

d

# Dal Campo alla Tavola

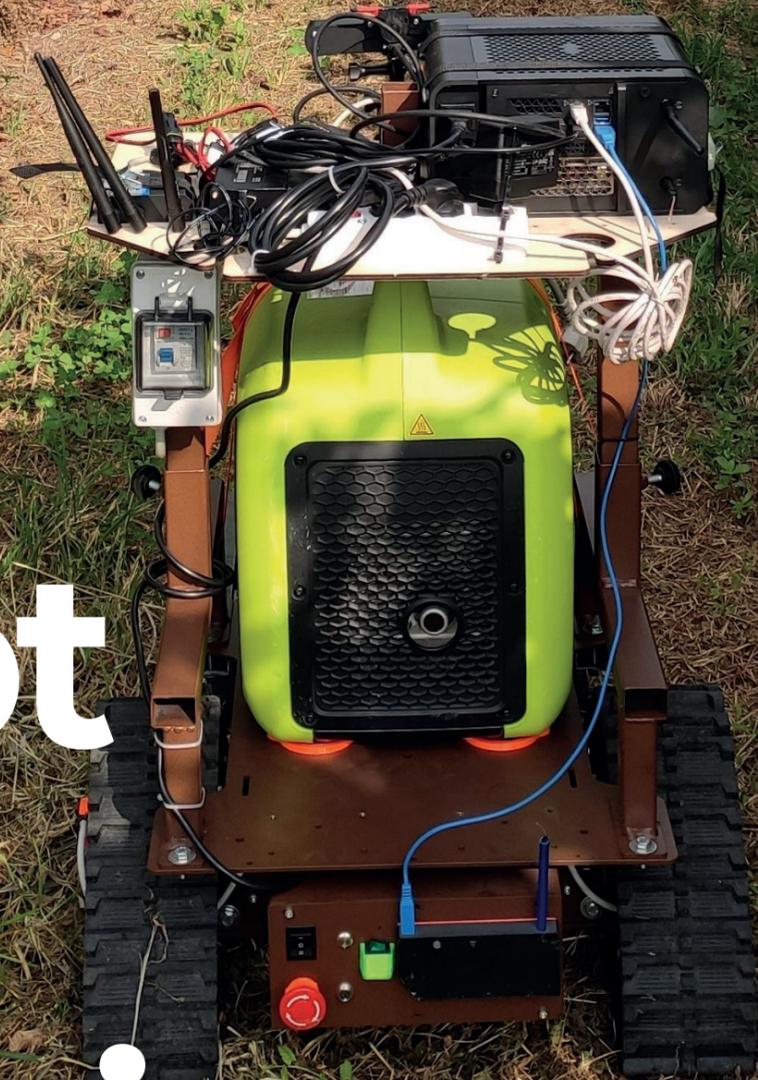
ALTA TECNOLOGIA IN AGRICOLTURA

MAGAZINE

#04 - 29 GIUGNO 2025

HIGH-TECH AGRICOLO

I robot  
sono  
già qui





# # 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](http://www.campagnamica.it)

[padova@coldiretti.it](mailto: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

D O N N E

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](mailto:padova@coldiretti.it)

## ATTUALITÀ

# Dalle frodi al caporalato, oggi le mafie mirano all'agricoltura

## IL TEMA

Pagine a cura di Emanuele Cenghiaro

**A**gricoltura nuovo business delle mafie? Sembra che sì, se è vero che si stima che il valore d'affari delle agromafie abbia raggiunto lo scorso anno i 25,2 miliardi di euro, e che negli ultimi dieci anni sia di fatto raddoppiato. Non solo, l'azione della malavita organizzata si è estesa a nuovi ambiti: caporalato, falsificazione e sofisticazione di prodotti alimentari, controllo della logistica, appropriazione di terreni agricoli e fondi pubblici, fino all'usura, al furto e al *cybercrime*.

È questo l'infausto quadro delineato dal *Rapporto sui crimini agroalimentari in Italia* elaborato quest'anno da Coldiretti, Eurispes e Fondazione Osservatorio agromafie, che certifica come il settore agroalimentare sia diventato sempre più attrattivo per le organizzazioni criminali, che allargano i tentativi di estendere i propri tentacoli su molteplici asset legati al cibo.

Particolarmente preoccupante è il fatto che le agromafie siano in grado di utilizzare le pieghe della burocrazia per promuovere il credito illegale, acquisire aziende agricole e riciclare denaro: imprenditori onesti subiscono minacce e danni per costringerli a cedere terre e attività, approfittando anche delle crisi del contesto internazionale e dell'aumento dei costi di produzione.

Obiettivo principale delle agromafie

sono in molti casi i fondi pubblici per il settore, ma anche il controllo di mercati e appalti, raggiunto grazie all'aiuto di professionisti compiacenti. Le infiltrazioni si estendono alla ristorazione, ai mercati ortofrutticoli fino alla grande distribuzione; non si risparmiano le frodi alimentari, ovvero prodotti venduti adulterati o senza etichetta, l'utilizzo di agrofarmaci vietati e false certificazioni bio da importazioni, soprattutto dall'Est Europa. I settori più colpiti sembrano essere vino, olio, mangimi e riso. Un capitolo a parte è rappresentato dal cosiddetto *italian sounding* e dalle frodi sul *packaging*.

«La crisi internazionale e i cambiamenti climatici stanno mettendo in crisi la filiera agroalimentare, che appare sbilanciata a favore della distribuzione e penalizza i produttori – ha sottolineato **Gian Maria Fara**, presidente di Eurispes – e molte aziende agricole faticano a sostenere l'aumento dei costi, la riduzione delle rese, i prezzi imposti dalla grande distribuzione e la difficoltà di accesso al credito. Le mafie, grazie alla loro liquidità, offrono prestiti usurari o acquistano aziende agricole in difficoltà, seguendo un modello simile al *land grabbing* (accaparramento di terre, ndr). Questa strategia punta direttamente alla terra e alla produzione primaria, ampliando il controllo lungo tutta la filiera».



Agromafie - Un giro losco di affari da oltre 25 miliardi di euro.

## La piaga dell'Italian sounding

Si chiama così il commercio di prodotti che di italiano hanno il nome o segni distintivi sulla confezione, ma che in realtà non hanno alcun legame produttivo con il nostro Paese. Particolarmente danneggiati il Parmigiano Reggiano e il Prosecco. Si calcolano danni per 120 miliardi di euro.

Particolarmente odioso è il ritorno del fenomeno del caporalato, cui il rapporto dedica ampio spazio, con la nascita di organizzazioni transnazionali tra Italia e Paesi extraeuropei che agiscono come agenzie informali di intermediazione illecita della manodopera agricola. Riguarda molti lavoratori asiatici, da India e Bangladesh, e coinvolge anche le mafie cinesi. «Difendere la filiera agroalimentare dalle mafie – sottolinea il segretario generale di Coldiretti, **Vincenzo Gesmundo** – significa anche garantire il giusto prezzo lungo tutto il percorso. Se i consumatori comprano prodotti a prezzi stracciati, o settori deviati della Gdo o dell'industria acquistano e vendono sottocosto, quel sottocosto qualcuno lo paga: e sono quasi sempre gli agricoltori e i lavoratori agricoli».

## LA NOVITÀ

## Approvata la legge Caselli contro le frodi alimentari

**L**a presentazione a maggio del rapporto sui crimini agroalimentari coincide con l'approvazione del disegno di legge che introduce nel codice penale italiano un nuovo titolo dedicato ai delitti contro il patrimonio agroalimentare, accogliendo le proposte della cosiddetta legge Caselli. Il ddl introduce importanti misure per tutelare la filiera agroalimentare e i consumatori, con particolare attenzione alla repressione delle frodi. Tra le principali novità spicca l'introduzione del reato di frode alimentare, che punisce tutte le condotte ingannevoli nella produzione e commercializzazione di alimenti, soprattutto quando danneggiano il consumatore su qualità, quantità o provenienza dei prodotti. Viene



inoltre istituito il reato di commercio di alimenti con segni mendaci, per contrastare false etichettature e indicazioni ingannevoli, e quello di agropirateria, rivolto a chi commette frodi alimentari in modo sistematico e organizzato. Completano il quadro misure più severe per la tutela di Dop e Igp, la possibilità di donare alimenti sequestrati a fini assistenziali e l'introduzione di sanzioni proporzionate al fatturato aziendale, per garantire maggiore equità.

«Erano dieci anni che aspettavamo l'approvazione della proposta di legge del procuratore Caselli – commenta **Vincenzo Gesmundo** di Coldiretti – Chiediamo ora la rapida approvazione definitiva del Parlamento, superando le resistenze di pezzi della grande industria in mano alle multinazionali e di segmenti della Gdo».

**Agritech** È d'attualità anche in agricoltura parlare di tecnologie avanzate: satelliti, droni, robot e intelligenza artificiale per un'attività di precisione che apporta qualità, prevenzione e risparmi

# I satelliti che aiutano

IL FOCUS

**L'**incontro tra **Space Economy e agricoltura**? Non è fantascienza ma un'opportunità concreta per affrontare sfide come il cambiamento climatico e la scarsità di risorse. L'agricoltura trova infatti sempre più attenzione da parte della ricerca, e dall'altra parte c'è una risposta interessata da parte delle aziende agricole, oggi più propense alle novità. I benefici sono in termini sia di quantità che di qualità del prodotto, per esempio grazie a un utilizzo di fitofarmaci sempre più ridotto e preciso: il che significa anche diminuire i costi di produzione.

L'evoluzione ora arriva anche dall'alto: che significa sì il cielo, dove già da tempo operano i droni, ma ancora più in alto, nello spazio dove orbitano i satelliti. È questo un tema approfondito da Veneto Agricoltura che a maggio, nell'ambito di Space Meetings Veneto 2025, ha organizzato Space AgriTech Expo, una giornata di incontri per fare il punto sull'integrazione tra il mondo spaziale e quello agricolo, raccontare le *best practices* e affrontare le sfide del domani.

«Oggi circa il 25 per cento dei dati satellitari è utilizzato in ambito agricolo – ha sottolineato il direttore generale dell'Agenzia spaziale italiana, **Luca Vincenzo Maria Salamone** – La sfida è trasformare questi dati in servizi concreti e accessibili. Lo spazio è divenuto un *asset* cruciale per affrontare

alcune delle sfide più urgenti del nostro tempo, dalla sicurezza alimentare alla sostenibilità ambientale».

Salamone ha raccontato come appositi programmi dotati di tecnologie all'avanguardia permettano oggi di raccogliere dati fondamentali per l'agricoltura di precisione, il monitoraggio ambientale e la gestione delle risorse naturali. Le tecnologie satellitari sono in grado di ottimizzare l'irrigazione, di prevenire malattie e di rendere l'agricoltura più sostenibile e competitiva: «Per farlo – ha continuato – è essenziale rafforzare l'ecosistema che unisce ricerca, industria e pubblica amministrazione, così da sfruttare appieno le potenzialità dello spazio per uno sviluppo sempre più sostenibile e inclusivo».

Scendendo dallo spazio all'aria, la Regione Veneto ha annunciato l'avvio di un progetto pilota di Agea e Avepa, sostenuto dal Joint Research Center della Commissione europea, volto a integrare strumenti di ultima generazione nei sistemi di gestione e controllo in agricoltura, ovvero droni dotati di camere ad alta risoluzione e sensori multispettrali, che consentono la ricostruzione 3D delle superfici coltivate coprendo anche le aree non raggiungibili dai satelliti, garantendo migliori controlli e tempestività negli interventi. Unito all'intelligenza artificiale, il sistema garantisce la precisa gestione degli eventi catastrofali per erogare risarcimenti più equi.



Hi-Tech - Prova di droni agricoli destinati al monitoraggio e a

Insomma, le associazioni agricole non stanno a guardare. E rivelano come siano soprattutto le aziende guidate da giovani a trainare l'innovazione anche in agricoltura, avendo le nuove generazioni compreso come le soluzioni digitali, se usate in modo appropriato, possano consentire di aumentare le rese inquinando meno. «I dati sono la vera ricchezza dell'agricoltore – ha affermato il segretario generale di Coldiretti, **Vincenzo Gesmundo** – ma vanno gestiti, perché solo da indicazioni precise raccolte dai sistemi digitali è possibile ridurre i costi. In questa direzione Coldiretti ha all'attivo Demetra, una

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](http://www.dolciepani.it).



SEGUICI SU

[www.facebook.com/dolci.pani](https://www.facebook.com/dolci.pani)

[www.instagram.com/dolci.e.pani](https://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](mailto:info@dolciepani.it) - [www.dolciepani.it](http://www.dolciepani.it)

LO SGUARDO DELL'ESPERTA

# i raccolti



alla prevenzione (foto Coldiretti).

## Dallo spazio l'agricoltura del futuro

Gli agricoltori utilizzano i dati dallo spazio per ottimizzare sempre più le coltivazioni, ridurre i costi, combattere i cambiamenti climatici.

piattaforma a supporto dell'agricoltura di precisione per la gestione integrata di attività quotidiane e programmazione». Quanto all'Ia, Gesmundo sottolinea come sia un tema delicato anche per l'enorme richiesta di energia elettrica che, secondo le stime, nel 2050 potrebbe arrivare al 50 per cento della produzione planetaria.

«Le innovazioni in agricoltura sono fondamentali alla luce della cronica carenza di manodopera qualificata, dell'aumento dei costi e della difficoltà di eseguire molte operazioni in tempi ristretti», ha fatto presente invece **Alberto De Togni**, presidente di Confagricoltura Verona, alla presentazione di un robot che permette il monitoraggio delle coltivazioni e la prevenzione di malattie e malerbe, realizzato in collaborazione con la rete regionale Innosap e il laboratorio Altair Robotics del Dipartimento di ingegneria dell'Università di Verona. «Il primo punto imprescindibile per andare incontro all'agricoltura del futuro – avvisa però **Gianmichele Passarini**, presidente di Cia Veneto – è azzerare il *digital divide* che ancora esiste nella nostra regione. In secondo luogo, la transizione tecnologica è un processo ineludibile ma non deve essere appannaggio solo delle grandi e medie aziende agricole. Gli enti competenti sono chiamati a far sì che tutte le imprese possano beneficiarne grazie all'accesso ai fondi alle medesime condizioni».

## L'intelligenza artificiale è già utilizzata in agricoltura

**L'**intelligenza artificiale (Ia) permea già, e lo farà sempre più, tutto ciò che ci circonda. Non ne è esente nemmeno l'agricoltura, che sta anch'essa vivendo una trasformazione importante. Al cuore di tutto ci sono i "dati". Ma cosa sono?

«Sono tutto ciò che i droni e le macchine dotate di sensori raccolgono sul campo. Sono moli di dati e una marea di immagini che poi vengono codificate e rendono una macchina capace di fare delle diagnosi. Per esempio, capire se e dove una coltura abbia bisogno di acqua. L'intelligenza artificiale ragiona, ma non solo: oggi è dotata di occhi grazie alle immagini, ha orecchie e le si può parlare. Le macchine ascoltano e capiscono il nostro linguaggio e, volendo, ti parlano».

Chi racconta è **Claudia Zarabara**, consulente e formatore in marketing digitale e esperta di Ia, che ha da poco concluso un corso di formazione per gli agricoltori di Cia Padova, dove ha dato dimostrazione dell'uso di ChatGpt in agricoltura, e attraverso una *deep research* con un motore di ricerca come Perplexity ha fatto elaborare una previsione sul costo futuro dei cereali.

Dalla raccolta di dati, spiega la Zarabara, si passa all'applicazione che sempre di più è affidata ai robot: «Sono macchinari che esistono già, come quelli che raccolgono la frutta ma possono anche capire se un frutto è maturo, se è sano o è da buttare. Vi sono poi

robot che si occupano di semina e potatura, e droni che tengono d'occhio e contano le pecore di un gregge o le vacche in alpeggio. Attraverso le immagini queste macchine possono comprendere quale malattia abbia una pianta, fare un controllo biologico dei parassiti e somministrare una cura».

I robot, insomma, sono già tra noi e non bisogna averne paura né guardarli con troppo



sospetto. «Tra poco l'Ia sarà dappertutto, anche in agricoltura. Probabilmente però non ce ne renderemo conto: se ne parla tanto solo ora ma c'è da anni, la stavamo già utilizzando e nemmeno lo sapevamo». Togliera lavoro all'uomo? «I robot fanno lavori che l'uomo non vuole fare più e l'uomo comunque serve sempre, deve supervisionare, controllare. Le macchine sbagliano, e spesso. L'uomo deve anche addestrare la macchina che da sola non fa nulla», conclude Zarabara.

**Premiato Caseificio Pennar Asiago**  
[www.caseificiopennar.it](http://www.caseificiopennar.it)



# CHEEASY, STORIE di FORMAGGIO

## IL LUNGO SONNO DELLA STAGIONATURA

4



...alla prossima storia!

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

**CSB**  
 Caseificio Sociale  
 PontediBarbarano

## ORIZZONTI

**Fattorie sociali** Un comparto ancora di nicchia ma strategico per il futuro del *welfare* comunitario

# Agricoltura sociale, nuova normativa

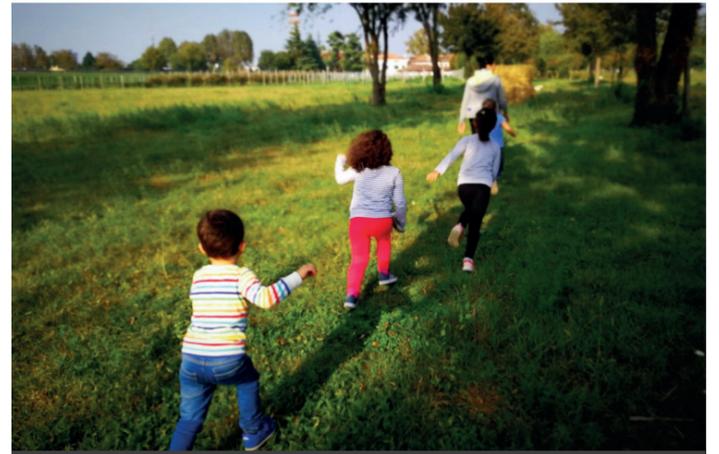
AGRICOLTURA & SOCIETÀ

**C**resce l'attesa per la **revisione della normativa veneta** in tema di agricoltura sociale. Le fattorie sociali iscritte nel registro regionale in Veneto sono ormai 40 e occupano 140 persone con disabilità e altrettante in situazione di fragilità. Costituiscono un punto di riferimento sociale e socio sanitario fondamentale per promuovere la multifunzionalità del settore agricolo, consentendo l'inserimento lavorativo, progetti di reinserimento sociale ed educativi, in un percorso di integrazione capace di mettere in evidenza le potenzialità di ciascun individuo e valorizzando i suoi talenti.

Del progetto di legge, il numero 285, se ne è parlato nei giorni scorsi a Soave al convegno "Le nuove frontiere dei servizi alla persona: collaborazione con gli attori del territorio e *greencare* - Fattorie sociali: un'opportunità da valorizzare", un evento organizzato

dall'Ulss 9 Scaligera in collaborazione con Coldiretti Verona e il Comune di Soave. «Anche in questo ambito nella nostra Regione siamo stati lungimiranti – ha evidenziato l'assessore alla sanità e al sociale, **Manuela Lanzarin** – tanto da avere promosso la prima legge regionale nel 2013, due anni prima che a livello nazionale si normasse la materia. A 12 anni da quella prima legge, il numero 14 del 2013, è arrivato il momento di aggiornare le disposizioni normative per fare in modo che la disciplina possa rispondere ancora meglio alle esigenze delle persone, sia più flessibile e consenta di costruire progetti di vita su misura della singola persona».

La provincia di Verona accoglie il 33 per cento delle fattorie sociali accreditate; seguono quella di Vicenza, con il 22 per cento, e poi Treviso e Padova. L'obiettivo cui sta lavorando il tavolo tecnico regionale



12 anni dopo - Attesa a breve la nuova legge sulle fattorie sociali.

## Il Veneto nel ruolo di apripista

Il Veneto ha promosso la prima legge italiana nel settore, poi seguita dalla normativa nazionale: «Ora è il momento di aggiornarla – spiega l'assessore alla sanità e sociale **Manuela Lanzarin** – perché possa rispondere al meglio alle esigenze delle persone e sia più flessibile». In tutto il Veneto oggi ci sono 40 fattorie sociali, con 140 persone occupate.

è far diventare le fattorie sociali delle vere e proprie "Unità di offerta" in ambito sociale e socio sanitario per le persone con disabilità, affinché trovino in queste realtà il loro percorso ideale, che tenga conto di bisogni e desideri. Tra le novità della proposta vi è il riconoscimento del ruolo delle imprese agricole e sociali e la semplificazione burocratica: la sola presentazione della Scia comporterà l'automatica iscrizione all'Albo delle fattorie sociali.

«La proposta di legge licenziata a metà maggio dalla V Commissione consiliare – ha continuato Lanzarin – passa ora al vaglio della I Commissione per le verifiche finanziarie e auspichiamo che possa essere approvata a breve. Si tratta di una legge trasversale, che aiuterà ad affiancare le istituzioni locali contribuendo a potenziare il *welfare* e a rispondere in modo efficace ai bisogni della comunità».

**Scuole** Un manifesto Coldiretti per promuovere nelle classi l'educazione alimentare e il cibo come un vero patrimonio

# Il cibo è la base per un futuro sano

**U**n manifesto per promuovere l'educazione alimentare nelle scuole: lo ha presentato Coldiretti in occasione dell'evento "Cibo naturale: un patrimonio da difendere", a Udine. È un appello al Governo, alle Regioni e al mondo dell'istruzione per una nuova politica alimentare scolastica che metta al centro il benessere delle nuove generazioni e il valore del cibo come bene comune.

Il cibo ultra-formulato, secondo Coldiretti, sta minacciando il futuro dei giovani, per cui la qualità del cibo è un elemento chiave. «Sul cibo cattivo – sottolinea il segretario generale di Coldiretti, **Vincenzo Gesmundo** – si gioca una partita fatale. È tempo di scegliere consapevolmente per proteggere la salute e il domani delle nuove generazioni».

«Vogliamo costruire un futuro più sano per i nostri figli – dichiara anche il presidente Coldiretti, **Ettore Prandini** – e un'alimentazione consapevole è la prima forma di prevenzione e di rispetto per la salute, l'ambiente e l'economia agricola».

Nel manifesto si evidenzia come l'allarmante aumento dell'obesità infantile in Italia richieda l'avvio di una strategia nazionale strutturata, con obiettivi chiari e condivisi tra istituzioni, scuole e famiglie. L'agricoltura italiana è pronta a dare il suo contributo, mettendo in campo filiere garantite, campagne di sensibilizzazione e iniziative

educative per promuovere un'alimentazione più equilibrata e consapevole. Per costruire un vero cambiamento, serve però un patto educativo tra scuola, famiglia e agricoltori, soprattutto per far capire ai ragazzi l'importanza dell'origine del cibo e il valore di una dieta sana e sostenibile.

Per raggiungere questo obiettivo, Coldiretti mette a disposizione la propria rete di fattorie didattiche e le esperienze maturate attraverso "Campagna amica" per realizzare percorsi formativi capaci di coinvolgere non solo gli studenti, ma anche le loro famiglie. Non a caso, per l'occasione a Udine è stata allestita una vera e propria classe scolastica salva salute, con lo svolgimento di un'ora di lezione di educazione alimentare ai bambini, arredi sostenibili e piante per combattere l'inquinamento da anidride carbonica.

«Durante l'anno scolastico – ricorda **Valentina Galesso**, presidente di Donne Coldiretti Veneto, titolare a Bovolenta di Va oltre la tenuta – oltre ventimila bambini hanno assistito agli interventi in classe delle nostre operatrici didattiche, aderendo a numerose iniziative, dalla semina dell'orto alla realizzazione di un mini *farmer's market*, dalle prove di cucina contadina alle letture animate della fattoria».

Un punto centrale della strategia è rilanciare le mense scolastiche come luoghi di educazione e salute. Il primo passo è



## Le piante per il benessere in classe

Una ricerca Coldiretti-Istituto di Bioeconomia del Cnr ha dimostrato che piante come la *Sansevieria* o la *Schefflera* introdotte nelle scuole hanno fatto crollare di un quinto la concentrazione di anidride carbonica e del 15 per cento le polveri sottili.

l'introduzione sistematica di cibo a chilometro zero, locale, stagionale e di filiera corta, sottraendo le gare d'appalto alla logica del massimo ribasso economico, che penalizza la qualità e la sostenibilità. Accanto a questo, Coldiretti chiede di eliminare dagli istituti scolastici i distributori automatici che offrono snack iperzuccherati, bevande gassate e prodotti ultra-processati, sostituendoli con proposte sane, fresche e il più possibile di provenienza locale.

Infine, il manifesto sottolinea la necessità di rafforzare la presenza dell'educazione alimentare nei programmi scolastici, a partire dalla scuola primaria. Insegnare ai bambini da dove viene il cibo, quali sono i principi di una dieta equilibrata e quali rischi comportano i cibi ultra-formulati significa investire nel benessere dell'intera società.

# Non solo vino: in crescita l'olio degli Euganei

PRODOTTI  
TIPICI

**Pluripremiato** dalle guide il Frantoio Cornoleda. Crescono però anche gli altri prodotti dal miele al Serprino frizzante

**I** colli Euganei e le loro pregiate produzioni agricole sono sempre più al centro dell'attenzione di chi ricerca prodotti di qualità: un esempio su tutti è il Frantoio Cornoleda di Cinto Euganeo, che ha ottenuto la prestigiosa "stella" sulla *Guida degli oli d'Italia* di Gambero Rosso, un premio speciale che viene assegnato alle aziende olearie che ricevono per dieci anni consecutivi il massimo riconoscimento, le "tre foglie". La stella attesta quindi l'impegno continuo delle aziende nella produzione di un olio di eccellente qualità. Cornoleda,

inoltre, si è aggiudicato la qualifica di miglior oleificio italiano agli ultimi Italy Food Awards, gli Oscar dei produttori italiani agroalimentari. E per l'ottavo anno consecutivo si può fregiare delle "5 gocce Bibenda".

Quello del Frantoio di Cornoleda è l'esempio più lampante della qualità raggiunta dal prodotto olio in un territorio vocato fino dai tempi antichi, anche se negli ultimi decenni si è fatto conoscere soprattutto per il vino e la Docg Fior d'arancio. Ma non ci sono solo uva e olive: si può dire che quasi ogni cosa piantata nei colli padovani porti

in dote la qualità, dalle giugiole alle ciliegie. E da non dimenticare è il miele, molto pregiato anch'esso.

¶

Il recente riconoscimento di Riserva della Biosfera Mab Unesco, assieme alla presenza turistica favorita dal vicino comprensorio termale di Abano e Montegrotto, può essere quella spinta in più per fare conoscere il *brand* anche al di fuori del territorio del Veneto.

Nel frattempo, dal 2016 gli Euganei sono sede di un biodistretto, ovvero di una rete tra agricoltori, cittadini, operatori economici, associazioni e pubbliche amministrazioni, per la gestione sostenibile delle risorse locali a partire dal modello biologico di produzione e consumo: la rete conta su una cinquantina di soci tra



Olio - Il Frantoio di Cornoleda in azione.

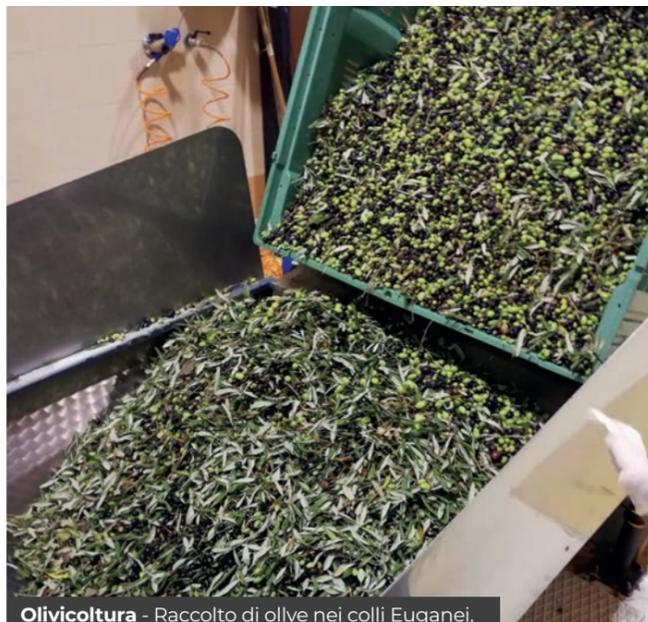
COSMESI

## Gli scarti della molitura diventano principi attivi

**L'**ulivo è un elemento agricolo di alta importanza per l'Unione europea. Olio e olive sono alla base della dieta mediterranea e fortemente associati a uno stile di vita sano: i loro benefici per la salute sono stati riconosciuti dall'Ema, l'Agenzia europea per i medicinali, mentre l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ha dichiarato che sussiste

un rapporto di causa ed effetto tra il consumo di polifenoli dell'oliva e la protezione delle particelle di colesterolo Ldl dall'ossidazione.

Anche gli scarti della molitura delle olive possono però rivelarsi fonti innovative ed efficienti delle suddette bioattività oleicole. Se ne occupa il progetto OliveNet, capitanato dal gruppo di ricerca del prof. Stefano Dall'Acqua del Dipartimento di scienze del



Olivicoltura - Raccolto di olive nei colli Euganei.

farmaco dell'Università di Padova, finalizzato a sfruttare materie prime provenienti dall'ulivo per lo sviluppo di nuovi principi attivi utilizzabili nell'industria farmaceutica, nutraceutica e cosmetica. «In molti frantoi veneti – spiega Stefano Dall'Acqua – gli scarti come sanse e acque di vegetazione restano inutilizzati divenendo costi per il loro smaltimento. Il nostro progetto ha cercato di trasformarli da rifiuti a materiali innovativi». Dai prodotti di scarto possono nascere così alimenti, cosmetici e sostanze naturali con proprietà benefiche per la salute, in ottica di "One Health" ed economia circolare, ovvero sostenibilità ambientale, sociale, economica».

INSIEME PER UNA  
COMUNITÀ SOLIDALE.



Destina il tuo **5X1000**  
alle Cucine Economiche Popolari

**CF. 92295650284**





cui l'Università di Padova ed è sostenuto da quattro Comuni Baone, Este, Rovolon e Vo'.

Se i produttori viticoli hanno deciso di puntare con forza sul vino frizzante e spumante, come evidenziato dalla recente edizione di Vulcanico Serprino (il fratello euganeo del Prosecco, visto che l'uva è la stessa, la glera), per le olive la novità è che, oltre a dare vita all'olio, possono diventare ingredienti per prodotti di bellezza. Di come crearli con gli scarti della produzione si è incaricato il progetto OliveNet, capitanato dal gruppo di ricerca del prof. Stefano Dall'Acqua del Dipartimento di scienze del farmaco dell'Università di Padova.

L'ultima campagna olivicola – fa sapere Cia Padova – ha registrato una crescita di produzione, anche se la resa è stata inferiore alla media (dai 12 agli 8,5 chilogrammi ogni quintale di olive). Tuttavia, la qualità organolettica sembra essere rimasta molto elevata, come dimostra il riconoscimento al frantoio Cornoleda e il gradimento sempre più elevato.

## SINONIMO DI QUALITÀ

# Il prodotto compete con quello di Regioni molto più blasonate

**L'**olio dei colli Euganei ha caratteristiche organolettiche uniche nel suo genere, è un vanto per l'intero territorio. Lo spiega **Devis Zanaica**, titolare del pluripremiato Frantoio di Cornoleda, attività che conduce dal 2008 assieme alla moglie **Jaci**. «Condividiamo idealmente questi premi – dichiara Zanaica – con le decine di produttori che, con fatica e dedizione, da decenni coltivano gli oliveti: una declinazione dell'agricoltura montana, ovvero resistente».

L'olio dei colli Euganei, spesso da agricoltura biologica, è ormai diventato un *brand* che aiuta a valorizzare il comprensorio, cui dà valore aggiunto il riconoscimento di Riserva della Biosfera Mab Unesco. Le distese di olivi sui Colli rendono il paesaggio ancora più attraente e sono un elemento che contribuisce al suo fascino, a cui si aggiunge la possibile visita ai frantoi. Tra le qualità di punta c'è la Rasara, una varietà d'eccellenza. Unita alla particolarità dei terreni,

rende la qualità dell'olio in grado di reggere il confronto con altre Regioni sulla carta più vocate.

«Sono tanti gli italiani e gli stranieri, su tutti tedeschi, olandesi e persone provenienti dai Paesi dell'Est – puntualizza Zanaica – che stanno scoprendo gli Euganei. Molti alloggiano nelle strutture del bacino termale e poi vengono a fare un tour sui Colli, alla scoperta dei prodotti tipici. Una volta tornati a casa fanno pubblicità alle nostre tipicità col classico metodo del passaparola. Così il giro aumenta».



Devis Zanaica con la moglie Jaci.

## NEL PADOVANO

### La Provincia lancia misure di sostegno e promozione

**C**ontribuendo con il 20 per cento dell'olio prodotto nel Veneto, la provincia di Padova è una delle principali realtà olearie della Regione. Vi sono circa 450 ettari coltivati con circa 400 aziende agricole attive nel settore olivicolo. La produzione annuale provinciale è di circa ventimila quintali di olive, da cui si ottengono 2.500 ettolitri di olio extravergine di

oliva; la resa media è di circa 9,45 per cento, ovvero da ogni quintale di olive si ricavano tra i 12 e i 15 litri di olio. La produzione di punta è l'olio dei colli Euganei, che rientra nella Dop "Veneto Euganei e Berici". Tra le principali varietà coltivate nella zona si annoverano Rasara, Leccino, Pendolino, Frantoio, *cultivar* che contribuiscono a conferire all'olio caratteristiche organolettiche

distintive, apprezzate sia a livello nazionale che internazionale.

Sono dati diffusi dalla Provincia di Padova, che ha presentato a giugno alcune azioni di formazione, sensibilizzazione, per favorire sinergie e promuovere l'oleoturismo nel Padovano, in un contesto in cui la produzione regionale ha subito un calo significativo, nonostante una riduzione minima delle superfici coltivate. Il settore si trova infatti oggi a fronteggiare importanti sfide: cambiamenti climatici, instabilità dei prezzi, dimensione ridotta delle aziende (due su cinque con meno di due ettari), e una percezione ancora debole del valore reale dell'olio extravergine da parte dei consumatori.



L'olio di oliva padovano si incentra su quattro varietà: Rasara, Leccino, Pendolino e Frantoio

DA OGGI TROVI **ladifesa** del popolo ANCHE SU **WhatsApp**



**SCRIVICI SU WHATSAPP**  
per inviarci segnalazioni, lettere, proposte, idee e per abbonarti



**ISCRIVITI AL NOSTRO CANALE**  
e attiva le notifiche per ricevere ogni giorno un articolo della *Difesa*

**Apicoltura** La Regione nel 2024 ha segnato una produzione in crescita e conta oltre 10 mila tra professionisti e appassionati. Le api sono fondamentali per molte colture, tuttavia sono in calo

# Il miele veneto è unico

UN TESORO  
AMBRATO

**V**eri custodi della biodiversità: è un titolo di cui si fregiano gli apicoltori, e ne hanno ottime ragioni. Le api sono, infatti, le responsabili dell'impollinazione di quasi il 90 per cento delle piante da fiore selvatiche e del 75 per cento delle colture agrarie. «Senza di loro, verrebbe meno anche buona parte della produzione alimentare», commentava Coldiretti Veneto in occasione della Giornata mondiale delle api, lo scorso 20 maggio. L'agricoltura intensiva, i pesticidi e i cambiamenti climatici, la perdita di habitat e nuove malattie sono però pericolosi nemici, e la protezione delle api è diventata quindi un'urgenza concreta, non solo per la salvaguardia ambientale, ma anche per la sopravvivenza di interi settori produttivi.

In Italia, il consumo medio di miele è di circa mezzo chilo a persona all'anno, un dato inferiore alla media europea di 600 grammi e un terzo rispetto alla Germania. Tuttavia, l'Italia è leader in biodiversità, con oltre 60 varietà di miele. Secondo i dati dell'Osservatorio nazionale Miele, in Italia ci sono 1,5 milioni di alveari gestiti da circa 72 mila apicoltori, due terzi dei quali sono *hobbisti* che producono miele per il consumo personale. In crescita è la presenza di giovani apicoltori, con il numero di aziende apistiche condotte da under-35 aumentato del 17 per cento negli ultimi cinque anni (analisi

Coldiretti su dati Unioncamere). Le sempre maggiori difficoltà incontrate negli ultimi anni hanno tuttavia scoraggiato parecchi apicoltori, soprattutto *hobbisti*, dal proseguire l'attività. Secondo Greenpeace, in Europa abbiamo circa duemila specie di api selvatiche ma circa un terzo delle popolazioni di api e farfalle sono in declino.

Per capire l'importanza delle api, basti pensare che in media una singola ape visita anche settemila fiori al giorno; ci vogliono quattro milioni di visite floreali per produrre un chilogrammo di miele. Almeno tre colture alimentari su quattro, secondo la Fao, dipendono per resa e qualità anche dall'impollinazione delle api, tra cui mele, pere, fragole, ciliegie, cocomeri e meloni, vale a dire alcuni dei principali prodotti agricoli del territorio veneto.



Quale, invece, il futuro per il miele nostrano? Secondo il citato Osservatorio nazionale, nel 2024 nella nostra Regione si contavano oltre diecimila apicoltori, il numero più alto d'Italia, per una produzione di circa mille tonnellate di miele, in aumento del 14 per cento rispetto al 2023 e in netta controtendenza rispetto al calo nazionale. Tra i motivi di questo risultato c'è la varietà del territorio, con arnie che spaziano dai



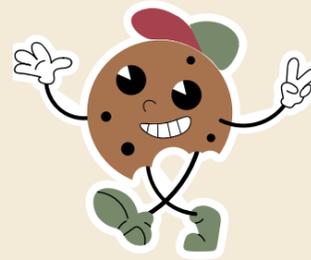
Apicoltura - Arnie collocate nei boschi dei colli Euganei.

colli alle lagune, fino alle valli alpine, e una produzione altrettanto variegata che propone dal miele delle Dolomiti Dop al miele di Barena o del Delta del Po, tutti con caratteristiche organolettiche uniche.

«La salvaguardia delle api è una responsabilità collettiva – rilancia Coldiretti Veneto – che oggi si scontra anche con l'invasione di miele straniero, spesso di bassa qualità e a basso costo. Secondo un'analisi sui dati Istat, solo nei primi due mesi dell'anno sarebbero arrivati in Italia 5,4 milioni di chili di miele importato, di cui oltre un terzo extra Unione europea. In un contesto segnato da



**etra**



**Fino  
all'ultima  
briciola**

**A TAVOLA,  
NON NELLA  
SPAZZATURA!**



**SCOPRI LE INIZIATIVE  
CONTRO LO SPRECO DI CIBO  
CHE FANNO BENE AL TUO  
PORTAFOGLIO E AL PIANETA**



PARTICOLARITÀ SUI COLLI EUGANEI

# ma è poco



## Un appello per salvare le api dai pesticidi

Greenpeace ha lanciato una raccolta firme online e un appello per bandire l'uso di pesticidi dannosi per gli insetti impollinatori. Info sul sito [www.greenpeace.org](http://www.greenpeace.org)

cambiamenti climatici e difficoltà produttive, l'apicoltura veneta dimostra tuttavia vitalità e resilienza, portando avanti un'eccellenza regionale che va protetta e valorizzata».

Sempre secondo i dati forniti da Coldiretti, nel territorio padovano a vegliare su oltre 15 mila alveari e 2.800 apiari ci sono più di un migliaio di apicoltori, in larga parte *hobbisti*, ma con un fatturato complessivo che supera i 30 milioni di euro all'anno e un qualificato manipolo formato da qualche decina di professionisti che garantiscono la maggior parte della produzione del miele locale.

Secondo **Roberto Lorin**, presidente di Coldiretti Padova, «per sostenere un settore che coinvolge molti giovani e garantire il fondamentale lavoro delle api nelle nostre campagne è importante scegliere miele di origine nazionale, un'opportunità peraltro favorita dalla recente Direttiva Ue che ha introdotto un'etichetta ancora più chiara, anche se non è purtroppo ancora previsto l'obbligo di dichiarare l'origine del miele utilizzato nei trasformati, origine che solo alcune aziende dichiarano volontariamente». Secondo la normativa, l'etichetta deve riportare la parola "Italia" o "miele italiano" per il prodotto raccolto interamente sul territorio nazionale, e indicare "miscela di mieli originari della Ue" oppure "miscela di mieli non originari della Ue", con il nome dei Paesi, se proviene da più Paesi dell'Ue o extra Ue.

## Alti e bassi, ma di qualità: il miele padovano è prelibato

**I miele dei colli Euganei vive alti e bassi.** I dati 2024 hanno fatto segnare, rispetto all'anno precedente, un calo locale del 30 per cento del miele di acacia e addirittura del 60 di quello di tarassaco, mentre, come segnala Cia Padova, è rimasta invariata la produzione di miele di tiglio e millefiori, con una ripresa invece di quello di castagno.

«L'ultima grande annata per il miele dei Colli – racconta **Gloria Pagliuca** dell'azienda Colle Rina, produttrice di miele con il marchio Il miele di Emma – è stata appena prima del Covid. Negli anni successivi, complice il clima non favorevole, siamo stati lontani da quei livelli. Il 2025 sembra finalmente migliore, ma non ancora come prima».

Non solo il clima: per Pagliuca in tutto il Veneto il problema sono anche i trattamenti nei campi: «Se ne fanno troppi, anche per via della tanta umidità che richiede interventi per prevenire le malattie alle colture. Le api però soffrono, resistono fino al momento in cui crollano: e lo fanno tutte assieme, si perde l'intero alveare. Il problema sono le sostanze ma anche le tempistiche: se si tratta di giorno, quando le api sono fuori, ci sono più rischi. Cosa serve? Una maggiore attenzione e un contatto continuo e tempestivo tra gli attori che operano attorno a noi e alle nostre arnie».

I colli Euganei, tuttavia, potrebbero essere un luogo ideale, per via della varietà della flora e dei microclimi. «Si fa miele di acacia,

quest'anno è andata meglio dello scorso ma è stato comunque un raccolto scarso. Di solito c'è anche il miele di tarassaco, ma a causa delle piogge la fioritura è stata breve e non sufficiente per le api. In questi giorni e fino ai primi di luglio tocca al miele di castagno, ricchissimo di sali minerali e da valorizzare. I nostri nonni davano per merenda ai bambini un cucchiaino di olio dei Colli e uno di miele di castagno. Si tratta di zuccheri semplificati



che fanno bene alla salute, soprattutto ai più piccoli».

«A causa degli andamenti altalenanti della produzione – sottolinea il presidente di Cia Padova, **Luca Trivellato** – sempre di più oggi gli apicoltori sono spinti a diversificare l'attività per ottenere un ulteriore margine di guadagno. È un comparto di nicchia da valorizzare con azioni mirate: il riconoscimento Mab Unesco è un altro *quid* da spendere sul mercato».

L'estate è più buona con

# ZUCCATO®



dal 1868...  
tutto è più buono!

Scopri tutta la linea su: [www.zuccato.it](http://www.zuccato.it)  
e rimani aggiornato sui nostri canali social:

f [ZuccatoOfficial](https://www.facebook.com/ZuccatoOfficial) @ [Zuccato\\_Official](https://www.instagram.com/Zuccato_Official)

# Enegoestate

## LUGLIO 2025

Per gli eventi di agosto vi diamo appuntamento alla pagina della *Difesa* che verrà pubblicata nel numero del 27 luglio 2025

### DOMENICA 29 GIUGNO

- Piazza San Marco - ore 9.00 / 18.00  
Mercatini dell'Artigianato

- Palazzo della Cultura e Turismo - ore 21.00  
Cinema "Dragon Trainer"

### LUNEDÌ 30 GIUGNO

- Inizio Grest Estivo: I Magnifici Quattro  
Campo estivo della durata di quattro settimane dal 30 giugno al 25 luglio

### MERCOLEDÌ 2 LUGLIO

- Piazza San Marco - ore 14.00  
Marcesina 4x4 experience: per scoprire i sapori e paesaggi del nostro territorio

### VENERDÌ 4

- Palazzo della Cultura e Turismo - ore 21.00  
Cinema: "Dragon Trainer"

### SABATO 5

- Ritrovo centro sportivo via Zante  
• ore 13.30 / 16.00  
Gara orientering di precisione  
• ore 16.00 / 18.00

Percorsi promozionali aperti alle famiglie  
info e prenotazioni - [info@asiago7comunisok.eu](mailto:info@asiago7comunisok.eu)

- Palazzo Cultura e Turismo - ore 21.00  
Concerto Coro di montagna per eccellenza la "SAT"

### DOMENICA 6

- Piana di Marcesina - ritrovo malga 1° lotto Marcesina  
ore 9.30 / 12.00

### Gara orientering

info e prenotazioni - [info@asiago7comunisok.eu](mailto:info@asiago7comunisok.eu)

- Duomo - ore 16.00

Concerto "Coro Folkloristico La Quercia"

### MERCOLEDÌ 9

- Piazza San Marco - ore 14.00  
Marcesina 4x4 experience: per scoprire i sapori e paesaggi del nostro territorio

### VENERDÌ 11

- Piazza San Marco - ore 20.00  
Musica in piazza  
con la Fanfara della Sezione Alpini di Verona

### SABATO 12

- Campi sportivi via Zante - ore 16.00  
Schiuma Party e musica con dj

- Godeluna - ore 18.00  
Opera estate

- Teatro - ore 21.00

Concerto canoro con due corali di Resana

### DOMENICA 13

- Piazza San Marco - ore 9.00 / 18.00  
Mercatini dell'Artigianato

- Monte Ortigara

Pellegrinaggio Nazionale sul Monte Ortigara

### MERCOLEDÌ 16

- Piazza San Marco - ore 14.00  
Marcesina 4x4 experience: per scoprire i sapori e paesaggi del nostro territorio

### VENERDÌ 18

- Palazzo Cultura e Turismo - ore 20.30  
Serata informativa Campi scuola  
promossa dall'Associazione Nazionale Alpini

### SABATO 19

- Piazza San Marco - ore 17.30  
Aperitivo con l'autore Maurizio Mannoni

- Duomo - ore 21.00

Orchestra di Londra: "West Wistern"

### DOMENICA 20

- Monte Frizzon

Commemorazione caduti e dispersi in Russia

- Centro fondo Enego-Marcesina - partenza ore 10.00  
Lem - LaEnegoMarcesina - mezza maratona  
info e prenotazioni - [info@laenegomarcesina.it](mailto:info@laenegomarcesina.it)

### MERCOLEDÌ 23

- Piazza San Marco - ore 14.00  
Marcesina 4x4 experience: per scoprire i sapori e paesaggi del nostro territorio

- Duomo - ore 20.45

Concerto Masterclass Musicale Foza  
Cammino del Giubileo

### VENERDÌ 25

- Palazzo Cultura e Turismo - ore 20.30  
Spettacolo Fine Grest

### SABATO 26

- Piazza San Marco - dalle ore 10:00  
Giornata Street Food Eneghese

- Palazzo Cultura e Turismo - ore 17.00  
Pomeriggio con Mario Vielmo - scalatore  
"Una vita tra le vette"

### DOMENICA 27

- Palazzo della cultura e turismo - ore 21.00  
Cinema "Superman"

- Piazza San Marco - ore 9.00 / 18.00  
Mercatini dell'Artigianato

### MERCOLEDÌ 30

- Piazza San Marco - ore 14.00  
Marcesina 4x4 experience: per scoprire i sapori e paesaggi del nostro territorio

### BABY DANCE

Tutti i martedì e giovedì di luglio  
in Piazza San Marco - ore 20.30

### PRO LOCO ENEGO

tel 350-0230698

[prolocoenego@libero.it](mailto:prolocoenego@libero.it)

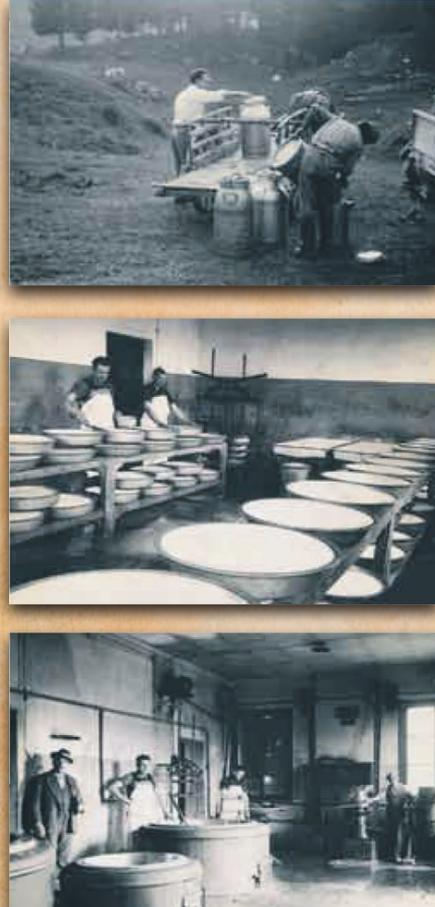
## È l'Enego

## il formaggio dell'Altopiano



**Caseificio  
Finco Gianfranco**  
Enego (VI)  
Via Medaglia d'Oro L. Cappello, 42  
Tel. 0424 490149  
[www.montitrentini.com](http://www.montitrentini.com)

*Tramandiamo da tre generazioni un antico sapere: fare il formaggio*



## SPUMANTI VENETI

# Prosecco sì, ma da **dove?** Il rilancio passa anche dalle rive

## RIFLESSIONI

**P**rosecco, un nome che tutti conoscono. Ma quanti sanno che non c'è un solo Prosecco? «Io sono solito dire che il nostro è il marchio più conosciuto, ma è anche il grande sconosciuto», rivela **Franco Adami**, presidente della Conegliano Valdobbiadene Docg. O, per essere precisi, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con la sua sotto-zona Cartizze, cui si affiancano la sorella Asolo Prosecco Superiore Docg e la sorellina minore Prosecco Doc... minore come blasono, ma non come territorio di produzione e come fatturato. Il Prosecco Doc, al contrario di quello Docg, si può fare anche in Friuli Venezia Giulia e, nel Veneto, ovunque tranne a Rovigo e Verona.

Adami è presidente del Consorzio solo dal 2024, ma ha idee chiare su dove vorrebbe che la sua Docg andasse. Per esempio, c'è chi vorrebbe svincolare il nome di Conegliano e Valdobbiadene da quello di Prosecco, per affermare solo quello dei due territori d'elezione, come accade per lo spumante della Franciacorta: la forza del *brand* Prosecco è talmente elevata, oggi, nel mondo, che l'opzione non sembra essere più sul tavolo. «Quello che piuttosto dovrebbe accadere – continua Adami parlando durante l'incontro con Argav, l'Associazione giornalisti agroambientali di Veneto e Trentino Alto Adige – è che il consumatore

si domandi: "Prosecco sì: ma da dove?" Se uno viene a Conegliano e Valdobbiadene si rende conto del perché qui il Prosecco è chiamato "superiore". È questione di *terroir*, di clima, di piovosità. Qui l'uva è più concentrata, ci sono le condizioni perché ci sia la giusta acidità. E poi i suoli: nelle nostre colline di origine morenica ogni microzona è diversa».

Adami fa un passo indietro a quando, nel 1876, a Conegliano nacque la prima scuola enologica italiana, seguita nel 1923 dalla Stazione sperimentale di viticoltura ed enologia. Senza la cultura e la tecnologia apportata da queste istituzioni, Carpenè Malvolti non avrebbe prodotto il primo spumante.

Nel 2019 le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono divenute, non a caso, Patrimonio Unesco in quanto paesaggio culturale in cui l'opera dei viticoltori ha contribuito a creare uno scenario unico. Nelle zone più vocate i versanti sono ripidi, coltivati a terrazzamenti detti "a ciglione inerbato", e le vigne sono lavorate solo a mano: sono le 43 "rive", gli appezzamenti in pendice scoscesa, il cui nome oggi può essere inserito in etichetta per completare la carta d'identità dello spumante. Qui i vigneti sono distribuiti "a mosaico", contornati da boschi. «È una viticoltura davvero eroica - prosegue Adami - Si calcola che nelle rive servano mille ore di lavoro a ettaro».



Conegliano Valdobbiadene - Un territorio ora patrimonio Unesco.

## Prosecco: i dati delle Doc e Docg

Nel 2024 la Prosecco Doc è arrivata al record di 660 milioni di bottiglie, per un valore stimato al consumo di 3,6 miliardi di euro. La Docg Conegliano Valdobbiadene ha creato 90,6 milioni di bottiglie (3,2 milioni di "Rive") per 575 milioni di euro, l'Asolo Prosecco Superiore Docg ha superato per la prima volta i 30 milioni di bottiglie.

Il futuro? Da qualche tempo è nato lo Young Club under-35, formato da un gruppo di giovani delle famiglie del Prosecco: si presenta come un laboratorio permanente tra i diversi ambiti del settore – dalla viticoltura al marketing, dalla produzione all'ospitalità – e punta a rafforzare la coesione tra le realtà del territorio. Del gruppo trainante fa parte **Fabrizio Adami**, figlio di Franco: «Il vino da noi è nato e cresciuto stando tutti assieme in zone molto povere, ma ora che abbiamo il prodotto e il marchio rischiamo di perdere il legame tra di noi. Come giovani abbiamo capito quanto sia importante il legame e il creare sinergie. Abbiamo le migliori tecnologie ma non basta, dobbiamo migliorare le pratiche agronomiche e conservare il terreno, che è il nostro vero patrimonio: nel bicchiere lo si deve sentire».

## UNA "FIRMA" DEI COLLI EUGANEI

## Anche il Serprino cerca uno spazio tra le grandi bolle

**I**l Serprino può diventare il vino di punta dei colli Euganei? Sembra esserne convinto il Consorzio di tutela vini colli Euganei, che lo scorso 21 giugno ha aperto l'estate del vino padovano con la manifestazione "Vulcanico Serprino" svoltasi all'Abbazia di Praglia.

Il Serprino è la briosa bollicina autoctona dei colli Euganei, derivata dalle uve del vitigno glera che è lo stesso del Prosecco Doc: in versione ferma, frizzante o spumante, affianca la più rinomata versione di vino bianco dolce – spumante ma anche secco e passito – prodotta però da uve moscato giallo, ovvero il Fior d'Arancio Docg.

L'estate può essere l'occasione per conoscere la versione *sur lie*, ovvero sui lieviti, del Serprino, che i produttori euganei stanno



rilanciando. «Questo vino – ha ribadito **Vincenzo Gottardo**, consigliere provinciale delegato all'Agricoltura – rappresenta un simbolo autentico del legame tra il territorio e il lavoro appassionato dei suoi vignaioli, e dell'identità culturale e ambientale dei colli Euganei, un patrimonio che merita di essere conosciuto, tutelato e promosso».

Quanto alle previsioni, il 2025 si prospetta positivo. «Se parliamo di estate – ha dichiarato **Gianluca Carraro**, presidente del Consorzio di tutela vini colli Euganei – non possiamo non pensare alla situazione in vigna, che sui colli è buona e con una giusta carica produttiva. Nonostante il caldo, la vite cresce perché abbiamo la dotazione idrica ideale. Al momento non si segnalano particolari problemi sanitari».

**L'anniversario** Un secolo fa fu inaugurata la storica idrovora: un convegno è stato l'occasione per fare il punto della situazione idraulica veneta alla luce dei cambiamenti del territorio e del clima

# La **Barbegara** fa cent'anni: la sfida è il cambiamento climatico

**BONIFICA IDRAULICA**

**H**a compiuto il secolo di vita l'idrovora Barbegara a Correzzola, un'opera monumentale che fu importante per bonificare l'area della Fossa Paltana, storicamente paludosa e flagellata dalla malaria. Il compleanno del manufatto idraulico è stato l'occasione per un convegno che ha ripercorso la storia della bonifica veneta, e per fare il punto sulla situazione.

Insieme alle altre 61 idrovore gestite dal Consorzio di Bonifica Adige Euganeo, la Barbegara rappresenta la spina dorsale della bonifica in una vasta porzione tra le province di Padova e Venezia, area cruciale che ospita circa 25 mila abitanti. L'impianto continua a garantire il drenaggio delle acque in un territorio di ottomila ettari, un terzo dei quali si trova sotto il livello del mare. Raccoglie le acque dell'omonimo canale e del Canale Nuovo Paltana e le solleva con una capacità di 12

metri cubi al secondo, facendo loro compiere un salto di circa tre metri.

Per dare un'idea della portata di questo sforzo titanico, basti pensare che furono scavati a mano ben 2.650.000 metri cubi di terra, impiegando fino a duemila operai contemporaneamente. L'intervento incluse anche la costruzione di numerosi ponti, strade e innovative botti a sifone.

Il costo complessivo dell'opera fu di 31 milioni di lire dell'epoca, corrispondenti a circa 160 milioni di euro attuali.

Nonostante la sua longevità ed efficienza, l'impianto Barbegara, come del resto l'intera rete idraulica, si trova oggi ad affrontare la sfida del cambiamento climatico. La bonifica cent'anni fa venne concepita in un contesto di

paesaggio quasi totalmente rurale, con l'80 per cento della popolazione impiegata in agricoltura, poche infrastrutture e una rete intonsa di corsi d'acqua minori. Oggi il territorio ha subito una profonda trasformazione, caratterizzata da cementificazione diffusa che ha sacrificato ampie aree agricole.

Ancora di più preoccupa l'intensità degli eventi atmosferici estremi: la bonifica del passato fu progettata per gestire piogge di 10-15 mm al giorno, oggi invece non è raro assistere a precipitazioni di 70 mm in poche ore, con eccessi idrici concentrati, periodi di siccità prolungati e altri fenomeni importanti come la risalita del cuneo salino.

Sono sfide che non richiedono solo soluzioni urgenti, ma soprattutto un impegno progettuale ed economico paragonabile a quello sostenuto secoli fa, e un nuovo pressante "disegno" del territorio.



È costata 31 milioni di lire - L'idrovora Barbegara a Correzzola.

f i in

OFFICINE MECCANICHE   
**ROSTIN**<sup>®</sup>  
La FORZA, La SICUREZZA in strada.

[www.rostin.it](http://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](mailto:info@rostin.it)

## In breve

## I prezzi salgono? Per i contadini no Ogni 100 euro di spesa ai produttori ne vanno 15

● Padova si conferma fra le città italiane nelle quali l'inflazione corre di più, il 2,5 per cento su base annua secondo il rilevamento Istat di maggio. Ma se da una parte i prezzi salgono, dall'altra gli agricoltori fanno i conti con le distorsioni del mercato e della filiera: su 100 euro di spesa ai contadini restano al massimo 15 euro, con una media anche più bassa, a causa dei continui aumenti dei costi. Dal campo alla tavola i prezzi moltiplicano di oltre sei volte: uno squilibrio che penalizza imprese agricole e consumatori. «La sostenibilità economica è il primo pilastro di qualsiasi impresa – ha ricordato il presidente di Coldiretti Padova, **Roberto Lorin**, alla recente assemblea provinciale – Servono una distribuzione più equa lungo la filiera e soprattutto riconoscere agli agricoltori una giusta e adeguata remunerazione, mai inferiore ai costi di produzione. A questo si aggiunge il fattore della concorrenza sleale: l'invasione di prodotti che arrivano dall'estero, soprattutto dai paesi extra Ue, dove non sono rispettate le stesse regole sanitarie, ambientali e di diritti dei lavoratori che invece le nostre imprese devono sostenere». A minare la redditività delle imprese si aggiungono infine le condizioni climatiche avverse.

## Canapa italiana, il ddl la affossa? Un'eccellenza "giovane" con alto valore aggiunto

● Era un settore considerato di eccellenza su cui molti agricoltori, tra cui un centinaio di veneti e soprattutto giovani, avevano puntato: il decreto sicurezza del Governo italiano ora



sembra affossarlo nonostante la contrarietà di tutte le associazioni agricole che ne avevano chiesta la modifica. L'articolo 18 vieterà infatti la lavorazione, la distribuzione e la vendita delle infiorescenze della canapa coltivata e dei suoi derivati. «Si rende di fatto illegale – sottolinea il presidente di Cia Veneto, **Gianmichele Passarini** – un comparto dall'enorme potenziale di crescita». È un settore ad alto valore aggiunto: cosmesi, erboristeria, florovivaismo, impieghi ampiamente riconosciuti dalla legislazione europea.

## Il Veneto agricolo è tra i più giovani Fanno cereali e ortaggi ma non manca il vino

● Il Veneto è quarto in Italia con il 7,2 per cento delle imprese agricole under-35, prima Regione del nord Italia dopo Sicilia, Puglia e Campania. Nella nostra Regione sono 3.601 le aziende agricole guidate dai giovani sul totale di 61.582, in leggera flessione rispetto al 2023. Il primato va a Verona con 863 under-35, seguita da Treviso con 854, Padova con 543 e Vicenza con 463, secondo i dati del rapporto della Fondazione Divulga. I numeri parlano di 50 mila giovani agricoltori al lavoro nelle campagne italiane. L'indirizzo produttivo più gettonato tra i giovani è quello legato ai cereali (16 per cento delle imprese), e poi ortaggi (13), allevamento e vino (11), olio (9 per cento). Si tratta però di imprese con alta propensione a quella multifunzionalità introdotta nel 2001 dalla cosiddetta legge di Orientamento, che va dalla trasformazione aziendale dei prodotti alla vendita diretta, dalle fattorie didattiche alle attività ricreative, all'agricoltura sociale e all'agribenessere o alla produzione di energie rinnovabili. La produttività media per superficie delle imprese giovanili italiane è pari a 4.500 euro per ettaro, doppia rispetto a quella europea, grazie alla maggiore specializzazione in coltivazioni a elevato valore aggiunto.

## Il Parlamento Ue non salva il lupo Ad Asiago e Belluno timori per l'economia

● A maggio il Parlamento europeo ha confermato il declassamento dello stato di protezione del lupo, già approvato dal Comitato delle parti della Convenzione di Berna e proposto dalla Commissione Europea. «È un provvedimento importante – sottolinea **Anna Trettenero**, presidente di Confagricoltura Vicenza – che permetterà agli Stati membri di autorizzare piani di contenimento. Il numero dei lupi sta crescendo in maniera esponenziale e sull'Altopiano di Asiago assistiamo sempre di più ad attacchi anche a bassa quota, mettendo a rischio le attività degli agricoltori e degli alpeggi. Il lupo è anche un pericolo per la comunità e un problema per il nostro turismo. Ora gli Stati membri avranno maggiore libertà nel gestire le popolazioni di lupi». «Non vediamo l'ora che si cominci a fare qualcosa – ha aggiunto **Diego Donazzolo**, presidente di Confagricoltura Belluno – perché gli allevatori sono esausti e non ne possono più di una situazione da tempo fuori controllo. Nel Bellunese i lupi, oltre a predare il bestiame nelle malghe, tanto da indurre alcuni allevatori a rinunciare all'alpeggio, si stanno avvicinando sempre di più anche ai centri abitati».



### Farmacia S. Lorenzo

Via Matteotti 91 - Abano Terme (PD)  
Tel. 049.811335 - 049.811118



### Farmacia Montecortone

Via Monte Lozzo 5 - Abano Terme (PD)  
Tel. 049.8669005

Farmacia S. Lorenzo sas Dr. Carlo Pedrina & C. - 35031 Abano Terme (PD) - E-mail: farmamonte@libero.it

- Omeopatia • Fitoterapia • Misurazione pressione arteriosa • Preparazioni galeniche
- Distribuzione convenzionato di alimenti per celiaci e nefropatici
- Prima infanzia • Dermocosmesi • Sanitaria • Noleggio apparecchi medicali
- Laboratorio per preparazioni personalizzate

# CONTO INSIEME PER TE

under  
36



**ZERO  
CANONE**



**VISA DEBIT  
GRATUITA**



**BONIFICI  
GRATUITI**

**Il conto semplice,  
flessibile,  
unico come te**



**BVR BANCA VENETO CENTRALE**  
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

[bvrbancavenetocentrale.it](http://bvrbancavenetocentrale.it)



Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Le condizioni economiche sono riportate nei fogli informativi a disposizione del pubblico presso le filiali della Banca e alla sezione TRASPARENZA del sito [www.bvrbancavenetocentrale.it](http://www.bvrbancavenetocentrale.it). Offerta valida per nuova clientela fino al compimento del 36° anno di età e per conti monointestati aperti entro il 31/12/2025.