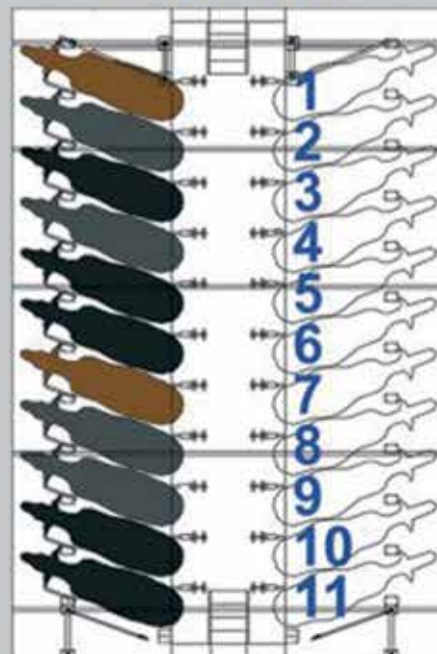
1970  
Tandem 2x3



1990  
Spina di pesce 2x6



OGGI  
70° gradi 2x11



AlfaSystem Srl  
Sede operativa  
Via Brescia, 81 (Centro Fiera)  
25018 Montichiari (BS) - Italy

Sede legale  
Via Rimembranze, 15  
25038 Rovato (BS) - Italy

Tel. +39 030 99.60.010  
Fax +39 030 99.61.130  
info@alfasystemsrl.com

P.Iva 00670190982  
CF.01994910170

www.alfasystemsrl.com

col patrocinio di:



in collaborazione con:



# Fiere Zootechniche Internazionali di Cremona

69<sup>a</sup> Edizione

**Fiera Internazionale  
del Bovino da Latte**

18<sup>a</sup> Edizione



4<sup>a</sup> Edizione



2<sup>a</sup> Edizione



**NUOVE DATE:**  
**da mercoledì 22 a sabato 25 ottobre 2014**  
Fiera di Cremona



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

**A Cremona tutte le risposte per  
l'Agricoltura e per la Zootechnia**

**CREMONAFIERE**

Piazza Zelioli Lanzini, 1 - 26100 Cremona - Italy  
Tel. +39.0372.598.011 - FAX +39.0372.598.222  
[info@cremonafiere.it](mailto:info@cremonafiere.it) - [fierezootecniche@cremonafiere.it](mailto:fierezootecniche@cremonafiere.it)