

Le donne di Confagricoltura Alessandria e Piemonte in Assemblea a Novi Ligure

Nel pomeriggio di ieri, lunedì 21 giugno, gentilmente ospitati dall'associata Maria Rosa Carlevari presso l'Azienda Binè di Novi Ligure, si sono svolte alle 16 l'Assemblea elettiva di Confagricoltura Donna Piemonte e a seguire alle 17 quella di Confagricoltura Donna Alessandria.

All'ordine del giorno della riunione, oltre all'approvazione del rendiconto consuntivo 2020 e del bilancio preventivo 2021, l'elezione degli organi sociali per il triennio 2021-2024.

L'Assemblea delle associate del Piemonte ha confermato per il secondo mandato alla Presidenza dell'associazione Paola Maria Sacco e alla vicepresidenza Maria Teresa Ballauri e Natalia Bobba.

Sono state elette quali consigliere Federica Busso, Gabriella Fantolino, Maddalena Francese, Maria Pia Lottini, Michela Marengo e Mariella Robasto.

Il Collegio dei Revisori dei Conti è composto da Cristina Bagnasco (Presidente), Paola Picco Coppo e Alessandra Viscoli (Componenti Effettive), Giuseppina Guaglio e Federica Brezzi (Componenti Supplenti).

Siedono nel Collegio dei Probiviri Margherita Rastelli Perinotti e Giovanni Demichelis, i quali si aggiungono al presidente di Confagricoltura Piemonte Enrico Allasia, come previsto dallo Statuto quale componente di diritto.

E' seguito un fragoroso applauso per gli eletti.

Si è poi passati all'Assemblea di Confagricoltura Donna Alessandria. Al Consesso insieme alle consigliere e alle associate, erano presenti la presidente di Confagricoltura Donna Alessandria Michela Marengo, la presidente di

Confagricoltura Donna Piemonte Paola Sacco, il direttore di Confagricoltura Alessandria Cristina Bagnasco, il vice presidente di Confagricoltura Alessandria e presidente di Agriturist Alessandria Franco Priarone e il direttore della Zona di Tortona Francesco Dameri.

L'Assemblea è stata occasione per l'approvazione del rendiconto finanziario 2020 e del bilancio di previsione 2021, di cui ha dato lettura Cristina Bagnasco.

Nel suo discorso, la presidente Marengo ha ricordato tutti gli eventi svolti dall'associazione in questo annus horribilis duramente provato dalla pandemia, tra cui il corso sulla panificazione, il corso sui Social Media condotto dalla docente Barbara Sgarzi, la recente collaborazione per il convegno "Fiori e api" nella Giornata mondiale dell'ambiente e i numerosi altri convegni online e opere solidali a cui ha collaborato su tutto il territorio provinciale.

Sono quindi intervenuti Franco Priarone sulla ripartenza del turismo locale e della valorizzazione del territorio e Luigia Vicarelli sull'Oasi delle api, che ha realizzato nella sua azienda agricola, argomento oggetto del suo intervento all'incontro "Fiori e api".

"Abbiamo passato un periodo duro per tutti, ma adesso è venuto il momento di pensare al futuro per stare di nuovo insieme, magari a cena o in visite guidate, organizzare nuove attività culturali e di sostegno alla nostra agricoltura, curare le relazioni con altre associazioni al femminile. Conto molto sull'impegno e la collaborazione della mia squadra di consigliere e associate e sulle numerose amiche" ha concluso la presidente Marengo.

Asparagi e tinca gobba dorata. Prodotti d'ecceellenza delle Terre del Pianalto di Poirino

Nonostante la variabilità del meteo e la difficoltà a seguire l'andamento stagionale, la natura segue il suo corso e ... siamo in primavera. Come da tradizione ormai, **Confagricoltura Torino**, ha organizzato una cena dedicata alla stagione che, dopo l'inverno, vede risvegliarsi il mondo vegetale e la tavola arricchirsi dei sapori, profumi e colori di mille piante che diventano tripudio di ricette e sanciscono il matrimonio tra l'uomo e i prodotti della terra. Una tavolozza visiva e gustosa che segna la fine del grigiore e del freddo, in cui trionfano verdure e frutti che nascono negli orti.

L'asparago è il re incontrastato di questo periodo dell'anno e trova terra d'elezione in Piemonte con circa 240 ha di cui più di 90 in provincia di Torino. Quello di **Santena e delle Terre del Pianalto di Poirino** è stato riconosciuto dal 1999 quale **PAT** (Prodotto Agroalimentare Tradizionale), storicamente legato a Camillo Benso, conte di Cavour che lo definì senza riserve la "*sorgente della prosperità di Santena*".

Le cultivar sono riconducibili agli ecotipi *Marte*, *Eros*, *Gijmlin* ottenuti da ricerche e studi effettuati in Italia e in Europa e a un ecotipo locale chiamato *asparago santenese* legato a una selezione di *Précoce d'Argenteuil* ottenuta negli anni '50 - '60 sul territorio interessato.

L'asparago di Santena e delle Terre del Pianalto è verde con sfumature violacee; i turioni hanno l'apice appuntito grazie al terreno ricco, alla maturazione fuori serra e all'utilizzo

di concimi organici. Il sapore è dolce e delicato. Ha una lunghezza media di 22 cm e la parte colorata comprende circa il 65% della lunghezza totale.

Non solo orticole, il Pianalto è anche la culla di un particolare tipo di allevamento ittico, quello della tinca e nello specifico della **tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino** che dal 2008 ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta. Il disciplinare di produzione circoscrive minuziosamente il territorio del **Pianalto** e, come tutti i disciplinari approvati dall'Unione Europea, dal Ministero delle Politiche Agricole e dalla Regione Piemonte, definisce nei particolari le regole di allevamento.

La **tinca gobba dorata** è una variante della tinca comune, presenta una livrea dalla colorazione prevalentemente giallo-rossiccia dovuta alle terre rosse, caratteristiche del **Pianalto di Poirino**, costituito da argille rosse pleistoceniche. Un'altra caratteristica del pesce del **Pianalto** è la presenza di una gibbosità all'altezza delle prime vertebre cervicali. La **tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino** è apprezzata per le carni magre, leggere e compatte, proteiche e con poche spine. Inoltre, contrariamente a quanto avviene in altre zone, anche del Piemonte, in questa zona si usa pescare pesci piccoli, tra i 70 e i 120 grammi.

Abitudine che deriva da quando per sfoltire le acque, alla prima pescata, a maggio, si pescavano anche le piccole tinche che a 10 – 11 mesi misuravano 12 – 15 cm.

Peraltro, da un punto di vista culinario si adattano meglio all'assorbimento dei vini e dell'aceto usati per i carpioni che sono uno dei modi più adatti per consumarle.

Asparago e tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino Dop, partner di eccezione di una cena preparata dallo chef **Lorenzo Bechis**, titolare della **Rosa Bianca di Chieri** e che, lunedì 13 maggio, ha riunito autorità e comunicatori per celebrare un

abbinamento enogastronomico all'insegna della primavera e del territorio del **Pianalto di Poirino**. I due protagonisti della serata, presenti in quasi tutti i piatti, hanno deliziato i convenuti che hanno gustato le tinche fritte in aperitivo insieme alle foglie di salvia e ai fiori di zucca e nel ragù che era eccelso condimento dei plin ripieni di asparagi. I verdi turioni si ritrovavano anche nell'insalata di baccalà, soncino e pomodori e, come portata principale, spadellati in cocottina con fonduta e uovo in camicia. **Gabriele Piovano**, agricoltore di Trofarello, specializzato in orticoltura e frutticoltura, aveva fornito la materia prima di cui alcuni mazzi erano posti in bella mostra nella sala ristorante.

Un menu d'autore che terminava con le delizie dello chef. La proposta dei vini strizzava ancora l'occhio all'appena concluso anno del vitigno **Erbaluce** per la Regione Piemonte e abbinava al percorso gastronomico le tre tipologie di **Erbaluce di Caluso Docg** della Cantina La Maserà.

Maria Luisa Cerale, direttore di **Confagricoltura Torino** e **Alessandro Felis**, direttore della comunicazione, erano i padroni di casa incontrastati.

Il **presidente di Confagricoltura Torino, Tommaso Visca**, ringraziando i partecipanti al convivio, ha sottolineato quanto *“l'agricoltura piemontese, torinese nello specifico, sia diversificata e offra eccellenze in ogni periodo dell'anno. Pesce d'acqua dolce e ortaggi sono da sempre presenti nella cucina subalpina e, insieme alla carne Piemontese, ai cereali e a molti altri ortaggi e frutti, concorrono a una tavolozza gastronomica che ci proietta a vette qualitative difficili da uguagliare. Il tutto con garanzie di genuinità, di controlli dal produttore al consumatore che è difficile riscontrare altrove. Dobbiamo essere fieri del made in Italy, in Piemonte, nel Torinese.”*

DATI COLTIVAZIONE ASPARAGO – PIEMONTE 2023

(fonte Regione Piemonte)

PROVINCE	Superficie media (ha)	Produzione media stimata (q)
Alessandria	9,02	496,17
Asti	11,79	648,39
Biella	2,34	128,61
Cuneo	61,44	3.379,40
Novara	1,89	104,01
Torino	91,94	5.056,54
Vercelli	58,40	3.212,07
Piemonte	236,82	13.025,18

Confagricoltura Piemonte: scendono le quotazioni all'origine

Lo rileva Ismea, che riscontra una dinamica positiva sia per la spesa dei salumi (+8,4%), sia per le quantità acquistate (+4,6%).

Nel periodo che va dal 23 marzo 2020 al 19 aprile 2020, sempre in base alle rilevazioni di Ismea, il prezzo medio al consumo della carne fresca è risultato pari a 7,51 euro/kg, in aumento sia rispetto alle quattro settimane precedenti (+1,6%), sia rispetto allo stesso periodo del 2019 (+11,3%).

I consumatori dunque privilegiano i consumi di carne di maiale in questo tempo di crisi e spendono di più, ma nelle tasche degli allevatori i ricavi diminuiscono.

Infatti, sempre secondo i dati rilevati da Ismea, nel mese di

aprile 2020 l'indice dei prezzi alla produzione dei suini da macello (2010=100) mostra ancora una leggera diminuzione rispetto al mese precedente (-1,8%).

Se guardiamo i prezzi all'origine di dicembre rileviamo che i suini pesanti (160-176 kg) erano pagati al produttore 1,79 euro al chilo; gli stessi animali oggi sono pagati 1,11 euro al chilo: il calo di fatturato, per gli allevatori, è nell'ordine del 38%. I dati sono ufficiali, della Commissione Unica Nazionale dei suini da macello del Ministero delle Politiche Agricole e della Borsa Telematica Italiana.

Nel mese di marzo 2020, l'indice Ismea dei costi per gli allevamenti suini (ultimi dati disponibili) ha subito un leggero aumento (+1,9%) sia rispetto al mese precedente, sia, in maniera più consistente, rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente (+12,7%).

*“Oggi – dichiara **Enrico Allasia, presidente di Confagricoltura Piemonte** – i ricavi non sono più sufficienti a coprire i costi di produzione. Il COVID-19 ha assestato un colpo durissimo a un comparto già in difficoltà”.*

Il direttore di Confagricoltura Piemonte Ercole Zuccaro fa rilevare che “oggi gli allevatori perdono tra gli 80 e i 100 euro a capo: la ripresa non sarà immediata e ci vorranno mesi per esaurire le scorte. Ad accrescere le difficoltà del comparto ci sono i costi dell'alimentazione in deciso aumento, a causa dell'innalzamento dei prezzi delle materie prime, soia e crusca in particolare, per via di ritardi nell'attracco delle navi in arrivo e delle difficoltà nei trasporti”.

Confagricoltura precisa che in Italia si importano 53 milioni di cosce di suini, a fronte di 20 milioni prodotte.

“Oggi dobbiamo fronteggiare l'emergenza, con gli strumenti che ci sono a disposizione, puntando a sostenere la liquidità delle imprese. Nel medio periodo – afferma Enrico Allasia – si dovrà attivare un'adeguata campagna promozionale per stimolare

l'acquisto dei prodotti dei circuiti certificati in Italia e all'estero, per riacquistare quelle fette di mercato oggi messe a dura prova dall'emergenza COVID-19".

Per Confagricoltura serve un "patto di filiera", dove ogni anello della catena faccia la propria parte. "Riteniamo urgente – aggiunge Ercole Zuccaro – un'azione di moral suasion da parte delle istituzioni sugli operatori della trasformazione, affinché prediligano materia prima nazionale rispetto a quella estera; chiediamo anche alla distribuzione organizzata di lavorare tenendo presente quello che sta succedendo negli allevamenti".

I malgari simbolo di resistenza di tutto il settore agricolo, ma chiedono più attenzione

Un segno di vicinanza diretta al mondo dell'agricoltura di montagna e, in generale, alle importanti economie che le Terre Alte cuneesi sono in grado di generare.

È questo lo spirito con cui anche quest'anno si è svolto "Caluma el Vache", evento organizzato da Confagricoltura Cuneo per celebrare la discesa dei malgari dagli alpeggi.

L'iniziativa, giunta alla sua terza edizione, si è tenuta a Prazzo, mercoledì 30 settembre, in concomitanza con la discesa a valle dei capi dell'azienda di Andrea Lando che dalla frazione Campiglione hanno raggiunto Prazzo Inferiore, punto di carico degli animali.

Nel pieno rispetto delle indicazioni previste dai protocolli anti contagio da Covid-19, all'evento hanno partecipato i rappresentanti della Confagricoltura provinciale, guidati dal presidente **Enrico Allasia** e dal direttore Roberto Abellonio, l'assessore regionale alla Sanità, Luigi Icardi, il consigliere regionale Paolo Demarchi, e il presidente dell'ATL del Cuneese, Mauro Bernardi.

“La pandemia tutt'ora in corso ci ha costretti ad optare per una versione 'smart' dell'evento che, rispetto agli scorsi anni, non ha visto la partecipazione di decine di malgari, appassionati e curiosi che assistevano al rientro dei capi a valle, approfittandone per trascorrere qualche ora di convivialità in un clima di festa – ha dichiarato il presidente Enrico Allasia –.

Non abbiamo, tuttavia, voluto rinunciare a questo appuntamento trasformandolo, eccezionalmente, in un simbolo di resistenza di tutto il settore agricolo al particolare momento vissuto dal nostro Paese e da tutto il mondo. Confidiamo tuttavia di poter tornare già dal prossimo anno alla consueta formula adottata nelle prime due edizioni”.

“Abbiamo voluto far sentire la nostra vicinanza agli oltre 350 allevatori che ogni anno si trasferiscono con i loro capi sugli alpeggi della provincia di Cuneo e ora, terminati i duri mesi di lavoro trascorsi in alta quota, sono pronti al rientro in pianura – ha sottolineato il direttore Roberto Abellonio –.

Alle autorità regionali presenti abbiamo, altresì, ribadito che fare agricoltura in montagna significa fare i conti con numerose difficoltà e abbiamo rimarcato loro la necessità di compiere uno sforzo maggiore per garantire a chi lavora in alta quota gli adeguati sostegni per ammodernare le strutture aziendali, pianificando anche una serie di interventi concreti per il miglioramento del sistema viario e il potenziamento della rete internet, aspetto quest'ultimo sempre più cruciale per abitare e fare impresa quassù. Mai come quest'anno, forse,

le nostre montagne sono riuscite ad esprimere il meglio della loro vocazione turistica, ma occorre ricordare che la loro tutela e valorizzazione passa anche dal lavoro instancabile e costante di chi, come gli allevatori, ci vive per mesi impegnandosi in lavori di manutenzione del territorio”.

In una stagione che da un punto di vista climatico non ha riservato particolari problemi, tra gli allevatori desta sempre maggiore preoccupazione, infine, la presenza in aumento dei lupi, con casi sempre più frequenti di attacchi alle mandrie e alle greggi. “Su questo fronte, purtroppo, continuiamo a lanciare appelli alle istituzioni senza ricevere ascolto, ma anno dopo anno il problema si aggrava con numeri di lupi in costante crescita, decisamente fuori controllo, e perdite ingenti per gli allevatori in termini di danni diretti (capi predati) e indiretti (costi e mancata produzione). Servono interventi urgenti e concreti per il contenimento, altrimenti ad estinguersi saranno gli allevatori”, ha concluso Enrico Allasia.

I giovani di Confagricoltura del Nord Italia ospiti di Cella Grande sul lago di Viverone

Innovazione, sostenibilità e transizione energetica, con un focus sulle nuove opportunità rappresentate da agrisolare e biometano: questi i temi che sono stati alla base dell'InterNord Anga – Associazione nazionale dei giovani agricoltori, che si è concluso oggi sul lago di Viverone

(Biella), nell'azienda vitivinicola Cella Grande.

La riunione dei presidenti provinciali delle sezioni giovanili di Confagricoltura, che ha avuto anche un momento formativo con la visita all'impianto di produzione di energia rinnovabile da biogas della famiglia Bagnod a Piverone (Torino), ha consentito ai giovani di confrontarsi sui principali temi di attualità e di scambiarsi esperienze imprenditoriali e progetti di innovazione.

L'associazione nazionale dei giovani agricoltori di Confagricoltura è aperta agli imprenditori agricoli e a coloro che vogliono approfondire la conoscenza del settore primario. Tra le iniziative dell'Anga c'è AGRINET Young, che rientra nel più ampio *"Agrinet. Network for the dissemination of CAP contents about sustainable agriculture based on innovation"*, progetto sostenuto dalla Commissione Europea nell'ambito della Politica Agricola Comunitaria e promosso dal Gruppo di Comunicazione Icaro, insieme ai Giovani di Confagricoltura – Anga. Il progetto ha l'obiettivo di diffondere l'informazione sui temi dell'agricoltura sostenibile, della sana alimentazione, del corretto uso delle risorse naturali, dell'innovazione tecnologica e della lotta ai cambiamenti climatici.

Nashi: dal Piemonte la pera

giusta per i giovani

Il territorio del cuneese alle falde del Monviso è da anni specializzato nella coltivazione delle pere che grazie ad un microclima particolare, permette di ottenere un elevato standard qualitativo dei frutti.

Secondo un sondaggio (Agri2000), i consumatori over 50 sono quelli che apprezzano di più il sapore e la varietà delle pere, ma tra i più giovani non raccoglie consensi, tanto che la consuma solo la metà dei under 50.

C'è una storica realtà produttiva in Piemonte associata all'Organizzazione di Produttori JOINFRUIT che è convinta di poter avvicinare al consumo di pere anche la fascia più giovane. La carta vincente è rappresentata dal Nashi, che sembrerebbe rispondere ai gusti giovanili: dolce e croccante, ideale per snack e aperitivi.

Il Nashi, frutto noto anche come "pera asiatica", è una varietà di pera nata nella Cina centrale ed arrivata in Europa negli anni '80. Fin da subito destò grande interesse, ma le difficoltà nella messa a punto della coltivazione portò molti a desistere. Non fu così per i coltivatori piemontesi di JOINFRUIT: a partire dalla fine degli anni 80, hanno creduto nelle potenzialità di questo frutto, trasformandosi in uno dei punti di riferimento del settore frutticolo del **"Nashi made in Italy"**.

Il Nashi lo si riconosce facilmente perché ha una tipica forma tondeggiante, un pò appiattita, la buccia di colore bronzato-arancio, è liscia e delicata e la polpa è molto croccante e

succosa. La pera Nashi è un toccasana per il nostro benessere: ha un basso apporto calorico – solo 40 Kcal per 100 g –, contiene vitamine del gruppo B e C, sali minerali (soprattutto potassio, fosforo e magnesio) e un'alta dose di acqua e di fibre.

Il Nashi è un ingrediente ideale di antipasti, insalate, macedonie. È ottimo da abbinare, fresco di frigorifero, con i crostacei, con i formaggi a pasta dura e con il prosciutto crudo.

Precisa il Direttore di JOINFRUIT, Bruno Sacchi: *“il Nashi è il fiore all'occhiello della nostra Organizzazione e ci auguriamo che i consumatori specie i giovani sempre alla ricerca di sapori nuovi, possano apprezzarne la bontà e la versatilità in ogni momento della giornata. Fa sorridere, la conclusione di una ricerca australiana secondo la quale consumare 220 ml di succo di nashi prima di bere bevande alcoliche aiuterebbe a ridurre i postumi di qualche bicchiere di troppo...noi vi invitiamo a limitarvi al solo succo di Nashi che è proprio un vero sballo!!”*.

**Intervento della Germania su
sovranità alimentare.**

Brondelli: messaggio innovativo alla vigilia del semestre tedesco

La pandemia Covid-19 ha fatto prendere coscienza dell'importanza che riveste l'autosufficienza alimentare degli Stati membri e dell'intera Unione europea. Va posta maggiore enfasi sulla produzione interna per ridurre la dipendenza dalle importazioni.

E' il messaggio lanciato dalla ministra tedesca dell'agricoltura, **Julia Klockner**, e dalla sua omologa austriaca, **Elisabeth Kostinger**.

“E' un intervento innovativo di grande importanza – dichiara il presidente di **Confagricoltura Alessandria**, **Luca Brondelli** – che può aprire una stagione nuova per l'agricoltura dell'Unione”.

“Dal prossimo 1° luglio, la Germania assumerà la presidenza del Consiglio Ue e durante il semestre tedesco sarà approfondito, in vista di una decisione, il negoziato sulla riforma della Politica Agricola Comune (PAC). La proposta in discussione, presentata nel giugno 2018, non risulta più adeguata per un settore che ha assunto una rilevanza sistemica” sottolinea il Presidente di Confagricoltura Alessandria.

“Le due ministre hanno precisato che non vanno limitati gli accordi e le relazioni commerciali. Il settore agroalimentare italiano ha bisogno di mercati aperti – rileva Brondelli – ma la dipendenza dalle importazioni non deve diventare eccessiva. Per le proteine vegetali, ad esempio, la dipendenza dai Paesi terzi supera il 90%”.

“La sovranità alimentare ha importanti e diretti risvolti di

natura economica. In occasione dei recenti Stati Generali dell'economia ho evidenziato che ogni punto percentuale di crescita della produzione agricola vale 2 miliardi di euro. La filiera agroalimentare – conclude Brondelli – è in grado di dare un significativo contributo alla ripresa economica duratura e sostenibile sotto il profilo sociale, ambientale e dell'efficienza energetica. Ci aspettiamo, quindi, che le potenzialità del settore siano adeguatamente considerate nel Piano nazionale per le riforme che sarà alla base del 'Recovery Plan' italiano, da finanziare con i fondi straordinari della UE".

Confagricoltura e CIA Alessandria a colloquio con il prefetto Olita

Questa mattina, lunedì 14 dicembre, le organizzazioni agricole Confagricoltura e CIA Alessandria hanno incontrato il prefetto Iginio Olita in modalità online.

La delegazione era composta per la Cia -Confederazione Italiana Agricoltori Alessandria dal presidente Gian Piero Ameglio, dal vice presidente Daniela Ferrandoe dal direttore Paolo Viarengi; per Confagricoltura Alessandria dal presidente Luca Brondelli di Brondello e dal direttore Cristina Bagnasco.

Oggetto dell'incontro con S.E. il prefetto Olita è stata una presentazione delle maggiori problematiche locali che affliggono il settore agricolo. I dirigenti di Confagricoltura e Cia Alessandria hanno in particolare ricordato la necessità di interventi urgenti per il contenimento degli ungulati, che sono sempre più presenti nelle campagne e provocano ingenti

danni alle aziende e ai campi, oltre che essere causa di incidenti stradali e quindi fonte di pericolo pubblico. Un'altra problematica affrontata al tavolo di lavoro riguarda le aree alluvionate.

“I terreni lungo il corso dei fiumi che attraversano la provincia, anche a seguito della realizzazione di nuove arginature, vengono quasi annualmente allagati e, nei periodi di piogge alluvionali, svolgono l'importante funzione di casse di laminazione salvaguardando i centri abitati posti a valle. Tali eventi non sono assicurabili. Inoltre, per carenza di fondi, spesso non è possibile erogare gli aiuti compensativi e ciò mette in serio rischio i bilanci di molte aziende. Alle istituzioni chiediamo provvedimenti concreti per evitare che si ripetano periodicamente episodi rovinosi di tale natura” hanno asserito il presidente di Confagricoltura Alessandria Luca Brondelli ed il presidente di CIA Alessandria Gian Piero Ameglio. Il Prefetto ha ascoltato le istanze delle due Associazioni agricole e si farà portavoce presso il Governo e il Ministro dell'Agricoltura delle tematiche di interesse nazionale.

Innovazione e sostenibilità in agricoltura: un esempio pratico di viticoltura canavesana

La **Cantina Cieck** di San Giorgio Canavese è stata sede di un importante convegno tecnico organizzato da **Confagricoltura Torino** nel pomeriggio del 9 marzo. L'incontro ha riscosso

grandissimo interesse radunando più di 60 persone – molti i viticoltori e i soci delle cantine cooperative del territorio – desiderose di essere aggiornate sulle tematiche relative all'innovazione e la sostenibilità. Due ambiti di argomenti articolati che, di questi tempi, con il mutamento climatico in atto, possono anche fornire soluzioni per smorzare alcuni degli effetti deleteri. L'incontro era anche l'occasione per presentare "*l'invenzione di Remo*" ossia una forma di allevamento della vite brevettata da **Remo Falconieri** che insieme alla figlia **Lia** e a **Domenico Caretto** ha fatto gli onori di casa.

Insieme a **Gianpiero Gerbi**, **Remo** ha svolto una presentazione a 4 mani del "*doppio filare Modello Cieck*" di cui sono stati illustrati i vantaggi rispetto alle tradizionali forme di allevamento utilizzate in zona. In pratica, una doppia spalliera che, in estrema sintesi, permette una produzione quantitativamente più importante e la riduzione dell'accumulo di umidità sotto chioma. Sono in corso sperimentazioni per verificare anche i vantaggi che possono essere rilevati sull'aspetto prettamente enologico e che sembrano riguardare molti parametri presi in considerazione tra cui tenore zuccherino delle uve, alcol e acidità totale.

Le relazioni di carattere ambientale e vitivinicolo generale sono state svolte da **Federico Spanna**, agrometeorologo del Settore Fitosanitario e Servizi Tecnico Scientifici della Regione Piemonte, **Massimo Pinna**, agronomo, presidente AIAB Piemonte e **Giovanni Bosio**, entomologo del Settore Fitosanitario della Regione Piemonte. I due primi interventi portavano una serie rilevante di dati sulla variazione delle temperature (innalzamento termico) e la distribuzione e intensità delle piogge negli ultimi 25 anni in provincia di Torino. In agricoltura vanno distinti i fenomeni e gli effetti nel lungo e nel medio-breve periodo. L'irregolarità nelle precipitazioni e l'innalzamento delle temperature portano irregolarità nello sviluppo fenologico delle piante, squilibri

nei processi produttivi e riproduttivi nonché mutamenti nell'equilibrio suolo – pianta – patogeno.

Le temperature continueranno a innalzarsi e nel 2020 sono state di 1,25°C sopra la media dell'era preindustriale, il che significa che siamo sull'orlo del limite di 1,5°C fissato dalle potenze mondiali nell'**accordo di Parigi**.

Se le anomalie termiche possono provocare notevoli alterazioni delle fasi fenologiche della vite vi sono però delle tecniche di mitigazione degli effetti deleteri del clima che possono diventare opportunità da cogliere da parte del viticoltore: evoluzione delle tecniche di coltivazione, cambiamenti delle forme di allevamento, scelta di portinnesti diversi, potatura, nuove tecniche di cantina ma anche utilizzo di induttori di resistenza o elicitori. Questi ultimi sono la frontiera dei nuovi trattamenti fitosanitari alternativi all'uso di pesticidi. L'obiettivo è quello di stimolare le naturali difese della pianta

Se gli interventi di **Spanna** e **Pinna** lasciavano trasparire qualche spiraglio di ottimismo, **Giovanni Bosio** illustrava la situazione dell'infestazione da *Popillia japonica*, la sua diffusione, sottolineando l'assenza attuale di rimedi reali per lottare contro tale insetto il cui adulto è da temere anche per la sua polifagia. La situazione della lotta è ancora più difficile per il settore biologico.

Nel corso del convegno, un collegamento web da Roma, ha permesso l'inserimento di due rilevanti interventi da **Confagricoltura nazionale** e precisamente dal direttore dell'Area economica, **Vincenzo Lenucci** e dalla responsabile del Settore vitivinicolo, **Palma Esposito**. Entrambi hanno messo in evidenza quanto siano indispensabili momenti di incontro, divulgazione e concertazione come quello odierno.

Chiudeva gli interventi **Gabriele Busso**, vice-direttore di Confagricoltura Torino, con un breve richiamo alle misure

agroambientali del **PSR 2023/27**. **Maria Luisa Cerale**, direttore di **Confagricoltura Torino**, ringraziava tutti i partecipanti e i relatori, invitandoli a un brindisi finale con i vini della cantina **Cieck** e le specialità salate e dolci della pasticceria **Bonfante** di Chivasso proposti con la partecipazione degli allievi dell'**IIS Ubertini** di Caluso coordinati dal docente **Sergio Bertolotti**.

Il convegno è stato moderato da **Alessandro Felis**, agronomo e giornalista, direttore responsabile di **Cronache dell'Agricoltura**.