

# Giornata Mondiale Alimentazione, Confagricoltura Piemonte: “Rivedere investimenti e pratiche colturali per salvare il territorio”

Si celebra oggi la 44 edizione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione e la FAO ha messo al centro della riflessione l'acqua come fonte di vita e di cibo: *“Una bene essenziale per raggiungere l'obiettivo Fame Zero 2030 e per la sicurezza alimentare globale”* dichiara **Enrico Allasia**, presidente di Confagricoltura Piemonte.

*“Da circa trent'anni, continuiamo ad assistere a eventi climatici eccezionali che incidono sulla produzione agricola e zootecnica nell'ordine di 3,8 trilioni di dollari. Vale a dire 123 miliardi in media l'anno, corrispondenti al 5% del PIL agricolo globale, mentre la popolazione mondiale è in progressivo aumento: è chiaro che l'agricoltura dovrà impiegare pratiche colturali più avanzate, volte a ridurre la pressione sulle risorse naturali ma anche le istituzioni dovranno fare la loro parte”* ha concluso Allasia.

*“Gli agricoltori piemontesi sono da sempre attenti al territorio e all'utilizzo di quanto dato loro in custodia: l'impegno è costante e puntuale, volto comunque ad annullare gli sprechi, siano essi di cibo o di acqua, assoluta protagonista delle odierne riflessioni”* sottolinea

il direttore di Confagricoltura Piemonte, Lella Bassignana che aggiunge *“Il settore primario ha sviluppato strategie alternative per un utilizzo consapevole delle risorse idriche, come per esempio il trattamento delle acque reflue, e chiediamo che se ne tenga conto durante la riformulazione dei piani territoriali degli ecosistemi legati all’acqua”*.

Secondo il Food Waste Index Report 2021 dell’ONU, nel 2019 sono andati sprecati 931 milioni di tonnellate di cibo, pari al 17% della disponibilità globale di alimenti. Oggi, si sono raggiunti circa 1,5 miliardi di tonnellate all’anno e le previsioni dicono che si raggiungeranno 2 miliardi entro il 2030. Tutto ciò a fronte di un aumento delle persone ostaggio della fame, prevalentemente per cause politiche e sociali: nel 2020, in base al Rapporto SOFI 2022, erano il 9,3% della popolazione mondiale; oggi sono salite al 9,8%, pari a 828 milioni di persone.

Se l’obiettivo è porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare per tutti, migliorare la nutrizione e promuovere un’agricoltura sostenibile (fonte FAO), **Confagricoltura Piemonte** evidenzia *“La necessità di destinare maggiori investimenti all’agricoltura 4.0, allo sviluppo di tecniche genomiche e molecolari che riducono le pratiche nocive ad alto consumo energetico, alleviando la povertà per le generazioni future e aumentando la sostenibilità dei sistemi agroalimentari”*.

---

---

# Vendemmia, Confagricoltura Piemonte: uve sane, qualità ottima, quantità inferiore alle previsioni di un mese fa

Fino a un mese fa le previsioni vendemmiali per il **Piemonte** indicavano un aumento significativo della produzione rispetto a quella dello scorso anno, particolarmente scarsa: in pratica l'annata 2020 avrebbe dovuto essere "normale" dal punto di vista quantitativo, ma il clima dell'ultima parte dell'estate ha modificato il pronostico.

*"In realtà i dati che stanno affluendo a Confagricoltura dalle cantine dislocate sul territorio piemontese – dichiara il presidente regionale dell'organizzazione **Enrico Allasia** – riferiscono di una produzione sui livelli dello scorso anno per quanto riguarda le uve vendemmate entro la prima decade di settembre. In particolare moscato, dolcetto, brachetto, grignolino e cortese non avrebbero fatto registrare aumenti di produzione rispetto all'anno scorso".*

Le temperature estive (in particolare dell'ultima parte della stagione) insolitamente alte e la scarsità di precipitazioni hanno ridotto le rese rispetto alle previsioni; i quantitativi raccolti finora sono generalmente al di sotto del limite massimo fissato dai disciplinari di produzione delle **uve doc e docg**.

*"Un aspetto positivo – sottolinea il **direttore di Confagricoltura Piemonte Ercole Zuccaro** – è la buona sanità delle uve: la vegetazione è in ordine e il legno è maturo, condizioni che sono di buon auspicio anche per la prossima annata".*

In questo periodo – spiegano i tecnici di **Confagricoltura**

**Piemonte** che stanno monitorando l'andamento delle curve di maturazione delle uve – si sta raccogliendo l'uva barbera nell'**Astigiano**, nel **Monferrato** e nelle **Langhe**, mentre nelle **colline del Canavese** si sta vendemmiando l'uva **erbaluce**. Queste operazioni dovrebbero concludersi entro i primi giorni della prossima settimana.

A seguire, già ai primi di ottobre dovrebbero iniziare, nelle posizioni meglio esposte, le vendemmie delle uve **nebbiolo**, nelle Langhe, nel **Roero** e nell'**Alto Piemonte**. La qualità, per quanto riguarda le uve barbera e le uve nebbiolo si presenta ottima, con punte di eccellenza. Il nebbiolo è in fase di maturazione fenolica e lo stato fitosanitario è ottimo: le piogge misurate nelle aree vitivinicole e le importanti escursioni termiche degli ultimi giorni stanno favorendo la maturazione dei grappoli per un'annata che si preannuncia importante.

---

## **Confagricoltura: aumentano i prezzi dei cereali e della soia, allevamenti sotto pressione**

Il prezzo del frumento tenero, come fanno rilevare le quotazioni di ieri (martedì 28 settembre) alla Borsa Merci di

Milano, **torna a salire**, a seconda delle varietà, da 3 a 7 euro a tonnellata. Il frumento di forza vale 285-295 euro a tonnellata, il panificabile superiore 270-275 euro, il panificabile e il biscottiero 260-265 euro, quello per altri usi 250-256 euro.

**Aumenta anche il mais nazionale**, che quota 255–257 euro a tonnellata; **la soia nazionale sale di 25 euro a tonnellata**, raggiungendo quota registra 540 – 550 euro.

“Dopo anni di basse quotazioni – dichiara **Enrico Allasia, presidente di Confagricoltura Piemonte** – i prezzi tornano a remunerare in modo abbastanza soddisfacente i cerealicoltori: per contro **l'aumento dei costi di alimentazione degli animali crea pesanti difficoltà alle aziende di allevamento, sia dei bovini da carne, sia delle vacche da latte**. Le imprese vivono una situazione delicata e per questo occorre consolidare i rapporti di filiera; è un lavoro che stiamo affrontando con le aziende del territorio, pur consapevoli del fatto che a livello internazionale si alimentano speculazioni difficili da controllare”.

**Confagricoltura** la settimana scorsa ha chiesto alla Regione un piano straordinario per la valorizzazione della qualità della carne bovina, promozione e controlli in materia di etichettatura, aiuti di filiera per far fronte alla crisi e per sostenere l'importanza della carne come quale fondamentale fonte proteica nell'alimentazione.

---

# Confartigianato Cuneo: si è svolto l'incontro formativo sull'etichettatura degli alimenti

Grande partecipazione lo scorso 13 febbraio, a Cuneo, presso la Segreteria provinciale di Confartigianato Cuneo, per l'incontro informativo sull'etichettatura dei prodotti alimentari, organizzato in previsione del nuovo regolamento europeo UE 2018/775, che entrerà in vigore dal prossimo 1° aprile.

La serata, che ha seguito un precedente analogo incontro organizzato presso la sede albese dell'Associazione, ha visto una folta presenza di aziende alimentari di vari settori, interessati ad approfondire la normativa in materia di etichettatura e dichiarazione di origine dell'ingrediente principale in etichetta, oltre che capire meglio il ruolo e i controlli effettuati dall'ASL.

Dopo il saluto di apertura di **Giorgio Felici**, vicepresidente territoriale vicario di Confartigianato Cuneo, nonché presidente regionale, è intervenuta la dott.ssa **Valeria Marrone**, tecnologa alimentare, consulente dell'Area Sicurezza Alimentare della Confartigianato Cuneo, che ha relazionato sulla tematica apportando numerosi esempi, casi pratici ed errori comuni.

In seguito, l'avv. **Cesare Varallo** ha relazionato proprio sulla dichiarazione di origine dell'ingrediente principale in etichetta, relativa al nuovo regolamento che entrerà in vigore dal 1° aprile 2020.

Infine, il dr. **Marcello Caputo** e il dr. **Tiziano Vecile**, del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione **ASL CN1**,

hanno descritto i nuovi controlli sulla catena agroalimentare che l'Ente sta attuando in attuazione del Regolamento UE 625/2017.

Nelle conclusioni, **Anna Maria Sepertino**, presidente regionale e provinciale dell'Area Alimentazione di Confartigianato, ha affermato che *«incontri come questo sono fondamentali per permettere una corretta conoscenza della normativa e assicurare una migliore gestione aziendale, apportando “valore aggiunto” alle imprese artigiane del territorio. Punto di forza dell'Associazione, proprio il dialogo con gli organismi di controllo, con cui da sempre è in essere una positiva collaborazione»*.

L'incontro rientra nella strutturale attività di comunicazione, informazione e formazione di Confartigianato Cuneo, che affianca la sua operatività dei 18 uffici in provincia con numerose attività ed iniziative a supporto dell'impresa e dell'imprenditore.

---

## **CNA Agroalimentare Piemonte: “Spengono il Natale e affossano un settore già in ginocchio”**

Con il via libera al lockdown da “zona rossa” tra Natale e la fine delle Feste il settore agroalimentare certifica la sua tragedia. Per il comparto lo stop equivale ad almeno due mesi di chiusura ulteriore. Rischia una secca frenata quel periodo di forti ricavi che ogni anno cubava tra il **600%** e il **1000%** per gastronomie, cioccolatieri e pasticcerie rispetto gli

incassi medi dell'anno. Tutto azzerato.

Così le perdite dall'inizio dell'anno superano abbondantemente l'**70%** sul 2019. I ristoranti le cifre sono simili. Con lo stop a pranzi e cene al 25 dicembre e il 6 gennaio si vanifica quel volume d'affari che in un periodo normale avrebbe occupato il **20%** dell'intero bilancio dell'anno. Per 2020 il settore si ferma a una perdita del **75%** rispetto allo scorso anno che aumenta per coloro che si sono visti azzerare anche l'attività di catering.

“Non si può pensare che siano bastate 8 ore di apertura di domenica scorsa per far cambiare completamente rotta. Cosa si immaginava che potesse capitare in una domenica a due settimane dal Natale? La conseguenza è il danno economico che ormai impattano fortemente sulle prospettive di lavoro di tutta la filiera alimentare. Chiediamo ristori reali per tutti sulla base del calo di fatturato dell'anno 2020 sul 2019, a prescindere dal codice Ateco. Ma soprattutto è vitale costruire una prospettiva per le imprese. Programmare azioni di lungo termine che diano respiro”, afferma **Giovanni Genovesio**, presidente regionale di CNA Agroalimentare.

CNA Piemonte sottolinea quanto già ribadito a livello nazionale. Dato che allo stato attuale previsioni di miglioramento sono ipotizzabili a partire da marzo/aprile, qualunque sia la decisione che il Governo intenderà di intraprendere è necessario un intervento strutturale forte. Servono per CNA l'abbattimento del costo del lavoro, l'esenzione delle tasse per tutto il 2021 e l'istituzione della transazione fiscale affinché con l'agenzia delle entrate e l'amministrazione pubblica in genere, si possa concordare una dilazione di pagamento a favore delle imprese. Inoltre, è

opportuno istituire un fondo perduto a favore delle attività di ristorazione e delle attività di filiera diretta, dalla produzione primaria alle industrie alimentari e delle bevande, e delle attività di filiera indiretta come le tintorie, i fotografi e gli operatori dello spettacolo. CNA chiede infine l'esenzione delle imposte locali, comunali e regionali, e l'ampliamento del plafond di credito dei 30.000 euro, su richiesta, garantito dallo Stato, allungando il periodo di estinzione del debito, così come l'estensione anche a tutto il 2021 della moratoria sul pagamento di mutui e finanziamenti. Sul fronte del sostegno degli affitti, sono necessari provvedimenti ad hoc in aggiunta al credito d'imposta attuale.

**Alessandro CAPPALÀ**

**Uff. stampa CNA Piemonte**

392/6609

---

## **Consiglio regionale: “Il Caat necessita dei fondi Pnrr”**

“Il Caat (il Centro agroalimentare di Torino) con un volume d'affari di poco superiore al mezzo miliardo di euro l'anno, si colloca tra i primi tre mercati generali italiani. Ma mentre quello di Milano è oggetto di ristrutturazione e a Roma si sta progettando di fare altrettanto, la struttura torinese, vecchia di oltre vent'anni, necessita quanto prima di un rinnovamento e le risorse, potrebbero arrivare dai fondi del Pnrr”.

La richiesta è stata formulata in Terza commissione (presidente **Claudio Leone**) da **Stefano Cavaglia**, presidente dell'Associazione piemontese dei Grossisti ortofrutticoli

Torino (Apgo) dove è proseguita l'audizione delle principali associazioni agricole per approfondire la questione relativa al sistema della produzione e del commercio del comparto ortofrutta, come richiesto da **Monica Canalis** (Pd).

Apgo ha inoltre sottolineato come durante il periodo del lockdown l'attività del Caat non si sia interrotta, in quanto giudicata essenziale per garantire gli approvvigionamenti alla catena di vendita, tuttavia la pandemia ha generato una crisi che si estende anche a questo comparto, dove i fatturati subiscono una sorta di altalena tra incrementi e contrazioni.

Il settore, in prospettiva futura, chiede la riforma dei mercati regionali, di valutare la possibilità di orari diurni e un giusto equilibrio nei confronti della grande distribuzione organizzata, che sta sempre più entrando nella produzione.

**Domenico Tuninetti** del Consorzio del peperone di Carmagnola, ha posto la problematica del ricambio generazionale, per dare non solo continuità ma nuova linfa alle imprese del settore. Inoltre, tra le proposte avanzate, si è soffermato sulla necessità di sospendere il "set-aside", il regime agronomico introdotto dall'Unione europea nel 1988, che consiste nel ritiro dalla produzione di una determinata quota della superficie agraria utilizzata al fine di controllare la sovrapproduzione di cereali e di altri seminativi, per evitare gli effetti depressivi sui prezzi agricoli.

**Gabriele Carenini**, presidente regionale della Confederazione italiana agricoltori (Cia) si è detto preoccupato di come i rincari energetici avranno effetti negativi anche sul già sofferente settore zootecnico, incidendo negativamente sul prezzo del latte.

Ma soprattutto il comparto frutticolo rischia di patire conseguenze fortemente dannose, come evidenziato sempre da Cia attraverso il tecnico **Maurizio Ribotta**, che ha spiegato come il grosso della produzione della frutta italiana sia destinato

all'esportazione. In Piemonte attualmente circa seimila ettari sono vocati alla coltura delle mele che vengono vendute a circa quaranta centesimi al chilogrammo. I rincari energetici, è stato valutato, incideranno di circa dieci centesimi sul predetto costo di vendita, per cui i ricavi non saranno sufficienti a coprire le spese di produzione.

Sono intervenuti nell'ordine, per delucidazioni e approfondimenti i consiglieri **Gianluca Gavazza** (Lega), **Canalis**, **Alberto Avetta** (Pd), **Matteo Gagliasso** (Lega), **Valter Marin** (Lega) e **Carlo Riva Vercellotti** (FdI).

---

## **Il Piemonte si prepara alla vendemmia. Confagricoltura: produzione sana e abbondante, qualità elevata**

Il prossimo mese sarà cruciale per l'esito della vendemmia. "Confagricoltura Piemonte – dichiara il direttore regionale dell'organizzazione Ercole Zuccaro – con una rete di 40 tecnici sul territorio sta seguendo l'evoluzione dell'annata che per il momento si presenta molto buona, con punte di eccellenza: il quantitativo di uva che sta giungendo a maturazione è nella media, paragonabile al 2018, ma in aumento del 10% circa sulla campagna 2019, decisamente scarsa dal punto di vista produttivo.

La qualità delle uve è buona e le gradazioni dovrebbero essere

in aumento rispetto a quelle dello scorso anno”.

Le date di vendemmia

“Le prossime quattro settimane – afferma Alessandro Bottallo, esperto vitivinicolo della Confagricoltura di Alba – saranno fondamentali per capire come si presenteranno i grandi rossi del Piemonte. A partire dalla seconda decade di agosto – chiarisce Bottallo – intensificheremo i prelievi di uve nei vigneti perseguire le curve di maturazione e consigliare ai viticoltori il periodo migliore per avviare lo stacco dei grappoli, quando l’equilibrio acidi zuccheri avrà raggiunto il suo punto ottimale. Pur essendo molto cauti nelle previsioni possiamo esprimere una valutazione moderatamente ottimistica. Se l’andamento climatico ci accompagnerà la vendemmia 2020 potrà riservarci grandi soddisfazioni”.

Le prime uve a essere vendemmiate – spiegano i tecnici di Confagricoltura – saranno pinot nero e chardonnay per la produzione dello spumante a denominazione d’origine controllata e garantita Alta Langa: la raccolta partirà attorno al 22 – 23 di agosto, nei vigneti con le migliori esposizioni. Per fine mese è previsto l’avvio della raccolta delle uve moscato per la produzione di Moscato d’Asti e Asti a denominazione d’origine controllata e garantita.

Nell’Acquese e nell’Astigiano, anche a causa di alcune grandinate, la produzione di uva moscato è data in leggero calo rispetto allo scorso anno, mentre in provincia di Cuneo il raccolto si presenta con un livello soddisfacente.

Subito dopo il moscato sarà la volta delle uve brachetto per la produzione di Acqui docg.

Attorno al 10 settembre, tempo permettendo, dovrebbe iniziare la raccolta delle uve dolcetto: qualora le temperature notturne dovessero però scendere sensibilmente verso la fine del mese di agosto la raccolta potrebbe essere anticipata di qualche giorno, per evitare problemi di cascola. Il vitigno

dolcetto, infatti, a maturazione medio precoce, quando la fase di completamento del grappolo avviene molto

celermente, accompagnata da importanti escursioni termiche, va soggetto a un fenomeno di caduta degli acini; per questo motivo i viticoltori potrebbero decidere di anticipare di qualche giorno lo stacco dei grappoli.

Verso meta`settembre, o piu` probabilmente all'inizio della terza decade del mese, è previsto l'avvio della raccolta delle uve cortese per la produzione di Cortese dell'Alto Monferrato doc e di Gavi docg: il vitigno a bacca bianca è tra i piu` tardivi nella maturazione e i viticoltori, per la produzione di vini fermi, preferiscono non anticipare troppo la raccolta per consentire all'uva di sprigionare tutte le proprie caratteristiche.

Nello stesso periodo è prevista la vendemmia dell'Erbaluce in Canavese: la raccolta, per la produzione di vino spumante metodo classico, verra` probabilmente anticipata di una settimana, mentre le uve destinate al Passito di Caluso docg non verranno staccate prima della meta`di ottobre.

Per quanto riguarda le uve per la produzione di vini rossi la vendemmia iniziera`attorno al 20 settembre per l'uva barbera, per proseguire con i nebbioli, in Roero, Langa e nell'Alto Piemonte, verso la fine del mese.

L'annata 2020

L'annata – chiarisce Confagricoltura Piemonte – era iniziata con abbondanti piogge in primavera. A seguire il caldo ha fatto partire velocemente il germogliamento delle viti: oggi l'anticipo vegetativo, rispetto all'anno scorso, è di circa una settimana.

Il maltempo primaverile, con un'elevata umidità, ha impegnato non poco gli agricoltori a contenere peronospora e oidio. Oggi le uve si presentano in buone- ottime condizioni sanitarie e le produzioni di alcune varietà, che potrebbero rivelarsi

abbondanti, unite alla riduzione dei volumi commercializzati a causa del mercato non favorevole per la pandemia, stanno orientando più di un consorzio di tutela (organismi espressione di produttori, vinificatori e imbottiglieri) a valutare l'opportunità di attivare la "riserva vendemmiale". Si tratta, spiegano i tecnici di Confagricoltura, di tenere da parte un certo quantitativo della produzione per renderlo disponibile qualora si aprissero interessanti sbocchi commerciali.

"Una delle preoccupazioni che angustiano i viticoltori in questo periodo, al di là delle condizioni climatiche, è quello della raccolta, in quanto – dichiara il presidente di Confagricoltura Piemonte Enrico Allasia – a causa delle misure sanitarie imposte e della scarsa presenza di lavoratori extracomunitari sul nostro territorio, potrebbero esserci difficoltà a reperire manodopera per la raccolta, soprattutto se le operazioni dovessero concentrarsi in pochi giorni per avversità meteorologiche".

#### I NUMERI DEL VINO PIEMONTESE

<b>Anno</b>	<b>2020</b>	
<b>Provincia</b>	<b>Aziende (n.)</b>	<b>Superficie vitata (ha)</b>
<b>ALESSANDRIA</b>	2.390	10.473,05
<b>ASTI</b>	3.267	13.925,39
<b>BIELLA</b>	160	212,71

10.862 aziende viticole  
41.800 ettari di vigneto  
20 vini docg e 41 vini doc

2,4 milioni di ettolitri di vino (produzione stimata annata 2020) per volume complessivo di 320 milioni di bottiglie

54 cantine cooperative con circa 12.000 soci

280 imprese industriali produttrici di vini e distillati con circa 3.300 addetti

14 consorzi di tutela

Export vini piemontesi: circa 195 milioni di bottiglie (60% della produzione) per un valore stimato di 1 miliardo di euro (22% del valore complessivo dell'export agroalimentare piemontese)

Elaborazioni Confagricoltura su dati Regione Piemonte

---

## **Riprendono in presenza le “Passeggiate Gourmet” di Confartigianato Imprese Cuneo**

Dopo lo stop a causa delle restrizioni dettate dall'emergenza sanitaria, riprendono con regolarità nelle vallate cuneesi le “Passeggiate Gourmet”, l'iniziativa lanciata da Confartigianato Imprese Cuneo con la collaborazione di Cuneotrekking, il principale portale dedicato alle escursioni nelle Alpi cuneesi, nell'ambito del suo progetto triennale dei Creatori di Eccellenza.

Prossimo appuntamento in calendario sabato 8 maggio con la camminata al “Pis del Pesio”, un itinerario, spettacolare per gli ambienti, che si svolge all'interno del Parco naturale del Marguareis con un percorso di circa 11 chilometri, durante il quale si può ammirare un fantastico fenomeno dovuto al carsismo: una cascata che fuoriesce in piena parete verticale

a circa 20 metri di altezza.

L'incontro di partenza è fissato alle ore 9.30 con rientro indicativo alle ore 16.00 Per iscriversi è necessario accedere al sito



Ad ogni partecipante sarà consegnato un simpatico zainetto tecnico brandizzato "Creatori di Eccellenza", contenente due prodotti di alta qualità del territorio: un panino gourmet, preparato appositamente dagli chef aderenti al circuito dei "Creatori d'Eccellenza", promotore della qualità artigianale di pane, salumi, formaggi, prodotti sottovetro, a cui si accompagna una delle tante varietà di birra prodotta localmente.

Il calendario delle "Passeggiate Gourmet" proseguirà domenica 23 maggio con il "Sentiero delle Cappelle" di Cigliè e sabato 29 maggio con la "Camminata al Lago Biecai" nel territorio monregalese.

«Anche in questo periodo di "chiusura" – spiega Luca Crosetto, presidente di Confartigianato Imprese Cuneo – la nostra Associazione ha continuato ad organizzare, seppure in forma "virtuale", le Passeggiate Gourmet, narrandone caratteristiche e fascino sia naturalistico che "gastronomico", in attesa di poterle realizzare in presenza. Ora, grazie alle nuove "riaperture", abbiamo stilato un nuovo calendario che possa soddisfare la curiosità e il desiderio di tanti potenziali partecipanti. "Passeggiate Gourmet" è un'iniziativa promozionale strategica a sostegno del valore artigiano e del suo ruolo fondamentale nella promozione del territorio.

L'abilità dei nostri artigiani, declinata nei vari ambiti economici, risulta un trait d'union essenziale per la

creazione di allettanti pacchetti turistici. Dopo il cibo di qualità e i dolci d'autore, con gli itinerari di prossimità abbiniamo alla indiscutibile capacità artigianale le bellezze naturalistiche e storiche della nostra terra, un mix piacevolmente salutare in grado di accontentare turisti e famiglie».

---

## **Caat importante per il rafforzamento della distribuzione dei prodotti agricoli piemontesi**

Questa mattina (giovedì 24 settembre) l'assessore regionale alle Partecipate **Fabrizio Ricca** ha visitato il Centro Agro Alimentare Torino "C.A.A.T. S.c.p.A." di Grugliasco insieme ai rappresentanti del consiglio d'amministrazione dell'ente guidato da **Marco Lazzarino**, insieme al direttore **Gianluca Cornelio Meglio** e ai rappresentanti dei grossisti e delle organizzazioni agricole.

Per Confagricoltura Piemonte è intervenuto il direttore Ercole Zuccaro che ha evidenziato "l'importanza di un polo logistico commerciale strategico per il nostro territorio, a beneficio dei produttori e dei consumatori. L'organizzazione del Centro Agro Alimentare Torino è molto apprezzata dagli operatori commerciali di Liguria e Valle d'Aosta e anche dai francesi, che frequentano con regolarità il nostro mercato".

Il CAAT con 440.000 mq di area mercatale occupata e recintata e 120.000 mq di area coperta è in grado movimentare 500/550.000 tonnellate di merci ogni anno, per 500/550 milioni

di euro di transazioni commerciali. All'interno del Caat operano un centinaio di grossisti e una settantina di produttori agricoli delle province di Torino, Cuneo e Asti.

---

## **Confagricoltura chiede a Protopapa la convocazione del tavolo latte**

Il mercato lattiero, negli ultimi mesi, è caratterizzato da un evidente squilibrio dei prezzi tra il latte all'origine e quello dei prodotti caseari finiti. Per Confagricoltura **“è necessario far riconoscere agli allevatori un equo prezzo del latte alla stalla**, attraverso un miglior rapporto tra i soggetti della filiera e tra l'industria di trasformazione e la distribuzione organizzata”.

Oggi a Roma, al Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, si riuniscono i soggetti della filiera, tra i quali Confagricoltura, per esaminare le prospettive del comparto. **“L'allevamento bovino da latte – dichiara Enrico Allasia, presidente di Confagricoltura Piemonte – nell'ultimo decennio ha visto ridursi in modo considerevole gli allevamenti, mentre è rimasto sostanzialmente invariato il numero delle vacche allevate. Oggi le aziende sono più grandi, ma anche maggiormente esposte alla volatilità del mercato.** Gli investimenti realizzati per rispondere in modo puntuale alle prescrizioni ambientali e per migliorare il benessere degli animali sono estremamente onerosi e senza un'adeguata redditività si corre il rischio di ulteriori abbandoni”.

Per individuare le iniziative da adottare nell'interesse del comparto **Confagricoltura ha chiesto all'assessore regionale all'agricoltura Marco Protopapa la convocazione del tavolo latte.**

Confagricoltura ricorda che nel 2010 le stalle da latte in Piemonte erano 2.393, per un totale di 122.801 vacche allevate; attualmente sono 1.622 con 120.838 vacche. Le province con il maggior numero di allevamenti sono Cuneo (725 stalle e 57.804 vacche) e Torino (575 stalle e 43.805 vacche).

Sulla base dei dati elaborati da Confagricoltura Piemonte la produttività degli allevamenti da latte **in Piemonte, grazie alla capacità imprenditoriale e al miglioramento della selezione genetica, è cresciuta:** l'anno scorso sono stati prodotti 1.149.823 tonnellate di latte, con un aumento del 4,76% sull'anno precedente. Nei primi sei mesi di quest'anno l'aumento produttivo, rispetto allo stesso periodo del 2.020, è del 2,31%.

**Ogni vacca da latte in Piemonte – ricorda ancora Confagricoltura – produce annualmente oltre 9.500 litri di latte, vale a dire una media di oltre 26 litri al giorno.**