

d

MAGAZINE

Dal Campo alla Tavola

UN DECALOGO CONTRO GLI SPRECHI

#02 - 16 MARZO 2025

L'ARGOMENTO

Troppo cibo in spazzatura





coltiviamo il rispetto



CAMPAGNA AMICA



TI ASPETTIAMO OGNI ULTIMO SABATO DEL MESE CON I PRODOTTI DELLA GENTILEZZA



I MERCATI CAMPAGNA AMICA A PADOVA E PROVINCIA



Montegrotto Terme

Corso delle Terme
Martedì 08:00/12:30



Padova - Forcellini

Via Forcellini (entrata Parco Iris)
Martedì 14:30/19:00

Padova - Mercato Coperto KM0

Via Vicenza 23
mercoledì 15:00/19:00



Padova - Zona Mandria

Via Romana Aponense 120
Mercoledì 15:00/19:00

Rubano

Piazza della Repubblica
Mercoledì 15:00/19:00



Villafranca Padovana

Piazza del Donatore
Mercoledì 08:00/12:00

Cittadella

Piazza Pierobon
Giovedì 08:00/12:30



Noventa Padovana

Via Noventana ex Fornace
Giovedì 14:30/19:00

Teolo, loc. Bresseo

Piazza del Mercato
Venerdì 08:00/12:30

Pontevigodarzere

Via Vivarini
Venerdì 14:30/19:30

Padova - Mercato Coperto KM0

Via Vicenza 23
sabato 8:00/13:00

Tencarola di Selvazzano

Piazza Mercato
Sabato 08:00/12:30



Vigona

Piazza E. Zanella
Sabato 08:00/12:00



Limena

Via del Santo
1° Domenica del mese
08:00/13:00



I mercati non si svolgono nei giorni festivi
ad esclusione di Limena

www.campagnamica.it

padova@coldiretti.it



Corso finanziato da Fondo Sociale Europeo + 2021 – 2027; DGR n. 110 del 12/02/2024 – GENERAZIONI A CONFRONTO - Promuovere Age Diversity Management nei contesti organizzativi - priorità 1
OCCUPAZIONE - Progetto IL TEMPO DELLE DONNE Progetto cod. 2009-0001-110-2024

IL TEMPO delle DONNE

È IL TEMPO DELLA **CONNESSIONE** E DELLA **RETE**

scopri la formazione gratuita per te!

allena la tua capacità di **gestire il tempo e gli impegni, comunicare
efficacemente... essere leader!**

scrivi una mail all'indirizzo padova@coldiretti.it

ATTUALITÀ

In un anno ogni italiano getta 32 chili di cibo buono

IL TEMA

Pagine a cura di Emanuele Cenghiaro

Il cibo gettato dalle famiglie italiane a quanto ammonta? Nonostante una raccolta differenziata spesso encomiabile, è molto più di quello che si immagina, come ha rilevato l'Osservatorio Waste Watcher International nel suo rapporto *Il caso Italia*, diffuso in occasione della recente Giornata della prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio.

E proprio le famiglie, più ancora delle filiere agroalimentari, sono ancora l'anello debole della catena dello spreco. È infatti salito del 9,11 per cento lo spreco di cibo in Italia: il Belpaese butta ogni giorno 88,2 grammi di alimenti pro capite, 617 grammi alla settimana e oltre 32 chili in un anno. Che, per una famiglia di quattro persone sono 1,3 quintali annui. Anche se nel Nord va un po' meglio e si spreca il 15 per cento in meno (pari a 526 grammi pro capite a settimana) – perché si presta maggiore attenzione a non buttare frutta e verdura non fresche, carne bianca, pesce e formaggi – la quantità è sempre elevata.

Sempre secondo Waste Watcher, questa pessima abitudine costa 139,71 euro alle tasche di ogni cittadino e complessivamente 14,101 miliardi annui, includendo nel totale lo spreco di filiera, dai campi alle nostre tavole. Il solo spreco alimentare nelle case costa 8,24 miliardi di euro e rappresenta

il 58,55 per cento dello spreco della filiera del cibo. «Come per le precedenti rilevazioni – ha sottolineato il fondatore della Giornata di prevenzione dello spreco alimentare, **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'Osservatorio – il *dominus* dello spreco alimentare è a livello domestico: 1,9 milioni di tonnellate per un valore di 8,2 miliardi. Su ogni cittadino gravano 32 chili all'anno: per centrare l'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite dobbiamo ridurre lo spreco pro capite di 13 chili annui entro la fine del 2029».

Se l'intera filiera agricola e dell'industria alimentare hanno visto una riduzione delle perdite del 2,2 per cento, si rileva invece un'importante crescita proprio negli sprechi domestici e nelle fasi di distribuzione e somministrazione (13 per cento). Se il recupero del cibo nella ristorazione, nelle mense e nei supermercati e altri negozi è infatti possibile, come dimostra l'esperienza del Last minute market e, per Padova, di Rete Solida, lo stesso non si può dire per gli sprechi domestici: «Nelle nostre case il recupero delle eccedenze non è possibile» continua Segrè. «Ridurre lo spreco alimentare inizia proprio dalle nostre case – commenta anche **Luca Falasconi**, coordinatore del rapporto *Il caso Italia* – per arrivare a un massimo di 369,7 grammi settimanali di cibo gettato nel 2030».



Rifiuti - È ancora troppo il cibo sprecato (foto Pixabay).

La frutta è l'alimento più sprecato

Nelle case italiane ogni settimana si buttano oltre 617 grammi di cibo; nel Nord va un po' meglio perché si scende a 526 grammi. A finire nella spazzatura sono principalmente 24 grammi pro capite di frutta, 21 grammi di pane fresco, 20 grammi di verdure e 19 grammi di insalata.

A pesare sugli sprechi è anche l'attuale modello della distribuzione delle risorse alimentari: una filiera più corta, invece, con l'acquisto direttamente all'origine a partire dai mercati contadini o dai gruppi di acquisto (Gas), può essere una risposta ed elimina una serie di passaggi che provocano sprechi fino al 70 per cento. Uno strumento da promuovere ulteriormente è anche la "legge anti-spreco", la 166 del 2016, che supporta le iniziative pubbliche e private per il recupero e la donazione dei prodotti alimentari invenduti.

Il Nordest e Padova si segnalano per una maggiore attenzione rispetto ad altre Regioni italiane, ma la quantità di cibo buttato tra le mura domestiche è comunque un dato che allarma, soprattutto perché invece di diminuire è purtroppo cresciuto negli ultimi anni.

CIA PADOVA

Dopo il Covid-19 c'è una maggiore attenzione

Ogni famiglia padovana getta, in media, cibo per un valore di quasi 10 euro a settimana. Il dato, rilevato da una ricerca di Cia Padova e diramato in occasione della Giornata nazionale della prevenzione dello spreco alimentare, è in linea con quanto affermato dall'Osservatorio Waste Watcher International. Secondo il rapporto Cia, tuttavia, il Covid-19 ha contribuito a diminuire lo spreco in misura significativa, il 12 per cento. «La parola chiave è consapevolezza di ciò di cui abbiamo realmente bisogno – spiega il presidente di Cia Padova, **Luca Trivellato** – perché le risorse, dall'acqua ai prodotti della terra, non sono infinite: siamo chiamati a prenderne coscienza e ad agire di conseguenza».

L'invito ai cittadini è quello di



scegliere un'alimentazione varia, che segua la stagionalità della frutta e della verdura. In questo modo si rispettano l'ambiente e la biodiversità e, soprattutto, vengono privilegiati i prodotti locali e tradizionali. Elementi che si ritrovano nella filiera corta, dalla terra alla tavola. «Sempre di più siamo chiamati a veicolare il messaggio della spesa consapevole – continua Trivellato – e a tale proposito abbiamo avviato una campagna nei mercati contadini dislocati in provincia». Attraverso le decisioni di acquisto informate e una collaborazione con gli agricoltori, le famiglie hanno l'opportunità di diventare protagoniste vere della catena alimentare. La relazione diretta tra produttori e cittadini sostiene l'agricoltura italiana e consente di compiere scelte responsabili».

Coldiretti Preoccupa la quantità crescente di alimenti gettati nell'immondizia dalle famiglie, tuttavia alcuni consigli possono servire a ridurli. Stagionalità e cucina tradizionale possono aiutare

Così il decalogo antispreco aiuta la **cucina degli avanzi**

IL PARERE

La frutta occupa il primo posto fra i cibi che finiscono nella spazzatura: se ne gettano 24 grammi a settimana, seguiti da 21 grammi di pane fresco, 20 di verdure e 19 di insalata. Lo rivela Coldiretti, preoccupata dai dati diffusi dall'Osservatorio Waste Watcher Italia 2025 e in particolare dal fatto che si rileva una crescita del 13 per cento negli sprechi domestici.

«Sono numeri che devono far riflettere – spiega **Roberto Lorin**, presidente di Coldiretti Padova – e che rendono l'idea di come il cibo buttato ogni giorno, oltre che un danno economico, sia un dramma per l'ambiente e il lavoro di migliaia di agricoltori, il cui prodotto rischia di passare direttamente dal campo al bidone della spazzatura».

Il primo consiglio è quello di cambiare le nostre abitudini domestiche, cercando di pianificare al meglio gli acquisti

e l'uso del cibo in casa. Un vero e proprio *vademecum*, un decalogo antispreco, è stato stilato dagli agricoltori di Campagna Amica:

«Buttare cibo non conviene a nessuno – sottolinea infatti Lorin – né a chi lo produce e lo vende né tantomeno a chi lo compra».

Il decalogo inizia con il consiglio di programmare la propria spesa (1), facendo la tradizionale lista e prediligendo acquisti ridotti ma

più frequenti (2). «La "maxispesa" quindicinale o mensile – ricorda Coldiretti – aumenta il rischio di ritrovarsi poi prodotti scaduti».

I successivi consigli sono quelli di prediligere le produzioni locali e a "km 0", disponibili anche nei mercati contadini (3), scegliendo i prodotti di stagione (4). La stagionalità però non basta: meglio prendere la frutta con il giusto grado di

maturazione (5), conservandola poi adeguatamente separando sia le diverse varietà di frutta e verdura (6) sia ciò che si intende consumare a breve e quello che si conserverà più a lungo (7). Un consiglio valido per tutti i cibi, non solo per l'ortofrutta.

Occorre poi comprendere la differenza tra "da consumarsi entro" e "preferibilmente entro il...": «Nel primo caso – spiega Coldiretti – è d'obbligo mangiare il prodotto entro la data indicata, il secondo è solo il termine entro cui il prodotto adeguatamente conservato mantiene le proprietà organolettiche, gustative o nutrizionali specifiche» (8).

Se al ristorante non ci si deve vergognare di chiedere di portare a casa gli avanzi (9), un segreto dell'antispreco è proprio la "cucina degli avanzi" (10), protagonista di blog e programmi grazie anche ai cuochi contadini, che sta contribuendo a riscoprire anche le ricette della tradizione.



Premiato Caseificio Pennar Asiago
www.caseificiopennar.it

Rete Solida Dal 2008, il progetto di Acli di Padova, con enti e associazioni, recupera pasti caldi e alimenti da scuole e aziende per famiglie indigenti

Recuperare è molto meglio che gettare!

Ogni settimana vengono recuperati centinaia di pasti caldi e svariati quintali di derrate alimentari da aziende e supermercati. È solo una parte di quanto viene ancora gettato

La lotta contro gli sprechi si fa nelle famiglie ma anche dove il cibo si produce, si trasforma e si distribuisce. È qui che interviene il progetto Rete Solida delle Acli di Padova, sostenuto dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo che recupera prodotti e pasti e li redistribuisce a chi ne ha bisogno.

«È vero che una grossissima parte dello spreco si genera in ambito domestico – spiega **Massimiliano Monterosso**,

responsabile del progetto – ma qui noi possiamo essere presenti solo con un intervento di tipo educativo e di acquisto coscienzioso: un'attività simile a quella che fanno i gruppi di acquisto solidale, come Tuttogas delle Acli. Quello che noi recuperiamo non passa dalle case ma è in altri ambiti. Ciò non toglie che nei passi precedenti della filiera, come distribuzione e ristorazione, ci sono ampi margini di recupero».

L'attività di Rete Solida

è iniziata nel 2008 con il recupero dei pasti cotti ma non consumati nelle scuole di Padova; dal 2012 si è allargata alla grande distribuzione e poi anche agli agricoltori grazie alla collaborazione delle associazioni agricole. «Il meccanismo – osserva Monterosso – è rodato: se salta una commessa o per qualsiasi motivo un'azienda si trova un esubero, possiamo recuperare il prodotto. Si parla di parecchi quintali a settimana, dal pane ai prodotti agricoli; c'è anche un'azienda di importazione e maturazione di banane».

Tutto finisce a persone che ne hanno bisogno. Vi sono associazioni che recuperano direttamente, anche più volte a settimana, i prodotti prossimi alla scadenza, altri ricevono il pasto cotto che si recupera dalle scuole. Questi ultimi, però, sono ancora una piccola parte: «È un'attività complessa e sono poche le realtà con le caratteristiche e



Tra Padova e Rovigo 160 beneficiari

Sono 90 in provincia di Padova e 70 in quella di Rovigo gli enti beneficiari dei prodotti recuperati da Rete Solida da oltre 30 tra aziende e cooperative, oltre alle donazioni una tantum.

un'organizzazione tale da poter recuperare, con costanza, i pasti avanzati nelle scuole, c'è ancora molto che si può recuperare».

Il 2024 ha registrato invece un calo di donazioni dal mondo agricolo: «I contributi comunitari hanno reso più conveniente a molti cedere il prodotto alla trasformazione: è un peccato, perché viene a mancare soprattutto frutta fresca, che serviva a integrare la dieta delle persone indigenti, che difficilmente la acquistano».

La primavera è più buona con

ZUCCATO®



*dal 1868...
tutto è più buono!*

Scopri tutta la linea su: www.zuccato.it
e rimani aggiornato sui nostri canali social:

f ZuccatoOfficial @ Zuccato_Official



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Padova e Rovigo



ENTE
BILATERALE
ARTIGIANATO
VENETO

QUALITÀ E INNOVAZIONE A TAVOLA

Recenti studi scientifici confermano che **ERRATI STILI DI VITA SONO LA CAUSA DI NUMEROSE PATOLOGIE**, talvolta anche gravi, che incidono sul nostro benessere fisico e psicologico.

Tra le abitudini da modificare troviamo al primo posto il tema della **CORRETTA ALIMENTAZIONE**. Conoscere i prodotti, le loro proprietà la loro provenienza sono la base per un sano ed equilibrato regime alimentare.

I ristoratori di Cna Padova saranno i protagonisti di una campagna di divulgazione e sensibilizzazione sul tema della sicurezza alimentare.

Manifesto *10 principi per un'ospitalità inclusiva di valore e in sicurezza*

Sensibilizzazione

- 1 Siamo in continuo cambiamento**
Tutto il mondo è in evoluzione, anche i concetti di ospitalità, di turismo e di società
 - 2 Favorire un clima inclusivo verso ospiti e dipendenti**
Si possono avere idee e visioni diverse, ma il rispetto ed empatia per le persone rimarranno la base di ogni confronto
 - 3 Ciò che si dice e scrive, rimane, ha un peso e parla di noi!**
Il linguaggio rispecchia le nostre idee, favorire un linguaggio positivo il quale abolisca pregiudizi e stereotipi di ogni genere
 - 4 Emozioni: motore del mondo**
Il cibo è cultura, storia, un patrimonio che racconta la nostra evoluzione, è un'emozione che riaffiora. Un'esperienza enogastronomica e agroalimentare deve saper accogliere ed emozionare
 - 5 Garantire sicurezza alimentare**
Favorire il massimo impegno per rispettare l'obbligo normativo e morale di garantire igiene e sicurezza alimentare e di fornire informazioni riguardanti ingredienti ed allergeni
- ### Team
- 6 Favorire la formazione continua del personale**
Il successo di un'attività è un lavoro di squadra. Motivare, formare ed aggiornare il personale su trend, evoluzioni e strategie è un investimento prezioso
 - 7 Agire con discrezione ed empatia**
A nessuna persona piace condividere le proprie difficoltà in pubblico, di fronte a potenziali situazioni sospette, usiamo empatia e discrezione nell'interazione con gli ospiti
- ### Proposta
- 8 Lavorare in anticipo: programmare proposte trasversali**
Agire in anticipo con una programmazione del menù e delle scorte permette di soddisfare più target con il minor sforzo
 - 9 Favorire una comunicazione semplice, efficace e comprensibile per il pubblico**
E' utile adottare un linguaggio semplice ed efficace per i target di riferimento, rispettoso di tutti e di facile comprensione. Solo se l'ospite comprende il reale valore della nostra proposta, verrà e ritornerà da noi
 - 10 C'è sempre (o quasi) una possibilità di soddisfare le richieste "fuori standard"**
Le richieste fuori standard possono creare scompiglio, ma nella maggior parte dei casi si riuscirà a trovare un'alternativa. Comuniciamo serenamente agli ospiti tempi di attesa o le possibili soluzioni, così da lasciar decidere in autonomia

Manifesto nato dalla collaborazione

Francesca BAZZANI



Confederazione Nazionale dell'Artigianato
e della Piccola e Media Impresa



CNA
Padova
Confederazione Nazionale dell'Artigianato
e della Piccola e Media Impresa

EBAM
ENTE
BILATERALE
ARTIGIANATO
VENETO

Info: Nicola Verdicchio

Tel 049-8062259 - Fax 049-8077185 - Cell. 333-2169560

Email n.verdicchio@pd.cna.it - www.cnapadova.it

ESPERIENZE AUTENTICHE

Vacanze&natura Il risultato di una indagine Istat non sorprende: cresce la voglia di qualità sostenibile

Tre nuovi agriturismi al giorno in Italia

IL FOCUS

La giornata degli innamorati? In agriturismo... come tante altre feste e ricorrenze. È solo l'ultimo esempio del successo dell'accoglienza nelle fattorie italiane, che dopo il Covid stanno vivendo un vero e proprio *boom*, tanto che un recente rapporto Istat ha rivelato, nel 2023, la nascita in Italia di ben tre aziende agrituristiche al giorno. A trainare il tutto è la ricerca da parte del turista di proposte di qualità eco-sostenibili ed esperienziali, come quelle proposte dai settori del vino ma anche di olio, birra e formaggio.

«L'agriturismo è oggi centrale – affermano Coldiretti e Terranostra Campagna Amica – per la vita stessa delle zone rurali, non sostituisce ma completa le attività economiche locali, permette di mantenere al meglio borghi e paesaggi e protegge dai dissesti idrogeologici e dal rischio di spopolamento. Un esempio? Il

solo turismo del vino nell'estate 2024 ha superato le sei milioni di notti trascorse tra le vigne».

«L'agriturismo nel Veneto ha un ruolo chiave nella destagionalizzazione del turismo – rileva poi **Diego Scaramuzza**, presidente regionale di Terranostra Campagna Amica – È un'ospitalità autentica, fatta di natura e tradizioni, in forte crescita e che copre oggi circa il 70 per cento delle strutture autorizzate». Scaramuzza giudica importanti i passi avanti fatti con le recenti normative contro la concorrenza sleale, per l'emersione delle abitazioni private e sulle false recensioni, fino allo sconto massimo (15 per cento) sul pagamento dei diritti Siae. A valorizzare questo tipo di turismo ci sono poi i cammini ma anche ciclovie, ippovie, sentieri di pellegrinaggio, per i quali gli agriturismi offrono punti di riferimenti insostituibili anche solo



Agriturismo - Un trend in ascesa soprattutto dopo il Covid.

Un'offerta che non è più solo cibo e alloggio

In provincia di Padova sono circa duecento gli agriturismi per circa 7.400 posti a tavola; 1.490 sono, invece, i posti letto disponibili in 119 strutture agrituristiche che offrono anche l'alloggio. Sono 76 gli agriturismi che prevedono anche attività ricreative, sportive e una dozzina quelli che offrono anche delle piazzole di sosta per i camper.

per il fatto di trovarsi proprio lungo i percorsi. «Chi ama questo tipo di turismo non cerca la città ma alloggi in luoghi che siano in linea con le sue passioni», assicura **Emanuele Calaon**, referente dell'associazione agriturstica per Padova e titolare dell'agriturismo Bacco e Arianna di Vò, sui colli Euganei. «Confermo il trend nazionale anche da noi – continua Calaon – e l'apertura di nuove strutture per lo più di solo alloggio, ma anche di ristorazione. Molti clienti sono stranieri che cercano tranquillità in mezzo al verde. La stagione si è aperta con il carnevale, le persone vanno a Venezia ma riservano anche un giorno per la visita del territorio e dei nostri colli».

Calaon spiega anche che è in atto un ricambio generazionale e le famiglie si organizzano per gestire le diverse attività, come dimostra il successo dei "cuochi contadini" e la crescente presenza femminile.

I dati Sono oltre 4,5 milioni gli "agrituristi" che nel 2023 hanno soggiornato in una struttura italiana. Crescono gli stranieri

La vacanza verde piace sempre più

Sono oltre 26mila gli agriturismi in Italia. Lo rivela il rapporto Istat relativo al 2023, diffuso lo scorso mese di febbraio, che ha rilevato un aumento dell'1,1 per cento rispetto al 2022. Una crescita che dopo il periodo buio della pandemia non accenna quindi ad arrestarsi e che lancia nuove sfide al mondo dell'accoglienza rurale italiana.

Nel 2023 gli "agrituristi" sono stati oltre 4,5 milioni, l'11 per cento in più rispetto al 2022, quasi la metà italiani (49 per cento) con una crescita della percentuale di stranieri del 17,6 per cento. «I nuovi dati evidenziano una crescita in termini qualitativi ma anche quantitativi dell'agriturismo italiano. La sfida è ora quella di arricchire ulteriormente la varietà dell'offerta come base per una destagionalizzazione della vacanza, allungando i periodi di permanenza e assicurando agli ospiti delle nostre strutture esperienze sempre più appaganti e formative», spiega **Dominga Cotarella**, presidente di Terranostra Campagna Amica, l'associazione ambientalista di Coldiretti che si propone di promuovere e sostenere l'attività agriturstica in un'ottica di protezione e valorizzazione delle risorse naturali del mondo rurale.

Per quanto riguarda l'assetto produttivo delle aziende agrituristiche emerge sempre più forte l'integrazione dell'offerta di alloggio, degustazione e ristorazione, attività che

rimangono il *core-business* di queste strutture. Il carattere multifunzionale delle aziende si conferma e si unisce a un'articolazione dell'offerta economica sempre più ampia e che fa leva sulle peculiarità culturali e paesaggistiche dei territori: sono quasi la metà le aziende che offrono almeno un servizio aggiuntivo. Equitazione, escursionismo, osservazione naturalistica, trekking, mountain-bike, corsi vari e ogni genere di attività sportiva sono carte sempre più importanti e gli agriturismi sono diventati dei veri e propri punti di riferimento per gli appassionati. Sono, invece, 2.085 le fattorie didattiche.

Tornando ai dati, la crescita più consistente ha riguardato la Sardegna, dove le strutture agrituristiche sono cresciute del 3,5 per cento, il Lazio (3,3 per cento) e la Toscana (2,9 per cento). Nel complesso si conferma però al primo posto la Toscana che possiede il 28,1 per cento del totale degli agriturismi italiani, seguita dal Trentino-Alto Adige con il 16,7, dove tuttavia la sola provincia autonoma di Bolzano vanta quasi l'80 per cento degli arrivi. Segue, sempre su base nazionale, il Veneto dove c'è un agriturismo ogni dieci (9,9 per cento).

Le aziende agrituristiche che svolgono attività di ristorazione sono poco più di 13 mila, circa la metà del totale e, rispetto al 2022, sono in lieve aumento; quelle



Un agriturismo su tre è retto da una donna

Nel 2023 le aziende agrituristiche sono aumentate di 280 unità (pari all'1,1 per cento, in più rispetto all'anno precedente), raggiungendo così quota 26.129. Sono invece 2.085 le fattorie didattiche in Italia. Un'azienda su tre è gestita da una donna.

con alloggio sono poco più di 21 mila (81 per cento del totale). Un'azienda su tre è retta da una donna. I luoghi più deputati all'insediamento di agriturismi sono le aree collinari, dove se ne trova oltre la metà.

Sempre nel 2023, il valore della produzione delle aziende agrituristiche è stato di circa 1,8 miliardi di euro, con un aumento in valore del settore del 15,4 per cento; rispetto al 2019, l'anno pre-Covid, l'aumento è del 19,1 per cento, e appare quindi superata la fase critica post pandemia. Le presenze hanno superato i 16,6 milioni di notti spese (con un incremento del 7 per cento rispetto al 2022), sei su dieci appannaggio di turisti stranieri; la permanenza media nelle strutture è di 3,7 notti. Il valore medio nazionale per struttura è stato di 71.600 euro (toccando gli 84 mila al Nord) contro i 62.700 dell'anno precedente.

Specie esotiche Piante e animali giunti per caso tramite viaggi intercontinentali o a causa di esperimenti dell'uomo, sono diventati invasivi e non di rado procurano danni anche all'uomo

Occhio, gli **alieni** sono

IL PROBLEMA

Gli alieni sono tra noi? In qualche modo sì, perché tali si potrebbero considerare quelle specie animali e vegetali che nulla avevano a che fare con il nostro territorio e invece sono giunte, si sono insediate e... ci si trovano proprio bene. Solo che, più di qualche volta, hanno contribuito ad alterare gli equilibri e magari hanno fatto anche gravi danni all'ecosistema. E non di rado pure all'economia degli esseri umani. Ultimo tra tutti, ma non è il solo, il famigerato granchio blu.

Di specie aliene e dei rischi che comportano si è parlato a inizio marzo in un incontro organizzato congiuntamente dalle associazioni regionali giornalisti agroalimentari e ambientali di Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia, tre Regioni molto colpite da queste "invasioni". È stato ricordato che nel 2014 un Regolamento europeo stabilì l'obbligo per gli Stati membri di eradicare gli esemplari di alcune specie esotiche invasive, ma ha avuto poco successo anche da chi ha adottato la normativa: e l'Italia è tra gli Stati deferiti per la mancata attuazione delle disposizioni.

«Le volpi sono state la causa della completa sparizione dei caprioli del Carso», ha raccontato per esempio **Marco Buzziolo**, vicepresidente dell'Arga friulana. Altrettanto sorprendente è stato sapere che esiste una colonia di lupi nel delta del Po, in zona Porto

Tolle, e vederne filmato uno che cattura una nutria. Queste ultime, note come castori di pianura e importate per la loro pelliccia dal Sudamerica e poi fuggite da qualche allevamento, sono forse il problema principale nelle pianure perché mettono a repentaglio gli argini e la sicurezza del territorio urbanizzato e delle coltivazioni. Il Consorzio di bonifica del Po sta portando avanti un progetto sperimentale per farvi fronte, che prevede anche un'apposita *app* per le segnalazioni e gli avvistamenti: per ora l'unica soluzione, che non ha tuttavia dato i frutti sperati, è stato l'abbattimento affidato ai "selettori", cacciatori volontari.

Nei territori lagunari e costieri i flagelli sono però anche altri: il già citato granchio blu, per il quale il Governo ha avviato un progetto di contenimento. C'è poi il temibile gambero della Louisiana, molto aggressivo, che però in questi ultimi anni sembra in regressione ma ha contribuito a impoverire la fauna dei nostri fiumi. Lo stesso ha fatto il vorace pesce siluro, che può raggiungere dimensioni enormi e fare un solo boccone di una placida anatra. Specie non autoctone sono anche la trota iridea e il persico sole; più danni ancora hanno però fatto le tartarughe acquatiche.

Venendo alle zone boschive di pianura, sembra ormai una battaglia persa quella contro gli scoiattoli grigi americani, più grandi e aggressivi di quelli rossi e bruni



Specie invasive - Il granchio blu o reale, l'ultimo "alieno" arrivato

autoctoni, che vengono regolarmente soppressi e stanno sparando. Ed è proprio dall'America che, probabilmente, nasce la storia delle "invasioni" moderne. «Nel 1845 un microrganismo, la peronospora – spiega Buzziolo – comparve in Irlanda e devastò le coltivazioni di patate. Fu una delle principali cause della grande migrazione irlandese verso gli Stati Uniti. E pensiamo alla fillossera, un insettino che modificò totalmente la viticoltura moderna a fine Ottocento. L'intensificarsi dei viaggi transoceanici e l'accorciarsi delle loro durate oggi facilita molto la sopravvivenza di questi esseri

È l'Enego

il formaggio dell'Altopiano

**Caseificio
Finco Gianfranco**

Enego (Vi)
Via Medaglia d'Oro L. Cappello, 42
Tel. 0424 490149
www.montitrentini.com

Tramandiamo da tre generazioni un antico sapere: fare il formaggio

tra di noi



vato nelle coste del Veneto.

Non è facile combatterle con le norme

Il Regolamento Ue 1.143 del 2014 è stato in gran parte inattuato; 18 Stati sono stati richiamati e l'Italia è tra i sei deferiti nel 2023 alla Corte di giustizia per inadempienza.

durante lo spostamento: possiamo citare la vespa del castagno che ha distrutto molti castagneti, la xilella terrore degli olivicoltori, la diabrotica del mais o la cimice asiatica».

A volte la causa di tutto furono le sperimentazioni umane. L'esempio più emblematico è l'Australia: i conigli, in mancanza di predatori, diventarono un flagello tanto che fu eretta una barriera lunga migliaia di chilometri per tenerli fuori dalle zone pastorali occidentali. I gatti devastarono la microfauna, come le volpi. E nel deserto australe viaggiano branchi di cammelli liberati dopo la costruzione della ferrovia.

«Uno dei problemi – aggiunge Buzziolo – è che alcuni di questi animali sono “simpatici”, pensare di sterminarli viene emotivamente difficile. E porterebbe a opposizioni e polemiche, che i politici poca voglia hanno di affrontare. Per cui si fa poco o nulla». Di che animali stiamo parlando? Per esempio dell'ibis sacro, fuggito da uno zoo privato nel Torinese negli anni Ottanta, specie altamente invasiva. Oppure dei procioni americani oggi diffusissimi nelle valli bergamasche, o il già citato scoiattolo.

E le piante? «Sono molteplici. Una tra tutte – continua Buzziolo – è l'ailanto, altamente invasiva. Meno diffusa ma pericolosissima per l'uomo è la Panace di Mantegazza: il contatto con la sua linfa può portare a dolorosissime vesciche, eruzioni cutanee e ustioni».

IL SETTORE ALIMENTARE NEL “MIRINO”

Anche l'olio di oliva subisce la concorrenza straniera

Non solo esseri animali o vegetali: anche i prodotti alimentari trasformati possono essere “invasivi”. È il caso dell'olio di oliva, di cui nel 2024 sono arrivati in Italia almeno 65 milioni di litri extra Ue, una vera e propria “invasione” che alimenta il rischio di frodi e inganni ai danni dei cittadini e fa crollare i prezzi del vero extravergine italiano. A denunciarlo è Coldiretti, che ha effettuato un recente *blitz* al porto di Civitavecchia in occasione dell'arrivo di una nave carica di prodotto estero.

«Si è voluto lanciare un grido di allarme contro la concorrenza sleale – spiega **Roberto Lorin**, presidente di Coldiretti Padova – considerata l'alta qualità del prodotto *made in Italy* e il fatto che quello straniero finisce spesso per essere venduto come tricolore, sfruttando il prezzo più basso. L'olio tunisino, è venduto oggi sotto i 5 euro al litro, con una pressione al ribasso sulle quotazioni di quello italiano che costringe gli olivicoltori nazionali a svendere il proprio al di sotto dei costi di produzione».

Le conseguenze si fanno sentire per i produttori di olio extravergine di oliva di qualità e provenienza certa come quello dei colli Euganei, dove gli olivicoltori sono circa 650 e su oltre 450 ettari di terreno coltivano più di centomila piante di ulivo. La produzione media per la per la nostra provincia è di circa 20.500 quintali di olive, nel

2024 la produzione è stata abbondante e di ottima qualità anche se le rese, tra il 10 e l'11 per cento, sono state le più basse degli ultimi anni. Da un quintale di olive si sono ottenuti infatti 10-11 litri di olio extravergine.

Il clima, spiega Coldiretti Padova, è il primo fattore che incide sulla produzione dell'olio d'oliva, soprattutto in questo periodo segnato da cambiamenti climatici ed eventi meteo estremi. L'altro fattore è quello sanitario, legato alle malattie, funghi e parassiti che possono colpire gli ulivi. In entrambi i casi è fondamentale l'apporto dell'olivicoltore, in grado di intervenire con tecniche che permettono di preservare la qualità delle olive e garantire una buona resa anche nelle annate più complicate. Coldiretti ricorda che l'obiettivo di chi acquista olio straniero è realizzare margini sempre più alti di profitto tramite speculazioni che mettono all'angolo i produttori nazionali a scapito della qualità. Un fenomeno che spinge ulteriormente il pericolo di frodi, contro le quali si sono peraltro intensificati i controlli delle forze dell'ordine, del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, e dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari.

«Per questo – conclude Lorin – vogliamo mettere in guardia i consumatori: controllare sempre le indicazioni di origine sull'etichetta. Chiediamo poi una rigorosa tracciabilità».

Dal 1981

Dolci&Pani
fatti con le tue mani

Ordina online,
ti arriva subito
a casa!

VISITA IL NOSTRO SITO

WWW.DOLCIEPANI.IT

Crea anche tu gustosi dolci,
pizze meravigliose,
fragranti pani speciali.

Da oltre 40 anni aiutiamo in tutta Italia migliaia di pasticceri e panettieri di professione a creare dolci, pani e pizze. I nostri prodotti sono ora disponibili anche a casa tua, in confezioni da 1 Kg. Produciamo preparati facili da lavorare, con materie prime naturali e selezionate, dall'ottima resa e sapore.
Visita il nostro sito www.dolciepani.it.



SEGUICI SU

www.facebook.com/dolci.pani

www.instagram.com/dolci.e.pani

DOLCI&PANI è una divisione dettaglio online di
ESKA S.n.c. Specialisti in Pasticceria e Panificazione, dal 1981
Tel. 0429 600288 - info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

PUBLIREDAZIONALE

LA CHIESETTA DEL PIGOZZO

L'occasione per una giornata di festa!

Tra Battaglia Terme e Due Carrare si trova una piccola chiesetta risalente al 1736, l'Oratorio di Santa Maria, più noto però come "Chiesetta del Pigozzo". Per anni il 25 marzo di ogni anno, giorno dell'Annunciazione, si è tenuta la Sagra del Pigozzo, una festa tradizionale in onore della Madonna del Pigozzo, che si dice che sia apparsa qui, mentre lavava i panni di Gesù bambino, ad una donna attirata dal rumore di un picchio (pigozzo in dialetto veneto).

La sagra era la prima sagra di primavera, occasione per gli abitanti dei paesi limitrofi di fare una bella passeggiata e per i bambini di rotolarsi sull'erba giù per l'argine. La caratterizzavano dolci come i tiramolla fatti a mano, i biscotti pevarini, merende campagnole a base di salame, vino e "ovi duri" (uova sode), giochi campestri e gli immancabili "cuchi", ovvero fischietti di terracotta colorati, rigorosamente fatti a mano, che emettono un suono simile al cuculo.

Purtroppo la sagra così com'era è andata via via rimpicciolendosi fino a che, in tempo di pandemia, non è più stata organizzata. Per non perdere questa tradizione, dal 2024 la famiglia Salvan, che coltiva da più di un secolo la campagna in questa località, ha pensato di riproporla facendo rivivere alcuni dei suoi elementi più caratteristici: i giochi sull'erba, la merenda "campagnola" e l'immancabile apertura della Chiesetta del Pigozzo. Per poter permettere una più ampia partecipazione la Festa è stata anticipata al 23 marzo, ma sarà comunque possibile visitare la Chiesetta anche nella giornata del 25 marzo.

UNA GIORNATA DI FESTA tra vini e giochi campestri... con arrivo in barca o in bici.

In occasione di questa ricorrenza, domenica 23 marzo la famiglia Salvan vi invita tra le Vigne del Pigozzo per un pomeriggio all'aria aperta semplice ma ricco di proposte, per grandi e per piccini: merenda campagnola, degustazione di vini e visite tra le vigne; giochi e attività per bambini; mostra di cuchi (fischietti di terracotta) con la presenza di due Cucari Veneti che ne dimostreranno

la realizzazione. Con l'occasione sarà possibile provare l'esperienza della voga alla veneta con un giro in caorlina (tradizionale barca a remi) guidati dal Circolo Remiero El Bisato. O magari potete arrivare in bicicletta seguendo la proposta di Viaggiare Curiosi.

Orari: dalle 15 alle 18

Info e prenotazioni:

www.salvan.it o 379-2927162



la Festa del Pigozzo PER CONTINUARE LA TRADIZIONE

La chiesetta sarà aperta
dalle 15:00 alle 17:00

**Az. agricola Salvan
Due Carrare**

siamo felici di invitarvi
alla Festa del Pigozzo

Domenica 23 Marzo 2025
dalle 15:00 alle 18:00

- **Degustazione di vini** con golosi abbinamenti
- **Visita ai vigneti**
- **Mostra di cuchi** (fischietti in terracotta) con la presenza di due Cucari Veneti che ne dimostreranno la realizzazione
- **Giochi e attività per bambini**
- **Tour in bicicletta** con sosta in cantina organizzato da Viaggiare Curiosi **solo su prenotazione a 353.469 9890**
- **Tour in barca a remi** con il Circolo Remiero El Bisato **solo su prenotazione** fino ad esaurimento posti disponibili



PRENOTAZIONE GRADITA
☎ 379 292 7162

PER INFO E PRENOTAZIONI
www.salvan.it/eventi/festa-pigozzo-2025/

In caso di maltempo l'evento sarà rimandato.



Salvan
Vigne del Pigozzo

NORME E PROSPETTIVE

Nel mondo delle etichette, tra equivoci e il diritto di sapere

CHE STRADA?

Puntuale ritorna attuale a inizio anno la discussione sulle normative europee sull'etichettatura degli alimenti, a tutela dei consumatori e di quella maggiore trasparenza richiesta, secondo le statistiche, dal 91 per cento dei cittadini. Regole, tuttavia, spesso contestate da alcuni settori dell'agroalimentare, in primo luogo il vino, perché non terrebbero conto delle particolari specificità.

A rinfocolare le polemiche è stata la diffusione, a febbraio, di un documento di lavoro della Direzione generale per la salute e la sicurezza alimentare, in preparazione della revisione del Piano europeo di lotta contro il cancro, che auspica una maggiore tassazione delle bevande alcoliche e l'introduzione di avvertenze sanitarie sulle etichette.

«La proposta di etichettare il vino con indicazioni allarmiste e generiche è un atto che nulla ha a che fare con l'educazione al bere consapevole, ma rischia di avere come unico effetto la mistificazione di un prodotto identitario, tipico, tradizionale e di qualità», denuncia in particolare Coldiretti Veneto. La Regione, con i suoi 103 mila ettari di vigneto e una produzione annuale di circa 11 milioni di ettolitri che rappresenta il 30 per cento dell'intero mercato italiano del vino, con un valore economico di circa 5 miliardi di euro di cui 3 derivati dall'export, è

certamente la più penalizzata.

Secondo Coldiretti, i messaggi allarmistici uniti alle politiche proibizionistiche in arrivo, come quella di aumentare la tassazione sul vino, rappresentano solo una scorciatoia che non porterà al vero obiettivo, ossia una vera politica di educazione al bere consapevole senza eccessi, che è il vero tema salustico da affrontare in modo serio.

L'alternativa? Coldiretti porta avanti da anni una battaglia per rendere obbligatoria l'indicazione dell'origine degli ingredienti su tutti gli alimenti in commercio nell'Ue, e lo scorso anno ha presentato una proposta di legge in tal senso a livello europeo. L'obiettivo è fermare l'inganno dei prodotti stranieri spacciati come italiani, proteggendo in questo modo realmente, a loro parere, la salute dei consumatori e il reddito degli agricoltori. Un passo in questo senso lo si è fatto: dal 1° gennaio 2025 è entrato in vigore il Regolamento Ue 2.429/2023 che impone l'indicazione obbligatoria in etichetta del Paese d'origine per una serie di prodotti alimentari, tra cui frutta secca sgusciata (mandorle, nocciole, pistacchi) e essiccata (fichi secchi, uvetta), capperi e zafferano. Fanno eccezione i prodotti misti o tostati.

«L'etichettatura obbligatoria dei cibi – afferma Carlo Salvan, presidente di Coldiretti Veneto – è una battaglia iniziata nel 2002 con l'introduzione



Etichettatura - Continua il dibattito sulle norme europee.

Frutta secca, ora l'origine è indicata

Dal 1° gennaio 2025 è scattato l'obbligo dell'indicazione d'origine della frutta secca sgusciata, dalle nocciole alle mandorle, dai fichi secchi ai pistacchi, settore in forte crescita. Rimane ancora anonima l'indicazione della provenienza della frutta secca usata come ingrediente nella preparazione dei dolci.

dell'obbligo di indicare l'origine della carne bovina dopo l'emergenza della cosiddetta mucca pazza, per garantire trasparenza e fiducia. Da allora sono stati fatti molti progressi, con l'indicazione dell'origine che è stata estesa a circa il 40 per cento della spesa. Tuttavia restano ancora prive di indicazione l'origine dei legumi in scatola, della frutta nei succhi o nelle marmellate, del grano usato in pane, biscotti e grissini, e della carne o del pesce serviti nei ristoranti».

Nel frattempo, un decreto ha prorogato fino alla fine del 2025 un provvedimento sperimentale solo italiano che prevede l'obbligo di indicare in etichetta l'origine del grano duro per la pasta di semola, riso, pomodoro e derivati, latte e prodotti lattieri caseari, carni suine trasformate.

GLI APPUNTAMENTI

Non solo Vinitaly, i dati del 2024 e le fiere del vino

Anche nel 2024 è cresciuta la superficie vitata in Veneto, che ha superato 103.500 ettari (di cui 94.600 produttivi). Lo ha certificato Veneto Agricoltura nel suo report tradizionale di inizio anno scaricabile dal sito www.venetoagricoltura.org, dove ha calcolato la quantità di uva prodotta in circa 13,7 milioni di quintali (più 0,7 per cento) e la produzione di vino in 11,65 milioni di ettolitri. La fa da padrona la provincia di Treviso con il 90 per cento di uve a bacca bianca, gran parte per la spumantistica.

Continua la crescita degli ettari condotti secondo standard di sostenibilità (come certificato dal Sistema di qualità nazionale produzione integrata), mentre le uve venete atte a Dop sfiorano l'80 per cento. In un mondo in cui il



consumo di vino sta calando, l'Italia è comunque rimasta al terzo posto (dopo Usa e Francia) con 21,8 milioni di ettolitri e tiene l'export.

Un punto sull'annata e sulle prospettive per il settore lo si farà a breve, dal 6 al 9 aprile, al Vinitaly di Verona, una manifestazione oggi solo per addetti ai lavori – del vino ma anche dell'olio di oliva – che non manca tuttavia di attirare frotte di appassionati negli eventi collaterali come il Vinitaly and the City, che apre la kermesse da venerdì 4 a domenica 6 aprile tra incontri e degustazioni nelle vie della città (www.vinitaly.com).

Per gli amanti del vino "sincero", si tengono dal 4 al 6 aprile a Cerea (Verona) Viniveri 2025, e dal 5 al 7 aprile a Gambellara (Vicenza) il VinNatur Tasting 2025, rassegna con duecento vignaioli italiani e stranieri.

Il punto Cambiamenti climatici, insetti alieni e limiti all'uso di fitofarmaci riducono le rese mentre aumenta la concorrenza straniera: è calato di un terzo in dieci anni il prodotto nostrano

Sulle nostre tavole è sempre meno la **frutta padovana**

UN SETTORE
IN CRISI

La frutta italiana vive un momento di crisi, e non è da meno il territorio padovano, dove negli ultimi dieci anni la produzione è calata di almeno un terzo, come rileva una ricerca di Cia Padova. Il dato riguarda in particolare la Bassa Padovana, che è l'area maggiormente vocata.

I casi più eclatanti sono quelli del pero: oggi nel Padovano la superficie coltivata si estende su "appena" 380 ettari, il 50 per cento in meno così come per il kiwi, un centinaio di ettari complessivi. Meno drammatica è la situazione del melo, sceso di un terzo ma che resiste in 405 ettari. Pesche e nettarine occupano invece solamente 92 ettari.

«Si tratta di numeri che impongono una seria riflessione – spiega il direttore di Cia Padova, **Maurizio Antonini** – anche e soprattutto sul futuro della nostra agricoltura. In primo luogo, stiamo risentendo degli effetti

nefasti dei cambiamenti climatici, con prolungati periodi di siccità che si alternano a nubifragi intensi e allagamenti: si pensi all'alluvione del maggio 2024».

Tra le cause della drastica riduzione delle rese c'è anche la proliferazione di insetti alieni, come la cimice asiatica, la cui criticità non è ancora stata del tutto risolta visto che l'introduzione nel Veneto

dell'antagonista, la vespa samurai, non ha portato i risultati attesi. «Occorre inoltre considerare l'ormai costante diminuzione delle superfici agricole – precisa Antonini – e che negli ultimi mesi l'Ue ha vietato diversi prodotti fitosanitari strategici per la lotta a molteplici parassiti, costringendo gli imprenditori agricoli a utilizzare sempre meno mezzi tecnici a difesa delle nostre

coltivazioni». Al contempo, accordi come quello di libero scambio commerciale tra l'Europa e il Mercosur (mercato comune dell'America meridionale) potrebbero favorire l'arrivo di prodotti da Paesi come il Brasile dove vengono avallati decine di fitosanitari. «A queste condizioni non siamo in grado di tenere il passo dei nostri *competitor*».

La decrescita della produzione della frutta ha come conseguenza l'aumento dei prezzi sugli scaffali dei supermercati, per cui a cascata le famiglie ne acquistano di meno e agli agricoltori restano minori margini di guadagno. «È un motivo in più – conclude Antonini – per il quale oggi più che mai serve una reale applicazione della legge del 2021 contro le pratiche commerciali sleali. Gli agricoltori beneficerebbero di un equo reddito, mentre ai prodotti verrebbero applicati prezzi corretti».



Frutta bacata - Effetti della cimice asiatica sulle mele (foto Cia).

OFFICINE MECCANICHE 
ROSTIN
La FORZA, La SICUREZZA in strada.



FUTURO

www.rostin.it

Via San Francesco, 26 - 35011 **Campodarsego** (PD) Italia | **GPS:** 45.52000, 11.93722
T. +39 049 5564106 | **F.** +39 049 9200286 | **info@rostin.it**

In breve

L'olio padovano non teme i dazi Usa
Il turismo esperienziale è il primo antidoto

● Turismo come arma contro i dazi Usa imposti da Donald Trump e prossimi a entrare in vigore? Ne sono convinti i produttori di olio dei colli Euganei, dove sta crescendo il cosiddetto turismo esperienziale. «Coloro che soggiornano nell'area del bacino termale, in particolare tedeschi, austriaci e olandesi – osserva Cia Padova – stanno scoprendo il territorio Mab Unesco in maniera lenta: spesso si fermano nei frantoi ad acquistare il nostro prodotto. L'export verso gli Stati Uniti rappresenta invece una fetta di mercato di nicchia, quasi ininfluente». L'ultima campagna olivicola è andata molto bene, con una bassa resa finale ma una produzione importante e di elevata qualità. «Grazie alla peculiarità dei colli Euganei, ovvero alla loro attrattività – è la testimonianza di **Devis Zanaica**, titolare del frantoio Cornoleda di Cinto Euganeo – riusciamo a vendere il nostro prodotto direttamente in azienda, senza ricorrere a massicce operazioni di export. Non soltanto stranieri: sono molti anche gli italiani che si stanno avvicinando all'olio dei Colli. Negli ultimi anni è cambiato il modo di fare turismo. Oggi l'ospite, che sia italiano o straniero poco importa, è alla ricerca di emozioni e di tipicità, da raccontare e portare a casa».

La barbabietola punta al rilancio
Confagricoltura prevede una crescita per il 2025

● Dopo un 2024 difficile per le barbabietole da zucchero, segnato da semine tardive in primavera a causa delle piogge e a temperature torride in estate, gli agricoltori veneti guardano



con fiducia alla nuova stagione scommettendo di nuovo sulla coltura. Lo rivela Confagricoltura Veneto, che ribadisce per il 2025 l'obiettivo di raggiungere 7-8mila ettari di investimenti concentrati principalmente tra Rovigo, Padova e Venezia. «Negli ultimi anni – ha spiegato **Carlo Pasti**, presidente della sezione di prodotto bieticola dell'organizzazione agricola – abbiamo cercato di aumentare gli ettari per arrivare a una buona produzione; purtroppo la scorsa annata è stata pessima, ma contiamo che gli

agricoltori continuino a credere a una coltura storica e strategica per il nostro territorio, nonché importante per le rotazioni e l'organizzazione aziendale. La bieticoltura rappresenta una buona opportunità di investimento ed è importante anche per lo zuccherificio di Pontelongo, che deve lavorare soprattutto con bietole venete in modo da contenere i costi legati ai trasporti, anche per una sostenibilità ambientale ed economica».

Gli ambasciatori della sostenibilità
Al via il nuovo corso dell'Università di Padova

● È partito il 7 marzo scorso il secondo *general course* "Ambasciatori di sostenibilità. Conoscere, promuovere, praticare la sostenibilità", un insegnamento all'interno del corso di laurea in Scienze e tecnologie per l'ambiente dell'Università di Padova (Dipartimento di scienze chimiche) ideato di concerto con le politiche dell'Ateneo patavino in materia di sostenibilità urbana in collaborazione con il Comune di Padova e Acegas ApsAmga. L'insegnamento ha ottenuto anche il patrocinio della Rete delle università per lo sviluppo sostenibile - Rus ed è aperto non solo agli studenti di tutti i corsi di laurea dell'Università di Padova, ma anche ai cittadini che vogliano approfondire il tema della sostenibilità.

Fiera di vita in campagna
La manifestazione clou per gli appassionati

● Si tiene dal 14 al 16 marzo a Verona la tradizionale Vita in Campagna - La Fiera, organizzata dalla popolare rivista per addetti ai lavori e appassionati di orticoltura e giardinaggio. Info: www.fieradivitaincampagna.it

Utile e bellezza nel paesaggio
Un libro indaga questo indissolubile rapporto

● *Bellezza e produttività nel giardino e nel paesaggio rurale italiano* è il titolo del volume a cura di Antonella Pietrogrande (Olschki, 2024, 35 euro), coordinatore del Gruppo Giardino storico-Università di Padova, che indaga la tensione verso la bellezza e la ricerca della produttività, che sono sempre sussistite in equilibrio dialettico nella storia del paesaggio italiano. Il volume tenta di approfondire questo binomio, con un occhio alle differenze regionali e analizzando la permanenza del rapporto *utile-dulci* nell'economia della villa, offrendo esempi relativi alla reintroduzione di pregiati vitigni, frutteti e orti in diversi siti storici, a testimonianza di un nuovo interesse per il giardino e il paesaggio produttivo.



EUROIRRI è un'azienda specializzata nella progettazione, nell'installazione e nella manutenzione di impianti di irrigazione, di fertirrigazione ed antibrina per tutte le tipologie di verde: giardini, parchi, campi sportivi e coltivazioni agricole.

PROGETTIAMO e REALIZZIAMO anche laghetti, sistemi per il riciclo delle acque meteorologiche e svolgiamo anche un servizio di trattamento acque.



EUROIRRI di Gabriele Rubin

Via Caresin 43/B - Arzergrande (PD)
Tel. 049 5800882 - 360 768105
euroirri@gmail.com - www.euroirri.it



CHEEASY, STORIE di FORMAGGIO

L'UOMO E LA MUCCA: UN'ANTICA AMICIZIA





CIAO AMICO!
TI PRESENTO BEPI
E LA FRISONA!



LO SAPEVI
CHE PER IL NOSTRO
CASEIFICIO CI SONO CIRCA 5.000
MUCCHE CHE FANNO TUTTE UN
LATTE SPECIALE?
SE NON CI CREDI, CHIEDILO
A LUI....

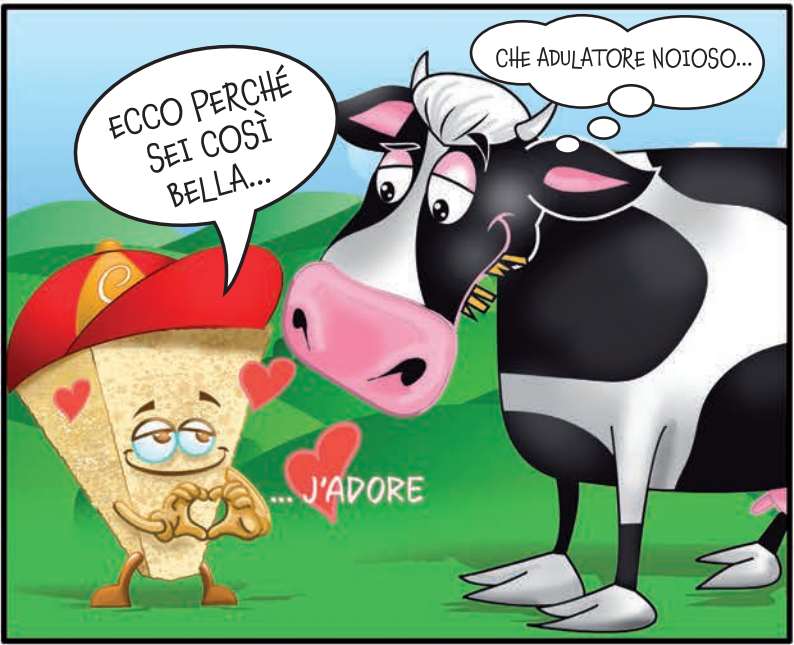


ESATTO CHEEASY!
TRATTIAMO LE NOSTRE
MUCCHE CON I GUANTI E
SEGUIAMO SEMPRE QUESTE
REGOLE FERREE!

ASSICURIAMO AD OGNI MUCCA TUTTO IL BENESSERE POSSIBILE, DAGLI SPAZI ADEGUATI PER MUOVERSI SENZA DIFFICOLTÀ ALL'AMBIENTE CONFORTEVOLE PULITO, ASCIUTTO E BEN VENTILATO, ALL'IGIENE E PULIZIA DEGLI SPAZI DI STABULAZIONE E LE AREE DI ALIMENTAZIONE.

MONITORIAMO ATTENTAMENTE LA SALUTE DELLE MUCCHE TRAMITE ACCURATE SUPERVISIONI E CONSULENZE DI AGRONOMI E VETERINARI, PER PREVENIRE LA DIFFUSIONE DI MALATTIE.

GARANTIAMO UN'ALIMENTAZIONE BILANCIATA TRAMITE LA PREPARAZIONE DI MANGIMI SPECIFICAMENTE FORMULATI PER FAVORIRE LA COAGULAZIONE DEL LATTE NECESSARIA ALLA PRODUZIONE DEL GRANA PADANO.



ECCO PERCHÉ
SEI COSÌ
BELLA...

...J'ADORE

CHE ADULATORE NOIOSO...



EHI...
MA NON HAI NULLA
DA DIRE?

BEH SÌ...
CHE MI HAI FATTO
VENIRE IL LATTE
ALLE GINOCCHIA!*

*Situazione pesante, noiosa e fastidiosa. - Il modo di dire risale alle antiche operazioni manuali di mungitura degli animali da latte, che prevedeva l'utilizzo di un secchio tenuto tra le gambe del mungitore da riempire, appunto, fino alle ginocchia.

...alla prossima storia!



Barbarano Mossano (VI) - via Capitello, 2 - tel 0444 795306
Lonigo (VI) - via Garibaldi, 50/52 - tel 0444 437043
www.caseificiobarbarano.it



LA STORIA

Due cuori e... un distillato: così rinasce un **liquorificio**

CAMBIO VITA!

Il periodo di isolamento durante il Covid per qualcuno è stato portatore di un vero e proprio cambio di vita. Così è accaduto, per esempio, a due giovani, **Maddalena Varotto** e **Alessandro Belluco**, che da segregati in casa hanno scoperto la loro vera vocazione: la distillazione. Coppia nella vita e ora anche nel lavoro, nel dicembre 2022 hanno rilevato una storica attività, la Distilleria Rizzi di Mestrino (www.distilleriarizzi.com).

«Come molte persone – raccontano Maddalena e Alessandro – nei mesi dell'isolamento abbiamo iniziato a seguire dei corsi online, tra cui uno per sommelier dei distillati. Dopo la pandemia abbiamo proseguito la passione, abbiamo provato a fare in proprio delle infusioni e alla fine avevamo un vero e proprio laboratorio in garage. Entrambi facevamo tutt'altro nella vita: abbiamo provato a guardarci intorno se potevamo trasformare la nostra passione in un lavoro e così è stato».

Il sogno era quello di avviare una vera e propria distilleria: costi e difficoltà burocratiche hanno invitato i due a più miti consigli. Dal passaparola tra amici di amici è spuntata fuori un'occasione: rilevare un'attività che stava per chiudere perché il titolare andava in pensione e non c'era nessuno intenzionato a proseguirne l'attività. «Avevamo in realtà già conosciuto

la Distilleria Rizzi – rivela Maddalena – ma poiché da tempo aveva chiuso l'attività di distillazione vera e propria mantenendo solo quella di liquorificio, l'avevamo scartata. Poi però abbiamo riflettuto che era comunque un'opportunità e che ci sono già molte distillerie nel territorio che ci possono fornire il prodotto pronto da lavorare. Il precedente proprietario ci ha aiutato molto agli inizi, ci ha introdotto alla clientela: di fatto l'attività non si è mai fermata».

In questi primi due anni i nuovi titolari hanno iniziato a cambiare molte cose: hanno aperto uno spaccio per il pubblico, allargato la gamma degli sciroppi alla frutta – ora i gusti sono una dozzina, dai classici limone e arancia alle novità caffè, liquirizia, cocco e frutti di bosco – e iniziato a rinnovare le etichette. «La nuova normativa prevede che tutto il prodotto realizzato dal 2023 riporti una serie di nuove informazioni: mano a mano che finiamo le scorte lanciamo le nuove etichette, cercando di mediare tra la tradizione e le esigenze moderne. Stiamo mettendo mano anche alle bottiglie per uniformare l'immagine».

Ci sono alcuni prodotti, in particolare quelli professionali che vengono venduti solo ai laboratori, che non si toccano: per gli altri – amari, aperitivi, liquori vari – sono state talvolta riviste le ricette e vi sono delle novità come l'elisir di



Distilleria Rizzi - I neo titolari all'inaugurazione e alcuni loro prodotti.

Un amaro e un infuso per il brulé

I prodotti della Distilleria Rizzi non si trovano nella grande distribuzione ma per lo più sono serviti in bar e ristoranti. Quali sono i più amati? «Il nostro amaro Felsina per il dopo pasto – rivelano i titolari – ma d'inverno anche il nostro Garofano, infuso a base di cannella, chiodi di garofano, arance e mele, che molti aggiungono al vino per farci il brulé».

rabarbaro. Ma il vero lavoro che appassiona i due neo-imprenditori è il recupero del passato: «Abbiamo trovato una serie di strumenti del fondatore, oggi esposti in una vetrina, tra cui alcuni ricettari originali: stiamo cercando di rifare quelle ricette, adeguandole alle normative e alle esigenze di oggi, senza i coloranti proibiti e con minori quantità di zucchero».

Che siano infusi o liquori, Maddalena e Alessandro ci tengono alle materie prime, che lavorano loro stessi come nel caso degli agrumi, forniti da un produttore del Garda, e della frutta fresca. «Abbiamo un estrattore per ricavare il succo che usiamo negli sciroppi e un essiccatore per la scorza, edibile perché non trattata chimicamente, e per la polpa della frutta che utilizziamo per le nostre infusioni».

SARÀ SITUATA A LOREO

È poco il malto italiano? In arrivo una nuova malteria

Nei primi anni Duemila in Italia si è assistito a un *boom* di birrifici, di micro e medie dimensioni, per lo più artigianali e più di recente anche "agricoli" (ovvero che usano materie prime di propria produzione). Uno degli ingredienti principali per la produzione di birra è l'orzo, che viene poi maltato. L'Italia ha una produzione annua di malto d'orzo di circa 80 mila tonnellate, decisamente inferiore alla domanda interna, motivo per cui i due terzi del prodotto necessario per la birra in Italia viene importato da Paesi come Germania e Austria. Il costo del malto italiano è anche di norma superiore a quello straniero, in particolare a causa degli elevati costi energetici per l'essiccazione.

Le cose potrebbero cambiare con la costruzione di una nuova grande



malteria, la cui entrata in funzione è prevista per il 2027, a Loreo in provincia di Rovigo. Lo ha annunciato a un convegno di Confagricoltura Giovanni Toffoli, amministratore delegato di K-Adriatica. Tra Polesine e Bassa Padovana la coltura di orzo è infatti in espansione.

«Attraverso contratti di filiera che coinvolgeranno circa ottocento imprese del Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Emilia Romagna e Marche – ha specificato **Giovanni Toffoli** – la produzione a Loreo sarà di circa 50 mila tonnellate di orzo da birra». Lo stabilimento polesano affiancherà quello di Melfi, darà lavoro a un centinaio di addetti tra diretti e indiretti e coniugherà tecnologia e sostenibilità, utilizzando solo energia elettrica da cogenerazione e riducendo il consumo di acqua.

RACCOLTA AMIANTO

PRESSO LE UTENZE DOMESTICHE E RELATIVE PERTINENZE

Il Consiglio di Bacino Brenta per Rifiuti, mediante il gestore unico ETRA S.p.A. Società benefit, **promuove una microraccolta di materiali in amianto** tipo lastre e manufatti in matrice compatta (es. tubi, canne fumarie, vasche ecc.), rivolto a tutti i titolari di utenze domestiche. Il contributo messo a disposizione dall'Ente è di **250,00€ iva inclusa**, una tantum, per ogni utenza domestica residente nel territorio del Bacino Brenta per i Rifiuti*.



ETRA fornirà a domicilio, previa adesione, un kit contenente i dispositivi di protezione individuale (DPI), l'incapsulante, i materiali idonei per l'imballaggio e la modulistica con le istruzioni operative.

Gli utenti potranno personalmente, seguendo delle specifiche procedure, effettuare l'incapsulamento, la rimozione e il confezionamento del materiale contenente amianto per una superficie max di 75 mq e/o massimo 1000 kg.

Per prendere visione della modulistica (condizioni generali, istruzioni per l'uso, ecc...) e richiedere un preventivo consulta la pagina del progetto scansionando il QR code a fianco e visita il sito **www.etraspa.it**
mail: **info@etraspa.it**

Al termine delle operazioni ETRA gestirà il ritiro, previa comunicazione fatta dall'utente.



- **Respirare polvere di amianto è molto pericoloso per la salute!**
- **Seguire le norme di sicurezza.**
- **Abbandonare l'amianto è un reato!****
- **L'amianto può essere ritirato solo da ditte autorizzate in possesso dei requisiti di legge.**



* Le richieste del contributo verranno accolte nel rispetto dell'ordine di arrivo fino ad esaurimento budget.

** L'amianto è un rifiuto pericoloso! Chiunque abbandona amianto nell'ambiente commette un reato contravvenzionale punito con l'ammenda da € 1.000 a € 10.000, aumentata fino al doppio (art. 192 e art. 255 co. 1 D.Lgs. n. 152/06).