



IL FESTIVAL

Si è svolto il "Radici Food Festival": ogni cuoco partecipante ha avuto il proprio braciere per cucinare, utilizzando la carne dei nostri associati

A PAGINA 3



PMI DAY

Ogni anno, la Piccola Industria organizza il Pmi Day, giornata che vede gli studenti ospiti delle imprese: ha aderito anche Confagricoltura Brescia

A PAGINA 4



CALENDARIO

Proponiamo in questo numero il calendario di lavoro degli operai agricoli e florovivaistici per l'anno 2017 (lavoratori di stalla e di campagna)

A PAGINA 5 e 6



FORMAZIONE

Eapral e Agriturist Lombardia organizzano nei mesi di gennaio - febbraio 2017 un corso per operatori agrituristici per l'iscrizione all'Albo

A PAGINA 9

BIOTECNOLOGIE

Abbattiamo i pregiudizi per costruire il futuro

di Francesco Martinoni

Parlare di Organismi geneticamente modificati e biotecnologie in agricoltura continua ad essere un tabù, soprattutto in Italia. Basta citare il nome OGM per essere immediatamente considerati venduti alle multinazionali e disinteressati nei confronti della tutela delle tipicità del nostro paese. In questo clima, nel corso degli ultimi anni, il dibattito è stato costantemente avvelenato da luoghi comuni, banalità ed integralismi che hanno impedito un'autentica riflessione. In Italia in particolare, è radicata nel profondo delle coscienze l'idea del "naturale è bello", uno slogan spesso poco approfondito nel suo autentico significato. Ci sono tuttavia alcuni dati di fatto che intendiamo ancora una volta affermare come punto di partenza per una riflessione serena. In primo luogo, dobbiamo considerare l'orientamento dell'Unione europea in cui siamo inseriti: è vero infatti che Bruxelles ha lasciato ai singoli Stati la facoltà di decidere se adottare oppure no gli OGM, ma è altrettanto vero che ha raccomandato gli investimenti in ricerca. La direttiva europea ha un obiettivo: consentire agli scienziati e agli agricoltori di studiare insieme come difendere le nostre migliori produzioni da parassiti che le devastano o che impongono un uso imponente di prodotti chimici per evitare danni gravissimi. Un altro dato di fatto è il grande balzo di avanti realizzato dalle biotecnologie applicate all'agricoltura: oggi non si parla più (o non solo) di spostare geni da una specie all'altra, ma di utilizzare geni della stessa specie proprio per tutelare le tipicità.

CONTINUA A PAGINA 2

INTERVISTA AL PRESIDENTE DEL COMPARTO AVICOLO

"Siamo schiavi delle multinazionali Chiudere subito il consorzio Pro.Bi."

Su richiesta di un nutrito gruppo di avicoltori, abbiamo incontrato Alfredo Galofaro, presidente della Federazione provinciale avicoltura di Confagricoltura Brescia, che si è fatto portavoce di un'insofferenza dalle molteplici sfaccettature.

Presidente Galofaro, per quale motivo volete richiamare l'attenzione dell'opinione pubblica e delle istituzioni?

"È semplice e allo stesso tempo molto triste. Noi ci crediamo imprenditori agricoli, ma in realtà siamo tornati alla definizione più semplice di avicoltore, ossia banali custodi di uccelli. E non solo: oggi siamo schiavi del sistema gestito da poche multinazionali delle carni che sfruttano gli allevatori di polame in assenza di disposizioni che definiscano tutele per la parte con-



traente debole. Esiste un rapporto regolato unicamente da "consuetudini" che si sono consolidate nel tempo in cattive abitudini".

Ci faccia degli esempi concreti.

"Mi fermo ad un solo paradosso: vi sembra normale che noi siamo ritenuti responsabili di ogni sin-

golo animale che alleviamo, anche quando non è più in nostro possesso? Siamo infatti accusati di cattiva gestione nella fase del trasporto verso il macello, quando i singoli capi subiscono danni fisici e questo ancorché siano fuori dalla nostra effettiva disponibilità.

CONTINUA A PAGINA 2

FOCUS AZIENDA

A CALVAGESE

L'agriturismo La Pineta, nuova avventura dei Rocca

A PAGINA 9



VINO

DEMATERIALIZZAZIONE

L'obbligo del registro telematico dal 1° gennaio

A PAGINA 8



CENTO ANNI DI STORIA - I RICORDI DELL'AGRICOLTORE

Vi proponiamo fino alla celebrazione del Centenario alcune immagini della nostra storia agricola



Il tavolo dei relatori nell'assemblea del Centenario lo scorso febbraio in Camera di commercio

CLAAS Agricoltura

Via Brescia, 60 LENO (BS)

Tel. 030 90 38 411

Fax 030 90 60 836

E-mail: claasagricoltura@claas.com

Sito: agricoltura.claas-partner.it



Primo piano



L'INTERVISTA SUL COMPARTO AVICOLO

Galofaro non ci sta: "Chiediamo più rispetto e tutela per la dignità degli allevatori"

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

È indubbio che è in atto una situazione nella quale gli allevatori si trovano in posizioni di sudditanza rispetto ai proprietari degli animali. Inoltre non esiste alcun dialogo tra soccidante e soccidario, non vi è scambio di informazioni e collaborazione. Siamo praticamente all'oscuro di tutto".

E perché questa situazione prosegue da anni nel silenzio degli allevatori?

"Perché si ha paura di ritorsioni in un sistema che è riuscito a spazzare via il ceto medio e dove i ricchi sono sempre più ricchi ed il margine di guadagno del primo

anello della catena si è assottigliato al minimo vitale. I miei colleghi tacciono solo perché ringraziano - giustamente - di avere il lavoro ogni giorno, ma si dovrebbe pretendere anche la tutela della propria dignità di allevatori ed essere disposti ad alzare la voce in nome di un settore che richiede rispetto umano e maggiore attenzione da parte del legislatore".

A proposito di leggi: come interviene lo Stato nel bilancio aziendale di un avicoltore?

"In nessun modo. Non abbiamo sovvenzioni, aiuti economici, né sgravi fiscali in

materia di spese primarie, energia elettrica, smaltimento lettiere, riscaldamento ed anche la Comunità Europea sta a guardare". Non vi resta che fare massa critica...

"Ci hanno provato con un consorzio, ma senza riscontri positivi per il settore ed in un clima di poco coinvolgimento degli allevatori".

Può approfondire?

"Alcuni anni fa è stato creato il consorzio Pro.Bi. per cui il promotore dell'iniziativa, Giovanni Comati, ha raccolto il contributo di 1.500 euro da più di 150 soci aderenti che



L'avicoltore Alfredo Galofaro

hanno condiviso il progetto che avrebbe portato alla valorizzazione del settore".

In quali termini?

"L'iniziativa si è posta in termini positivi per il settore: avrebbe infatti risolto il problema di gestione della pollina, prevedendone il recupero (un grosso problema, questo, in quanto la pollina causa esalazioni di ammoniaca in atmosfera); inoltre la messa in esercizio di un gassificatore a Quinzano avrebbe avuto un beneficio sull'intera comunità in quanto avrebbe consentito la produzione di acqua calda ed energia elettrica da fonti rinnovabili a

favore dell'asilo del paese. Nulla di tutto ciò è però stato realizzato ed il Consorzio non ha mai convocato l'assemblea dei consorziati, tanto è che ad oggi il settore e gli allevamenti aderenti non hanno risposte sulla progettualità del Consorzio e sul futuro dell'impianto".

E su questa questione, qual è il prossimo passo?

"Gli avicoltori interessati sono persuasi a ottenere le risposte che da tempo chiedono ai vertici del Consorzio. Il settore è in ginocchio e non può tollerare dispersioni di tempo e di risorse".

Andrea Colombo

IL CONVEGNO

Martinoni sulle biotecnologie applicate in agricoltura: "Abbattiamo i pregiudizi per costruire il nostro futuro"

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Altri due fatti vanno presi in considerazione: da un lato, dove da tempo sono coltivati gli OGM non sono evidenziati i paventati problemi di sicurezza alimentare, anzi sono dimostrabili benefici per l'ambiente e per la salute umana proprio per il drastico calo di utilizzo di prodotti chimici. Dall'altro lato, in Italia è presente una situazione di grande ipocrisia: ufficialmente gli OGM sono banditi ed è perfino proibita la ricerca, ma intanto importiamo mais e soia geneticamente modificati - prodotti altrove - per alimentare i nostri animali. Dov'è la coerenza? E ancora: si dice che con gli OGM

l'agricoltura diventa schiava delle multinazionali. Ma come è possibile se le aziende che producono semi OGM sono le stesse che forniscono i semi tradizionali? Infine c'è un altro punto che vorrei sottolineare: secondo la nostra visione dell'economia, della politica e della società, vietare la ricerca è sempre e comunque sbagliato, perché in ogni caso si lede una libertà fondamentale del cittadino. Si tratta di tematiche che sono e saranno sempre più al centro del nostro lavoro. Proprio per riflettere sull'uso delle biotecnologie in agricoltura e sullo stretto collegamento con la sicurezza alimen-



La senatrice Elena Cattaneo

tare, abbiamo voluto organizzare un convegno a Brescia, giovedì 1° dicembre, invitando la Senatrice a Vita, Elena Cattaneo, docente dell'Università degli Studi di Milano e da sempre paladina della libertà di ricerca. L'obiettivo era fare chiarezza su una questione delicata, cercando di eliminare i pregiudizi e di sensibilizzare l'opinione pubblica e le istituzioni. Si è trattato di un appuntamento a cui la giunta e il consiglio tene-

vano particolarmente, per ascoltare un'autorità in materia, la Senatrice Cattaneo, intervistata dal giornalista Sebastiano Barisoni di Radio 24. In questo modo abbiamo chiuso nel modo migliore le celebrazioni per i cento anni di vita della nostra organizzazione, che sono stati giustamente occasione per festeggiare un traguardo raggiunto ma anche per riflettere su chi siamo stati, chi siamo e chi saremo nel futuro.



PSR-FEASR

Conti italiani contestati

L'Unione europea ha deciso di non liquidare all'Italia (tramite l'Agea, l'agenzia per le erogazioni in agricoltura) i conti del Psr Feasr (Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale) 2007-2013 per un totale di un miliardo e 700 milioni di euro. Molti sono i Paesi cui sono stati contestati i fondi dello Sviluppo rurale, ma nessuno è stato contestato in modo così deciso come l'Italia. Peggior della classe. In pratica non riusciamo a spendere i soldi dell'Unione europea. La decisione che ha portato Bruxelles a stralciare i conti dell'organismo pagatore IT01 (AGEA) è dovuta alla presenza di problemi di conformità e ritardi nell'attuazione di un piano d'azione volto ad ovviare alle carenze nei controlli essenziali sul rispetto dei criteri di riconoscimento. In pratica i conti FEASR dell'organismo pagatore IT26 (ARCEA) sono stralciati per la presenza di "errori rilevanti". Il saldo finale di numerosi programmi riferiti all'organismo pagatore IT01 (AGEA) non ha potuto essere pagato. Male anche la Francia cui non sono stati liquidati 7.466.301,22 euro + 890.929.071,93 euro; la Spagna cui non sono stati liquidati 21.998.454,18 euro; la Germania, (4.692.609,96 euro); il Belgio (25.836.280,97 euro); la Bulgaria (che dovrà rinunciare a 788.244.802,16); la Romania (a cui non verranno liquidati 1.766.846.548,18 euro del RO01: Organismo pagatore per lo sviluppo rurale e la pesca). Ma nessuno come l'Italia (1.718.130.019,36 del IT01: Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura + 174.553.404,78 del IT26: Agenzia della regione Calabria per le Erogazioni in Agricoltura).



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
Seguici su
Instagram



Per la pubblicità su
"L'Agricoltore Bresciano"
rivolgerti a
**Emmedigi
pubblicità s.a.s.**
Via Toscanini, 41 Borgosatollo
(BS) - Tel. 030.6186578
fax 030.2053376
www.emmedigi.it
info@emmedigi.it

UBI Banca
UNIONE DI BANCHE ITALIANE

Attualità



IL 13 NOVEMBRE SI E' SVOLTO IL RADICI FOOD FESTIVAL

Sul Garda l'evento "primordiale" itinerante con le carni degli allevatori di Confagricoltura Brescia

Ha debuttato il 13 novembre il "Radici Food Festival", l'iniziativa nata da Annalisa Leopolda Cavaleri, giornalista enogastronomica di origini bresciane, dove ogni cuoco partecipante ha avuto il proprio braciere per cucinare eccellenze del territorio trasformandole in piatti di alta cucina utilizzando solo il fuoco e le braci. Dieci bracieri, top chef da tutta Italia, eccellenze del territorio, piccoli produttori eroi della terra e una giornata a diretto contatto con la natura e le energie primordiali per riscoprire i valori profondi dell'amicizia e della condivisione: ecco gli ingredienti di una giornata unica sulle sponde del lago di Garda, a Padenghe. La prima tappa del Radici Food Festival per inaugurare un modo nuovo di parlare di enogastronomia, cucina e territorio.

La sfida è semplice: portare gli chef fuori dalle loro cucine ipertecnologiche e metterli alla prova con metodi di cottura antichi, come quelli che hanno come protagonisti il fuoco e le braci. L'idea è stata supportata nella realizzazione dell'evento dalla Dal Dosso Entertainment, un gruppo che comprende 4 ristoranti nel bresciano (tra cui il Miralago, location dell'evento) e una società di organizzazione di eventi.

Si riparte dal prodotto

"Vogliamo riportare l'attenzione sul prodotto e dimostrare che, se l'ingrediente di partenza è di altissima qualità e lo chef è bravo, non c'è bisogno di tante sovrastrutture - spiega la giornalista



Valerio Pozzi di Opas Assocom e Oscar Scalmana a Padenghe

Annalisa Leopolda Cavaleri -. Non dobbiamo dimenticare che l'alta cucina nasce dalla capacità e dall'ingegno dei cuochi che, grazie alla tecnica, alla creatività e alla gestione professionale del fuoco e del calore, riescono a trasformare ingredienti poveri, ma nobili, in grandi piatti. Parte sempre tutto dal prodotto e dai produttori, eroi della terra. Voglio che i cuochi si divertano - continua Annalisa Leopolda Cavaleri - dimostrando di essere ancora capaci, fuori dalle loro cucine ipertecnologiche, di controllare il fuoco e gestire in modo professionale la sua potenza. Da sempre il fuoco è stato il centro di

attrazione delle persone di una comunità e il fulcro dei rapporti sociali. Bisogna ritrovare questo contatto con la terra e le energie primordiali: penso che questo sia il nuovo modo per parlare di enogastronomia e territorio, arrivando diretti al cuore delle persone. Il nostro obiettivo è spostare il Radici Food Festival in altre zone d'Italia per accendere altri fuochi di energia".

L'asado bresciano di Emiliano Lopez

Una delle preparazioni più spettacolari del Radici Food Festival è stato l'Asado bresciano, un'antica tecnica di



Il vicepresidente di Confagricoltura Brescia Oscar Scalmana al Radici Festival

cottura tipica di Argentina, Cile e Uruguay, che prevede che l'animale venga disposto su una croce ai lati di un grande falò, in modo che le sue carni cuociano lentamente diventando morbide e succulente. Della preparazione

si è occupato lo chef di origini argentine Emiliano Lopez, chef del ristorante "Big Al" di Roma, che è arrivato sulla spiaggia di Padenghe sul Garda alle 4 del mattino per accendere il fuoco. Ci sono volute almeno 8 ore di lavoro

e di cottura attenta perché le carni - un vitello fornito da Confagricoltura Brescia e un agnello dal giovane pastore Daniele Savoldelli - potessero raggiungere il giusto grado di cottura ed essere offerte al pubblico.

La soddisfazione di Scalmana

"Fornire le carni ad Annalisa e al Radici Food Festival è stato per noi un piacere ed anche una occasione per testimoniare ancora una volta come la nostra Organizzazione sia vicina al territorio e alle personalità che spiccano per impegno nella valorizzazione dei prodotti made in Italy". È questo il commento a margine dell'iniziativa del vice presidente di Confagricoltura Brescia, Oscar Scalmana che ha voluto essere presente a Padenghe e che chiude sottolineando come "solo con la creatività si possono raggiungere in maniera trasversale tutte le tipologie di consumatori finali, senza dimenticare la genuinità del prodotto della terra e le tradizioni culinarie che hanno reso grande l'eccellenza italiana nel mondo".



CHIMICA INDUSTRIALE

s.r.l.
Via Carpenedolo, 21 - Calvisano (BS)
Tel. 030.968390 Fax 030.9968387
info@tgchimica.com - 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, disincrostanti, 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, BAR ALBERGHI)
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.

CERCHIAMO AGENTI E COLLABORATORI

L'iniziativa



IL PMI DAY DELLA PICCOLA INDUSTRIA

Porte aperte per oltre 500 studenti bresciani Martinoni: "Apriamo le nostre aziende ai giovani"

Ogni anno a novembre, il Comitato Piccola Industria organizza la Giornata Nazionale delle Piccole e Medie Imprese, tradizionale appuntamento che vede protagonisti gli studenti ospiti delle PMI di Brescia e Provincia che hanno aderito al progetto. Mostrare ai giovani il mondo delle imprese e le opportunità in esso contenute e da questo esprime, trasmettere i valori della cultura imprenditoriale, far scoprire, capire ed apprezzare ai ragazzi il ruolo che nella ricerca di un lavoro riveste esser in possesso di un'adeguata istruzione tecnica, sono solo alcuni degli obiettivi di una questa esperienza diretta nelle PMI. Lanciata per la prima volta nel 2010, la Giornata riscontra ogni anno consenso e apprezzamento in tutto il territorio sia a livello provinciale che nazionale. Primi destinatari dell'iniziativa sono gli studenti degli istituti secondari di primo e secondo grado (scuole medie



e superiori), le loro famiglie e gli insegnanti, famiglie e insegnanti che rivestono un ruolo determinante nell'orientamento dei giovani. Ma la presenza alla manifestazione è stimolata grazie alla partecipazione di amministratori degli Enti locali e dei rappresentanti degli organi di informazione. L'iniziativa, come da tradizione, è inserita

nell'ambito della Settimana della Cultura d'Impresa e rientra tra gli eventi della Settimana Europea delle PMI, organizzata dalla Commissione Europea. Il PMI DAY è insomma per gli imprenditori l'occasione ideale per trasmettere ai giovani e alla società civile del territorio l'orgoglio e la passione del fare impresa, per far conoscere e apprezzare l'impegno e il talento che gli imprenditori condividono con i propri collaboratori nella realizzazione di prodotti o servizi. Un'occasione insomma per testimoniare la propria esperienza imprenditoriale, i risultati raggiunti, ma anche i progetti futuri, in particolare per quanto riguarda l'innovazione, l'internazionalizzazione ed eventuali processi di aggregazione. Protagonista dell'evento è insomma l'impresa: non importa se piccola, media o grande che sia, e Confagricoltura Brescia ha accolto con entusiasmo que-

sta occasione. "Da sempre Confagricoltura è vicina alla formazione scolastica ed agli istituti agrari e - ha affermato il presidente di Confagricoltura Brescia, Francesco Martinoni, a margine della visita nella sua azienda di più scolaresche - come potevamo lasciarci scappare questa ulteriore opportunità

per metterci in contatto con i lavoratori del futuro? Sono molto soddisfatto di aver partecipato al Pmi day". La soddisfazione di Martinoni non è solamente fondata sulla collaborazione tra scuola e mondo del lavoro, ma anche sull'accoglienza rivolta dalle aziende agricole al pubblico, unico modo per rispondere con i fatti e con una corretta comunicazione agli ingiusti attacchi che il settore agricolo sta subendo ormai da mesi: "Questi incontri sfatano le falsità che circolano spesso sui media - ha affermato Francesco Martinoni -: la quasi totalità delle aziende agricole sul territorio bresciano rispettano tutte le normative in materia di benessere animale perché crediamo fortemente che se l'animale sta bene produrrà meglio e tutti gli studenti hanno toccato con mano molte realtà associate a Confagricoltura sparse sul territorio". Sedici sono infatti le aziende agricole - dal latte

alla carne, dal biogas ai suini e al vino - che hanno aperto le porte come vuole la tradizione del Pmi day a 18 classi di scuola secondaria di primo e secondo grado per un totale di 500 studenti. "Sono convinto che abbiamo raggiunto l'obiettivo prefissato - conclude il presidente dell'organizzazione di via Creta -, ossia quello di far conoscere le realtà produttive del settore primario, i nostri valori ed il contributo fondamentale per la crescita economica e sociale del Paese a coloro che sono il nostro futuro: solo coltivando questa sinergia è possibile il passaggio di consegne di quanto abbiamo costruito alle nuove generazioni che sapranno portare avanti le nostre aziende agricole con nuovi obiettivi e forze fresche, senza dimenticare il cammino fin qui tracciato".

Nelle immagini, alcuni studenti bresciani in visita ad aziende agricole di Confagricoltura Brescia.



CONCESSIONARIA MACCHINE AGRICOLE

CASTREZZATO |BS|
VIA BARGNANA, 12
TELEFONO/FAX 030.71.46.141

MASCHIO GASPARDO FERABOLI UNIGREEN MORO

I PRESTIGIOSI DI SEMPRE:

WEB: www.facchettimacchineagricole.it | E-MAIL: info@facchettimacchineagricole.it

LE NOSTRE AZIENDE AL PMI DAY

- ✓ Azienda agricola Bettegno
Frazione Bettegno, Pontevico
Vacche da latte e Biogas
- ✓ Azienda agricola Franzoni
Botticino
Vitivinicolo
- ✓ Azienda agricola Scalmana
Remedello
Allevamento da carne -
linea vacca-vitello
- ✓ Azienda agricola Peri Bigogno
Castenedolo
Vitivinicolo
- ✓ Azienda agricola Belvedere
Seniga
Vacche da latte e Biogas
- ✓ Azienda agricola Valtulini
Orzivecchi
Suinicolo

CALENDARIO DI LAVORO OPERAI AGRICOLI E FLOROVIVAISTI ANNO 2017

Lavoratori di Stalla

Gennaio				Febbraio				Marzo				Aprile				Maggio				Giugno				
1 F.I.D	2 F.I.	Tot. ore		Data	Ore	Festiv.	retribuite	1 F.S.		Tot. ore		Data	1 F.I.	1 F.N	Tot. ore		1 F.N.	1 F.S.	Tot. ore		1 F.N.	2 F.S.	Tot. ore	
Data	Ore	Festiv.	retribuite					Data	Ore	Festiv.	retribuite		Data	Ore	Festiv.	retribuite	Data	Ore	Festiv.	retribuite	Data	Ore	Festiv.	retribuite
4 Dom.				4 Dom.				4 Dom.				5 Dom.				4 Dom.				4 Dom.				
01	06:30	F.I.D	6,50	01	06:30		6,50	01	06:30		6,50	01	06:30			6,50	01	06:30	F.N.	6,50	01	06:30		6,50
02	06:30		13,00	02	06:30		13,00	02	06:30		13,00	02	06:30				02	06:30		13,00	02	06:30	F.N.	13,00
03	06:30		19,50	03	06:30		19,50	03	06:30		19,50	03	06:30			13,00	03	06:30		19,50	03	06:30		19,50
04	06:30		26,00	04	06:30		26,00	04	06:30		26,00	04	06:30			19,50	04	06:30		26,00	04	06:30		
05	06:30		32,50	05	06:30			05	06:30			05	06:30			26,00	05	06:30		32,50	05	06:30		26,00
06	06:30	F.I.	39,00	06	06:30		32,50	06	06:30		32,50	06	06:30			32,50	06	06:30		39,00	06	06:30		32,50
07	06:30		45,50	07	06:30		39,00	07	06:30		39,00	07	06:30			39,00	07	06:30			07	06:30		39,00
08	06:30			08	06:30		45,50	08	06:30		45,50	08	06:30			45,50	08	06:30		45,50	08	06:30		45,50
09	06:30		52,00	09	06:30		52,00	09	06:30		52,00	09	06:30			52,00	09	06:30		52,00	09	06:30		52,00
10	06:30		58,50	10	06:30		58,50	10	06:30		58,50	10	06:30			58,50	10	06:30		58,50	10	06:30		58,50
11	06:30		65,00	11	06:30		65,00	11	06:30		65,00	11	06:30			58,50	11	06:30		65,00	11	06:30		
12	06:30		71,50	12	06:30			12	06:30			12	06:30			65,00	12	06:30		71,50	12	06:30		65,00
13	06:30		78,00	13	06:30		71,50	13	06:30		71,50	13	06:30			71,50	13	06:30		78,00	13	06:30		71,50
14	06:30		84,50	14	06:30		78,00	14	06:30		78,00	14	06:30			78,00	14	06:30			14	06:30		78,00
15	06:30			15	06:30		84,50	15	06:30		84,50	15	06:30			84,50	15	06:30		84,50	15	06:30	F.S.	84,50
16	06:30		91,00	16	06:30		91,00	16	06:30		91,00	16	06:30			91,00	16	06:30		91,00	16	06:30		91,00
17	06:30	F.I.	97,50	17	06:30		97,50	17	06:30		97,50	17	06:30	1 F.I	91,00	97,50	17	06:30		97,50	17	06:30		97,50
18	06:30		104,00	18	06:30		104,00	18	06:30		104,00	18	06:30			97,50	18	06:30		104,00	18	06:30		
19	06:30		110,50	19	06:30			19	06:30	F.S.		19	06:30			104,00	19	06:30		110,50	19	06:30		104,00
20	06:30		117,00	20	06:30		110,50	20	06:30		110,50	20	06:30			110,50	20	06:30		117,00	20	06:30		110,50
21	06:30		123,50	21	06:30		117,00	21	06:30		117,00	21	06:30			117,00	21	06:30			21	06:30		117,00
22	06:30			22	06:30		123,50	22	06:30		123,50	22	06:30			123,50	22	06:30		123,50	22	06:30		123,50
23	06:30		130,00	23	06:30		130,00	23	06:30		130,00	23	06:30				23	06:30		130,00	23	06:30		130,00
24	06:30		136,50	24	06:30		136,50	24	06:30		136,50	24	06:30			130,00	24	06:30		136,50	24	06:30		136,50
25	06:30		143,00	25	06:30		143,00	25	06:30		143,00	25	06:30	F.N.	136,50	136,50	25	06:30	F.S.	143,00	25	06:30		
26	06:30		149,50	26	06:30			26	06:30			26	06:30			143,00	26	06:30		149,50	26	06:30		143,00
27	06:30		156,00	27	06:30		149,50	27	06:30		149,50	27	06:30			149,50	27	06:30		156,00	27	06:30		149,50
28	06:30		162,50	28	06:30		156,00	28	06:30		156,00	28	06:30			156,00	28	06:30			28	06:30		156,00
29	06:30			29	06:30		162,50	29	06:30		162,50	29	06:30			162,50	29	06:30		162,50	29	06:30	F.S.	162,50
30	06:30		169,00	30	06:30		169,00	30	06:30		169,00	30	06:30				30	06:30		169,00	30	06:30		169,00
31	06:30		175,50	31	06:30		175,50	31	06:30		175,50	31	06:30				31	06:30		175,50	31	06:30		
27			175,50	24			156,00	27			175,50	25				162,50	27			175,50	26			169,00

Luglio				Agosto				Settembre				Ottobre				Novembre				Dicembre						
1 F.I.	2 F.I.	Tot. ore		1 F.I.	Tot. ore		Data	Ore	Festiv.	retribuite	1 F.I.	Tot. ore		Data	Ore	Festiv.	retribuite	1 F.I.	1/2 F.I.	1 F.S.	Tot. ore		1/2 F.I.D	3 F.I.	Tot. ore	
Data	Ore	Festiv.	retribuite	Data	Ore	Festiv.	retribuite				Data	Ore	Festiv.	retribuite				Data	Ore	Festiv.	retribuite	Data	Ore	Festiv.	retribuite	
5 Dom.				4 Dom.				4 Dom.				5 Dom.				4 Dom.				4 Dom.						
01	06:30		6,50	01	06:30		6,50	01	06:30		6,50	01	06:30				6,50	01	06:30	F.I.	6,50	01	06:30		6,50	
02	06:30			02	06:30		13,00	02	06:30		13,00	02	06:30				6,50	02	06:30	1/2 F.I.	13,00	02	06:30		13,00	
03	06:30		13,00	03	06:30		19,50	03	06:30		19,50	03	06:30				13,00	03	06:30		19,50	03	06:30			
04	06:30		19,50	04	06:30		26,00	04	06:30		19,50	04	06:30				19,50	04	06:30	F.S.	26,00	04	06:30		19,50	
05	06:30		26,00	05	06:30		32,50	05	06:30		26,00	05	06:30				26,00	05	06:30			05	06:30		26,00	
06	06:30		32,50	06	06:30			06	06:30		32,50	06	06:30				32,50	06	06:30		32,50	06	06:30		32,50	
07	06:30		39,00	07	06:30		39,00	07	06:30		39,00	07	06:30				39,00	07	06:30		39,00	07	06:30		39,00	
08	06:30		45,50	08	06:30		45,50	08	06:30		45,50	08	06:30				45,50	08	06:30		45,50	08	06:30	F.I.	45,5	

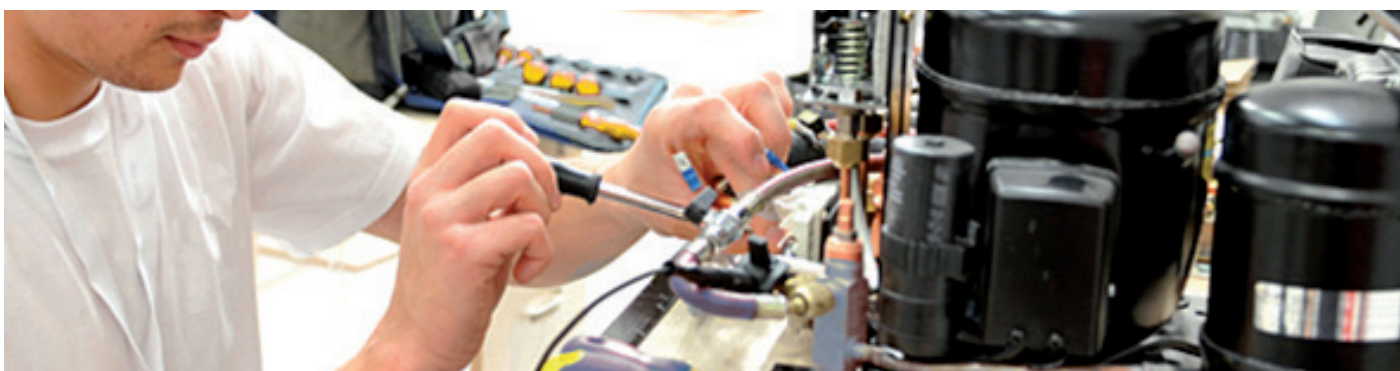
CALENDARIO DI LAVORO OPERAI AGRICOLI E FLOROVIVAISTI ANNO 2017

Lavoratori di Campagna

Gennaio				Febbraio				Marzo				Aprile				Maggio				Giugno			
Data	1 F.I.D Ore	2 F.I. Festiv.	Tot. ore retribuite	Data	Ore	Festiv.	Tot. ore retribuite	Data	1 F.S. Ore	Festiv.	Tot. ore retribuite	Data	1 F.I. Ore	1 F.N Festiv.	Tot. ore retribuite	Data	1 F.N. Ore	1 F.S. Festiv.	Tot. ore retribuite	Data	1 F.N. Ore	2 F.S. Festiv.	Tot. ore retribuite
4 Dom.				4 Dom.				4 Dom.				4 Dom.				4 Dom.				4 Dom.			
01	06:30	F.I.D	6,50	01	06:00		6,00	01	07:00		7,00	01	04:00		4,00	01	06:30	F.N.	6,50	01	08:00		8,00
02	06:00		12,50	02	06:00		12,00	02	07:00		14,00	02				02	08:00		14,50	02	06:30	F.N.	14,50
03	06:00		18,50	03	06:00		18,00	03	07:00		21,00	03	07:30		11,50	03	08:00		22,50	03	04:00		18,50
04	06:00		24,50	04	03:00		21,00	04	03:00		24,00	04	07:30		19,00	04	08:00		30,50	04			
05	06:00		30,50	05				05				05	07:30		26,50	05	08:00		38,50	05	08:00		26,50
06	06:30	F.I.	37,00	06	06:00		27,00	06	07:00		31,00	06	07:30		34,00	06	04:00		42,50	06	08:00		34,50
07	03:00		40,00	07	06:00		33,00	07	07:00		38,00	07	07:30		41,50	07				07	08:00		42,50
08				08	06:00		39,00	08	07:00		45,00	08	04:00		45,50	08	08:00		50,50	08	08:00		50,50
09	06:00		46,00	09	06:00		45,00	09	07:00		52,00	09				09	08:00		58,50	09	08:00		58,50
10	06:00		52,00	10	06:00		51,00	10	07:00		59,00	10	07:30		53,00	10	08:00		66,50	10	04:00		62,50
11	06:00		58,00	11	03:00		54,00	11	03:00		62,00	11	07:30		60,50	11	08:00		74,50	11			
12	06:00		64,00	12				12				12	07:30		68,00	12	08:00		82,50	12	08:00		70,50
13	06:00		70,00	13	06:00		60,00	13	07:00		69,00	13	07:30		75,50	13	04:00		86,50	13	08:00		78,50
14	03:00		73,00	14	06:00		66,00	14	07:00		76,00	14	07:30		83,00	14				14	08:00		86,50
15				15	06:00		72,00	15	07:00		83,00	15	04:00		87,00	15	08:00		94,50	15	08:00	F.S.	94,50
16	06:00		79,00	16	06:00		78,00	16	07:00		90,00	16				16	08:00		102,50	16	08:00		102,50
17	06:30	F.I.	85,50	17	06:00		84,00	17	07:00		97,00	17	06:30	F.I.	93,50	17	08:00		110,50	17	04:00		106,50
18	06:00		91,50	18	03:00		87,00	18	03:00		100,00	18	07:30		101,00	18	08:00		118,50	18			
19	06:00		97,50	19				19		F.S.		19	07:30		108,50	19	08:00		126,50	19	08:00		114,50
20	06:00		103,50	20	06:00		93,00	20	07:00		107,00	20	07:30		116,00	20	04:00		130,50	20	08:00		122,50
21	03:00		106,50	21	06:00		99,00	21	07:00		114,00	21	07:30		123,50	21				21	08:00		130,50
22				22	06:00		105,00	22	07:00		121,00	22	04:00		127,50	22	08:00		138,50	22	08:00		138,50
23	06:00		112,50	23	06:00		111,00	23	07:00		128,00	23				23	08:00		146,50	23	08:00		146,50
24	06:00		118,50	24	06:00		117,00	24	07:00		135,00	24	07:30		135,00	24	08:00		154,50	24	04:00		150,50
25	06:00		124,50	25	03:00		120,00	25	03:00		138,00	25	06:30	F.N.	141,50	25	08:00	F.S.	162,50	25			
26	06:00		130,50	26				26				26	07:30		149,00	26	08:00		170,50	26	08:00		158,50
27	06:00		136,50	27	06:00		126,00	27	07:00		145,00	27	07:30		156,50	27	04:00		174,50	27	08:00		166,50
28	03:00		139,50	28	06:00		132,00	28	07:00		152,00	28	07:30		164,00	28				28	08:00		174,50
29								29	07:00		159,00	29	04:00		168,00	29	08:00		182,50	29	08:00	F.S.	182,50
30	06:00		145,50					30	07:00		166,00	30				30	08:00		190,50	30	08:00		190,50
31	06:00		151,50					31	07:00		173,00					31	08:00		198,50				
27			151,50	24			132,00	27			173,00	25			168,00	27			198,50	26			190,50

Luglio				Agosto				Settembre				Ottobre				Novembre				Dicembre			
Data	Ore	Festiv.	Tot. ore retribuite	Data	Ore	1 F.I. Festiv.	Tot. ore retribuite	Data	Ore	Festiv.	Tot. ore retribuite	Data	Ore	Festiv.	Tot. ore retribuite	1 F.I. Data	1/2 F.I. Ore	1 F.S. Festiv.	Tot. ore retribuite	1/2 F.I.D Data	3 F.I. Ore	Festiv.	Tot. ore retribuite
5 Dom.				4 Dom.				4 Dom.				5 Dom.				4 Dom.				4 Dom.			
01	04:00		4,00	01	07:30		7,50	01	08:00		8,00	01				01	06:30	F.I.	6,50	01	06:00		6,00
02				02	07:30		15,00	02	04:00		12,00	02	07:30		7,50	02	06:15	1/2 F.I.	12,75	02	03:00		9,00
03	08:00		12,00	03	07:30		22,50	03				03	07:30		15,00	03	06:00		18,75	03			
04	08:00		20,00	04	07:30		30,00	04	08:00		20,00	04	07:30		22,50	04	03:00	F.S.	21,75	04	06:00		15,00
05	08:00		28,00	05	04:00		34,00	05	08:00		28,00	05	07:30		30,00	05				05	06:00		21,00
06	08:00		36,00	06				06	08:00		36,00	06	07:30		37,50	06	06:00		27,75	06	06:00		27,00
07	08:00		44,00	07	07:30		41,50	07	08:00		44,00	07	03:00		40,50	07	06:00		33,75	07	06:00		33,00
08	04:00		48,00	08	07:30		49,00	08	08:00		52,00	08				08	06:00		39,75	08	06:30	F.I.	39,50
09				09	07:30		56,50	09	04:00		56,00	09	07:30		48,00	09	06:00		45,75	09	03:00		42,50
10	08:00		56,00	10	07:30		64,00	10				10	07:30		55,50	10	06:00		51,75	10			
11	08:00		64,00	11	07:30		71,50	11	08:00		64,00	11	07:30		63,00	11	03:00		54,75	11	06:00		48,50
12	08:00		72,00	12	04:00		75,50	12	08:00		72,00	12	07:30		70,50	12				12	06:00		54,50
13	08:00		80,00	13				13	08:00		80,00	13	07:30		78,00	13	06:00		60,75	13	06:00		

Lavoro



OPENJOBMETIS

La selezione e la formazione dei frigoristi, i professionisti della catena del freddo

Openjobmetis, prima e unica Agenzia per il Lavoro ad essere quotata oggi in Italia, grazie all'expertise dei recruiter della Divisione Agroalimentare, seleziona e forma frigoristi, personale altamente specializzato per la 'catena del freddo'.

Il frigorista è un professionista che si occupa del montaggio, delle riparazioni, dell'assistenza e della manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti di refrigerazione e raffreddamento. Il tecnico del freddo è in grado di effettuare valutazioni sulle diverse metodologie di stoccaggio e di conservazione dei prodotti ortofrutticoli da immettere nelle celle, occupandosi

altresì della gestione degli allarmi. Considerate le mansioni strategiche affidate a questa figura professionale e le difficoltà riscontrate nel trovare candidati in possesso dei requisiti necessari, Openjobmetis, attraverso il fondo Forma.Temp, si occupa di organizzare gratuitamente percorsi formativi specifici, finalizzati a formare questi specialisti che potranno così disporre anche dell'idonea abilitazione per l'impiego dei gas tossici.

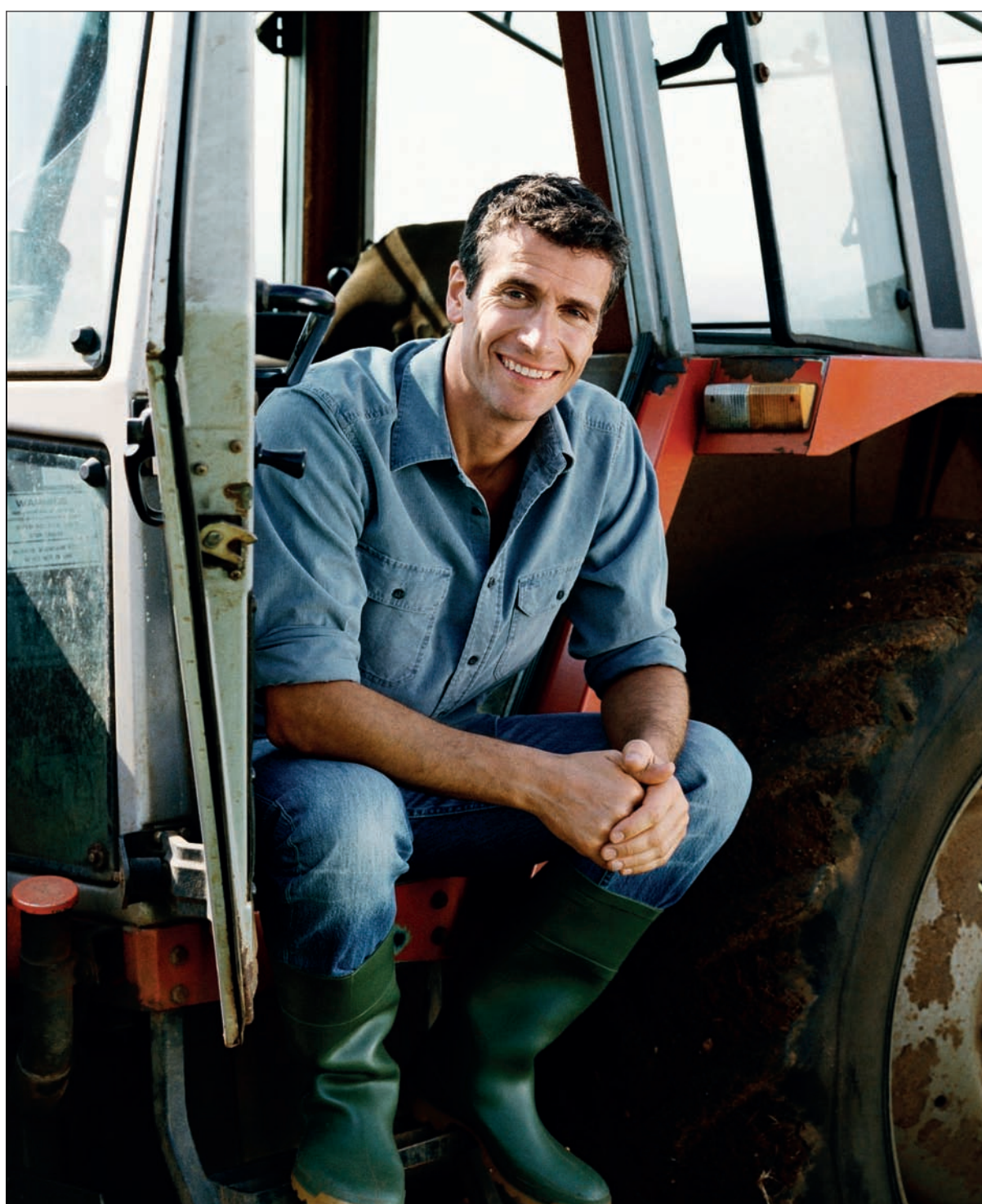
Al termine del percorso formativo, svolto da docenti qualificati, i partecipanti saranno quindi in possesso di tutte le competenze necessarie per essere impiegati quali tecnici del freddo.



Di seguito alcuni degli argomenti che vengono trattati durante il corso:

- ▶ Regio Decreto 9 gennaio 1927, n. 147;
- ▶ Nozioni elementari di chimica e di fisica;
- ▶ Contenitori di gas tossici;
- ▶ Nozioni sulla respirazione e sul pronto soccorso;
- ▶ Mezzi di protezione delle vie respiratorie;
- ▶ Prevenzione incendi;
- ▶ Ammoniaca;
- ▶ Patente di abilitazione all'impiego di gas tossici

Per ulteriori informazioni e dettagli vi invitiamo a contattare la Divisione Agroalimentare di Openjobmetis scrivendo a: agroalimentare@openjob.it



openjobmetis
AGENZIA PER IL LAVORO

IN ESCLUSIVA PER LE AZIENDE ASSOCIATE

A CONFAGRICOLTURA BRESCIA,

UNA SPECIALE CONVENZIONE A

CONDIZIONI ECONOMICHE AGEVOLATE

PER LA SOMMINISTRAZIONE DI LAVORO

A TEMPO DETERMINATO.

Per informazioni e dettagli

agroalimentare@openjob.it

Openjobmetis SpA è la prima Agenzia per il Lavoro quotata sul Mercato Telematico Azionario di Borsa Italiana. Nata nel 2011 dalla fusione di Openjob SpA e Metis SpA, del loro know-how e dell'esperienza peculiare che le contraddistingue da oltre 15 anni, oggi Openjobmetis conta una rete di 120 filiali. Openjobmetis, certificata UNI EN ISO 9001:2015, si posiziona tra i primi operatori del settore in Italia, nell'offerta di servizi legati alla ricerca, selezione, formazione e gestione delle risorse umane.

www.openjobmetis.it



Vino



DEMATERIALIZAZIONE

Dal primo gennaio 2017 scatta un nuovo obbligo: al via i registri telematici nel settore vitivinicolo

Tutte le aziende si devono adeguare, anche se la situazione, ad oggi, presenta ancora alcune difficoltà. I benefici sono indiscutibili in termini di semplificazione e snellimento, per questo è necessario cogliere questa importante opportunità. AgroNotizie ha intervistato Palma Esposito, responsabile settore vitivinicolo di Confagricoltura, relativamente a benefici, criticità e ruolo delle associazioni agricole in questo cambiamento radicale del sistema.

Di Lorenzo Pelliconi

L'obbligo del registro telematico scatterà dal prossimo primo gennaio. Ad oggi, qual è la situazione in avvicinamento al primo gennaio?

"Il periodo di avvicinamento al primo gennaio è fondamentale per partecipare alla fase di sperimentazione del registro telematico. È utile alle aziende per familiarizzare con il nuovo strumento ed è utile all'amministrazione per testare il sistema. Il periodo della vendemmia e della vinificazione è il momento più critico dell'anno, dove le operazioni si moltiplicano e le criticità potrebbero emergere. A oggi sappiamo che c'è stato un aggiornamento del programma al 20 ottobre,

ma non tutte le softwarehouse sono pronte per recepire la nuova versione.

Occorre quindi ancora affinare la procedura. Da parte delle aziende le difficoltà non mancano".

Come le aziende vitivinicole si stanno avvicinando a questo radicale cambiamento?

"Ad un primo impatto tutte le novità spaventano. Maggiore è la conoscenza e meno complicato appare il passaggio. Tuttavia le aziende non hanno ancora a disposizione un programma completamente definito e non è facile a queste condizioni e a pochi giorni dall'entrata in vigore dell'obbligo gestire il cambiamento. Sul territorio si moltiplicano gli incontri formativi, le

aziende vogliono essere preparate ma il numero di quelle che stanno sperimentando è ancora basso".

Quali sono i benefici che porterà la dematerializzazione dei registri vitivinicoli?

"Il nuovo sistema concentra in un solo registro tutti i registri che la cantina è obbligata a tenere, rappresentando di fatto una sorta di gestione aziendale per tutte le entrate e uscite. Nel lungo periodo, a regime, diminuiranno le visite ispettive in azienda perché l'amministrazione potrà verificare le informazioni direttamente dal web".

Che tipo di criticità si stanno verificando in questo processo?

"Sicuramente il fatto che il

sistema non sia ancora ben definito, oltre al fatto che a oggi riscontriamo ancora una partecipazione non sufficiente alla sperimentazione delle aziende".

Come Confagricoltura, che ruolo vi state ritagliando come associazione in questo processo?

"Il nostro ruolo è sicuramente di formativo, informativo e di sostegno alle aziende. Organizziamo corsi specifici per consentire alle aziende di avvicinarsi in maniera più consapevole al nuovo sistema. Rappresentiamo in sede nazionale presso le amministrazioni le criticità che le aziende riferiscono circa la sua implementazione".

16 novembre - © AgroNotizie
riproduzione riservata

ATTENZIONE!

Dal 1° al 16 Dicembre tutti i produttori di energia elettrica con impianti aventi potenza nominale superiore a 20 kW, devono effettuare nei confronti dell'Agenzia delle Dogane il versamento annuale per il rinnovo di diritto di rilascio della licenza di officina elettrica relativo all'anno prossimo.

Il pagamento può essere effettuato mediante modello F24 (codice tributo 2813).

L'importo da versare è di:

► € 23,24 se l'energia prodotta viene utilizzata dallo stesso produttore (uso proprio come autoconsumo);

► € 77,47 se l'energia prodotta viene destinata ad uso commerciale (l'energia prodotta viene utilizzata da terza società).

Sistema Enologia

Se produrre ottimo vino
è la vostra priorità, noi vi rendiamo
più semplice l'impresa.



sistemiamo l'Italia

www.sistemiamolitalia.it
www.sistemi.com

Produrre un buon vino non è facile. Per questo abbiamo creato un sistema gestionale dedicato esclusivamente alle aziende vitivinicole. Per togliervi ogni problema e lasciarvi il gusto di fare al meglio ciò che apprezzeranno i vostri clienti. SISTEMA ENOLOGIA è la soluzione pensata e progettata per farvi concentrare solo sul meglio del vino, senza retrogusti.

SISTEMA ENOLOGIA è il sistema gestionale completo e integrato per gestire le attività amministrative, produttive e distributive del settore vitivinicolo e soddisfa le nuove esigenze normative di Dematerializzazione dei registri vitivinicoli. La soluzione è disponibile anche in cloud.

Metteteci alla prova e troveremo la soluzione più adatta a voi.

Insieme a voi per lavorare, produrre, creare e innovare, perché solo insieme sistemiamo l'Italia.



CSB Software & Solutions Srl

Partner di riferimento Sistemi per la soluzione Sistema Enologia in Lombardia

Via Como, 3 - 25125 Brescia (BS) - Tel. 030.3514611 - www.csb.it - infomktg@csb.it

Attualità

INTERNAZIONALIZZAZIONE

FRANCIACORTA IN GIAPPONE PER IL PARTY ANNUALE

Prosegue l'attività di internazionalizzazione del Consorzio Franciacorta in giro per il mondo. Si è appena conclusa infatti la due giorni dedicata al Franciacorta in Giappone, con un evento esclusivo presso l'Ambasciata Italiana a Tokyo, dove celebrities, influencers e top business people giapponesi hanno celebrato

il Franciacorta e l'ormai consolidata unione con il mercato giapponese. Sono oltre 30 le cantine franciacortine che sono state protagoniste con i propri vini alla quarta edizione di questo tradizionale appuntamento, quest'anno maggiormente sentito anche per la concomitanza con le celebrazioni del 150° anniversario delle relazioni bilaterali tra Italia e Giappone.

Per l'occasione lo chef 3 stelle Michelin Heinz Beck ha proposto agli ospiti un menù studiato ad hoc per abbinarsi al meglio a Franciacor-

ta. Anche nel primo semestre 2016, infatti, le vendite di Franciacorta in Giappone hanno rappresentato il 27% dell'export, con una crescita del 19% in volumi rispetto al medesimo periodo dell'anno precedente.

Dati che proiettano ottimi auspici anche per il futuro, nel quale vedremo sicuramente il consolidamento dei risultati raggiunti, ma anche la progressione verso nuovi trend di sviluppo in un paese che ha ancora enormi potenzialità di crescita per il vino italiano in generale e per il Franciacorta in particolare.

FOCUS AZIENDA - UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLE NOSTRE REALTÀ AGRICOLE

A CALVAGESE DELLA RIVIERA

INAUGURATO L'AGRITURISMO LA PINETA: LA NUOVA AVVENTURA DELLA FAMIGLIA ROCCA

Giuseppe Rocca da Delo ha da tempo un'idea chiara in mente: trasmettere la passione per l'accoglienza e la ristorazione ad Alessandro, Sergio e Walter, i suoi tre figli che, da quando erano piccoli, "mi hanno visto impegnato nella programmazione di eventi nei minimi particolari e con lo scopo di rendere felice il cliente". Tanti sono i locali e i luoghi di aggregazione nati da un'intuizione di Sergio che ha contribuito alla storia bresciana dell'hospitality: dagli hotel ai bar, dai ristoranti per un mordi e fuggi ai ricevimenti in grande stile. Rocca, infatti, ha avuto in gestione, tra gli altri, l'hotel Master a Brescia, il Majestic a Montichiari (un investimento andato male anche a causa della mancata partenza dell'aeroporto), il ristorante La Bussola di San Polo, Casa Rocca e Rimbazzello, lo Stork a Campiglio... "Potrebbe scrivere un libro", ci viene da esclamare: "L'ho già fatto - ci risponde con un entusiasmo Giuseppe che, nonostante i 50 anni di attività, non vuole rallentare -: ora arriva il bello con questa nuova avventura". Beppe, infatti, ci ha invitato nella sua storica



La sala da pranzo dell'agriturismo La Pineta

Cascina Maggia per raccontarci di una nuova apertura in quel di Calvagese della Riviera in provincia di Brescia: "Io e mio figlio Sergio abbiamo inaugurato settimana scorsa l'agriturismo la Pineta ed abbiamo voluto mantenere il nome per rievocare i tempi in cui questo agriturismo fu centro di interesse culinario e di svago. Oggi troverete un luogo ancora più bello grazie agli investimenti che abbiamo effettuato dentro e fuori l'agriturismo.

Abbiamo più di mille piante di ulivo e a breve presenteremo la domanda per coltivare tutto ciò che è necessario ad un agriturismo che si autosostenta con i propri prodotti come frutta, ortaggi e l'uva". Il contesto inoltre aiuta la famiglia Rocca ad immergere il visitatore nella natura: "Abbiamo scoperto un laghetto di Sovenigo e abbiamo inizia-

to l'iter per mettere in piedi le fattorie didattiche perché - ci racconta il figlio Sergio, che guiderà il timone dell'attività insieme alla moglie e alla suocera - l'idea stessa di agriturismo si poggia sul rispetto per l'ambiente e per gli animali che deve essere trasmesso di generazione in generazione".

Tra i piatti forti de la Pineda emerge con forza la carne, "con le nostre griglie che sono la fine del mondo senza dimenticare i piatti locali come lo stinco, l'ossobuco e lo spiedo bresciano con l'accompagnamento di salumi, formaggi e vini degli agricoltori limitrofi. Ottanta posti all'ombra di una pineda, nell'entroterra gardesano e a fianco di un bellissimo maneggio con il quale è già nata una collaborazione: sono questi i confini geografici di una nuova realtà che vuole superare i bei ricordi

di un agriturismo che oggi è tornato a vivere ed è aperto da giovedì a domenica sia a pranzo che a cena. Ed il prossimo passo? "Domani ho un appuntamento in una villa - conclude sorridente papà Beppe -: vorrei che anche il terzo figlio possa continuare la tradizione dell'ospitalità Rocca made in Brescia".



Giuseppe e Sergio Rocca

FORMAZIONE

Confagricoltura Lombardia, aperto un nuovo corso per operatori agrituristici

E.A.P.R.A.L. (Ente per l'Addestramento Professionale in Agricoltura della Lombardia), con il patrocinio di Agriturist Lombardia, organizza, per il mese di gennaio/febbraio 2017, un corso per operatori agrituristici di 30 ore, abilitante per l'iscrizione all'Albo provinciale (come previsto dal regolamento regionale 4/2008). Il corso si svolgerà a Milano, presso la sede di Confagricoltura Lombardia – Viale Isonzo, 27 – 5 piano, con partenza l'11 gennaio e termine l'8 febbraio 2017. Durante il corso, attraverso l'intervento di qualificati docenti, si tratterà la normativa regionale sull'agriturismo, le norme fiscali, previdenziali, gli aspetti legati alla sicurezza, i metodi e le procedure per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, le verifiche ispettive da parte dei corpi preposti, il marketing territoriale e la multifunzionalità in tutti i suoi aspetti. Verranno dunque forniti elementi utili all'imprenditore agrituristico per la gestione della propria azienda.

Al termine del percorso formativo (a coloro che avranno raggiunto almeno il 75% delle ore di frequenza) verrà rilasciato il certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di n. 25 allievi ed il costo è di € 150,00 (IVA compresa), da saldare prima dell'inizio del corso, con le modalità previste nella scheda di adesione. Il termine ultimo per le adesioni è il 15 dicembre 2016. Chiunque volesse iscriversi può scaricare la scheda dal sito brescia.confagricoltura.it e inviarla compilata via mail all'indirizzo apral@confagricolturalombardia.it, oppure via fax al numero 02/58300881, corredata della copia di un documento di identità. Per ulteriori informazioni, pregasi contattare la segreteria regionale al numero 02/58302122.



“Focus Azienda”
 Segnalaci la tua azienda facendo
 conoscere le realtà agricole del territorio,
 condividendo esempi e saperi
 ed accrescendo lo scambio delle informazioni

030.2436236
 comunicazione@upagri.bs.it

Sergio Rocca
vi aspetta all'agriturismo
La Pineta
Cucina Bresciana
Spiedo e Grigliate



per le tue:
cene con gli amici,
cene romantiche,
feste di Compleanno,
Cresime e Comunioni,
Eventi,
feste con Grandi Gruppi

Loc. Pineta 10 - Carzago della Riviera (BS) - tel. 030.6000039 - Cell. 338.3611204 :: **APERTO DAL GIOVEDÌ ALLA DOMENICA**

NUOVA ORMA

di Bonardi e Perotti

GHEDI (Bs) - Tel. e Fax 030.901330
e.mail: info@orma.191.it

**MACCHINE E RICAMBI AGRICOLI DI OGNI TIPO - GIARDINAGGIO - COSTRUZIONE E COMMERCIO
RIPARAZIONE TRATTORI DI TUTTE LE MARCHE**

...20.000 articoli pronta consegna! - SERVIZIO RICAMBI EXPRESS

NUOVO SERVIZIO CONSEGNA A DOMICILIO 24 ORE A € 8,00 - “provare per credere”



Soci

CENT'ANNI DI UNIONE

RICHIEDI IL LIBRO DEL CENTENARIO
IN SEDE O NEGLI UFFICI ZONA

Guardare al passato per essere più forti nel futuro. Questo è il tema di fondo della festa del nostro Centenario sottolineato più volte dal presidente Francesco Martinoni nel corso di questo 2016. Non quindi una celebrazione fine a se stessa, ma un momento di riflessione sulla nostra storia per ricavare idee e coraggio per il presente e per gli anni che verranno. Per questo motivo Confagricoltura Brescia ha deciso di pubblicare un libro

dedicato al nostro secolo di vita: "Cent'anni di Unione" è il titolo del testo realizzato dal giornalista del Giornale di Brescia, Guido Lombardi.

L'opera, arricchita da un consistente materiale fotografico, ripercorre i cento anni di vita della nostra associazione, visti con l'occhio del cronista: dalla fondazione dell'Associazione fra Conduttori di Fondi (questo il primo nome dell'Unione agricoltori) nel 1916 fino all'assemblea dello scorso febbraio per il nostro anniversario. Alcune copie del testo sono ancora disponibili per gli associati. Ti invitiamo quindi a richiedere la tua copia in sede o negli Uffici Zona di Confagricoltura Brescia.



AGROFARMACI

Approfondimenti ai convegni nazionali
di Compag a Bologna e Cassino

Si sono svolti rispettivamente il 24 Novembre a Bologna e il 1 Dicembre a Cassino i convegni nazionali di Compag, federazione italiana di commercianti di prodotti per l'agricoltura.

"Orientarsi in un'agricoltura che cambia" il titolo degli appuntamenti, aperti al pubblico e a quanti interessati all'argomento della regolamentazione degli agrofarmaci in Italia.

Moderati da Daniela Ferolla, conduttrice di Rai1, i convegni hanno visto la partecipazione del Ministero delle politiche agricole alimentari, Federchimica ed esperti del settore, i quali hanno alimentato un dibattito di approfondimento. Spin off di ConfCommercio, nonché or-



gano di aggregazione, informazione e formazione che convoglia il 66% del fatturato del settore agricolo privato, Compag è da sempre in prima linea nel mettere in luce gli aspetti normativi

del comparto e monitorare la giusta applicazione delle norme. Ruolo ancor più evidente e importante oggi, a un anno esatto dall'entrata in vigore del Piano d'Azione Nazionale detto PAN, la nor-

ma nazionale che dovrebbe regolamentare l'utilizzo e la vendita degli agrofarmaci attraverso idonei corsi di formazione e abilitazioni, ma che ad oggi risulta incredibilmente ignorata.

I NOSTRI LUTTI



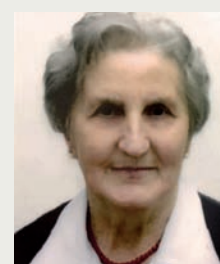
Il 05 novembre 2016
ALFONSO BOZZOLA
di anni 93
di Visano

L'Unione Provinciale Agricoltori e l'Ufficio zona di Montichiari rinnovano le più sentite condoglianze ai figli Giuseppe, Marina e Guido e ai rispettivi nipoti, pronipoti e familiari tutti.



Il 4 ottobre 2016
ERNESTO GIUSEPPE CERVATI
di anni 84

L'Unione provinciale Agricoltori e l'Ufficio Zona di Verolanuova rinnovano le più sentite condoglianze alla figlia Anna.



L'11 novembre 2016
BRUNA ROSSI
ved. Giuzzi
di anni 82

L'Unione provinciale Agricoltori e l'Ufficio Zona di Montichiari rinnovano le più sentite condoglianze ai figli Mauro, Daniela e alle relative famiglie.

COPERTURE AGRICOLE

LINEA METAL

COPERTURE RIMOZIONE ETERNIT

CAPANNI AVICOLI PORCILAIE

CASCINALI STALLE

BRESCIA PIAZZALE CESARE BATTISTI 12
TORBOLE CASAGLIA VIA VERDI 123

TEL. 030/7777255
CEL. 392/9479164
WWW.LINEAMETAL.IT
INFO@LINEAMETAL.IT



QUALITÀ
CONVENIENZA
RISPARMIO



Ringraziamo la Terra per i suoi doni

Caro collega Agricoltore, insieme ai colleghi di Gussago, Rodengo Saiano, Cellatica, Castegnato, Ospitaletto e Brescia abbiamo il piacere di invitarvi insieme alla tua famiglia a partecipare alla Festa del Ringraziamento che si terrà domenica 4 dicembre alle ore 11:15 nella parrocchia Santa Maria Assunta di Gussago. Il programma della mattina partirà alle ore 10:45 con il ritrovo dei trattori davanti alla Chiesa parrocchiale di Gussago e la Santa Messa inizierà alle ore 11:15. Per chi volesse ci incontriamo verso le ore 10 nel parcheggio dell'oratorio di Castegnato per poi partire verso le ore 10:15 in direzione di Gussago.

Durante la Messa verranno offerti in dono prodotti agricoli alla Parrocchia e se ti facesse piacere partecipare all'offerta puoi recarti direttamente in Chiesa all'inizio della funzione con un cesto preparato oppure con una busta per l'offerta.

Al termine della Messa abbiamo il piacere di invitarvi a partecipare alla cena al costo di euro 25 a persona nella trattoria Canalino con inizio alle ore 19:30 in via Carrebbio 46 a Gussago.

Invitiamo ogni azienda a partecipare con una trattrice e a confermare la propria presenza agli agricoltori promotori.



Dama

Prodotti per Macellerie e Norcinerie

BUDELLA • SPAGO • SPEZIE
ATTREZZATURE

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