

d

MAGAZINE

Dal Campo alla Tavola

VERSO UNA DIFESA DAL CUNEO SALINO

#06 - 28 SETTEMBRE 2025

QUAL È LA SOLUZIONE?

La risalita dell'acqua marina





#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



Vigogna

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

EDUCAZIONE CIVICA ALIMENTARE E AMBIENTALE A SCUOLA!

Il nuovo anno scolastico riparte con percorsi dedicati a turismo, alimentazione e territorio per le scuole secondarie di secondo grado (istituti superiori)

Per informazioni: Coldiretti Padova
Via della Croce Rossa, 32 | Padova | Tel. +39 049 8997311
mail: padova@coldiretti.it | www.padova.coldiretti.it



IL TEMA

Cuneo salino, prepariamoci a convivere con il problema

NUOVE SFIDE

Pagine a cura di Emanuele Cenghiaro

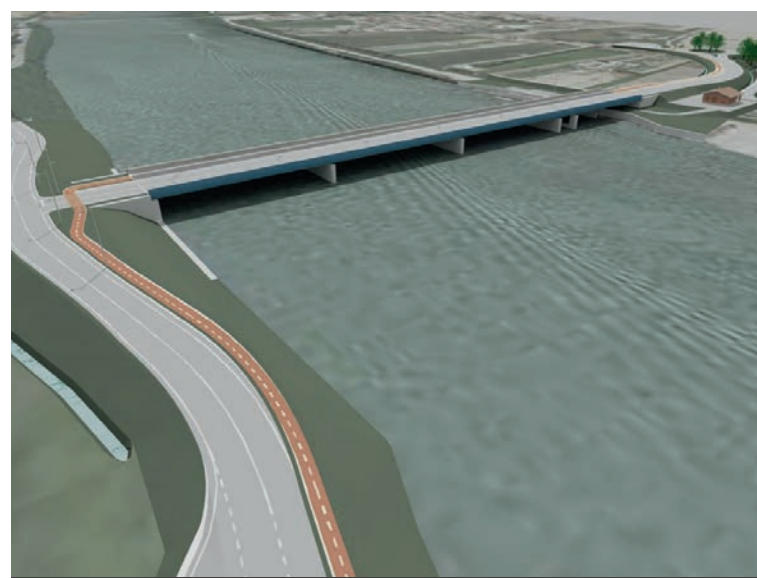
L'intrusione salina è un fenomeno sempre più importante nella porzione di territorio prossima alla laguna di Venezia, anche se nel 2025 le precipitazioni abbondanti hanno evitato che si presentasse in modo grave. Ne sono tuttavia sempre più spesso interessati i territori strappati al mare dalle bonifiche e situati sotto il livello del mare tra Correzzola, Pontelongo, Codevigo, Cona, Cavarzere e Chioggia. Se ne è parlato a metà settembre nel corso di un incontro, nell'ambito del progetto europeo "Interreg Italia Croazia "SwamRisk", in cui si è analizzato lo stato della situazione alla luce degli ultimi rilevamenti e sono state portate alcune possibili soluzioni, a partire da uno sbarramento sul Brenta.

Ad aggravare il problema, nell'area già più a rischio in Italia, c'è la particolare conformazione del territorio: fiumi come l'Adige, il Brenta, il Bacchiglione e il Gorzone sono arginati affinché le loro acque scorrano a un livello più alto rispetto ai terreni circostanti. I crescenti periodi di siccità con le conseguenti "magre" aprono alla risalita dell'acqua di mare anche di una ventina di chilometri, pregiudicando l'acqua dolce degli stessi fiumi ma soprattutto delle falde sotterranee, con il rischio desertificazione e un impatto devastante per l'agricoltura in un'area di 24 mila ettari.

I primi dati sulla risalita del cuneo salino risalgono al 1999. «Già prima – rileva **Fabrizio Bertin**, presidente del Consorzio di bonifica Adige Euganeo – avevamo però iniziato a notare una progressiva diminuzione delle rese agricole in queste zone ed erano ben visibili alcune macchie aride nei campi. Il sale rende i suoli non più adatti alle colture e mette a rischio intere economie rurali. Il problema si acuisce nei momenti in cui la campagna ha più bisogno d'acqua, come nel 2022, quando l'Adige raggiunse i minimi storici a causa della siccità».

Un preciso monitoraggio del fenomeno si fa oggi sempre più importante al fine di studiare soluzioni per contrastarlo: fin dal 2016 esiste ed è esecutivo il progetto di uno sbarramento presso Ca' Pasqua, dove Brenta e Bacchiglione si incontrano, con paratoie di regolazione dei livelli dell'acqua e del deflusso, un ponte e una conca di navigazione. Mancano però i fondi.

Il progetto SwamRisk, che studia tutta l'area tra la laguna veneziana e il delta del Po e coinvolge, oltre al Consorzio di bonifica anche Regione Veneto e il Cnr, ha per obiettivo la raccolta di dati aggiornati, il ripristino di punti di monitoraggio esistenti e l'installazione di nuove e più moderne stazioni di osservazione, veri "occhi" nel sottosuolo: combinano ricerca idrogeologica avanzata con nuove



Cuneo salino - Misurazione piezometrica e progetto di sbarramento.

Terre fragili da difendere e preservare

Alcune prove di immissione di acque dolci nel sottosuolo a Ca' Pasqua hanno dato buoni esiti nel mitigare gli effetti della salinità su alcuni ettari di colture: per questo è allo studio la creazione di un bacino sperimentale in grado di supportare l'irrigazione, in caso di siccità e risalita di acque saline, fino a due settimane.

soluzioni tecnologiche. Le centraline di rilevamento permanenti sono in grado di trasferire dati in tempo reale, tra cui il livello del cuneo salino, la conducibilità elettrica, la temperatura delle acque sotterranee. I dati confluiranno in un database accessibile a tutta la comunità scientifica.

Due pozzi definiti "super-siti" sono già stati realizzati nel bacino di Buoro e a punta Gorzone: proprio quest'ultimo è stato foriero di una scoperta inaspettata, una polla d'acqua dolce tra i 28 e i 35 metri di profondità, separata da uno strato di 10 metri di argilla dalla falda superiore che è invece pesantemente interessata dall'intrusione salina. «Una risorsa inattesa, da preservare e sfruttare senza aggravare problemi come la subsidenza», ha spiegato **Luigi Tosi**, dirigente di ricerca Cnr.

PUNTARE SU COLTURE ALTERNATIVE

Specie neglette possono divenire nuove risorse

Quali colture possono trovare spazio nelle aree contaminate dal cuneo salino, come nelle aree depresse della gronda lagunare veneziana, dove la minaccia della salinizzazione si acuisce anno dopo anno? Alla questione sta provando a dare risposta il Consorzio di bonifica Adige Euganeo, pioniere di un'iniziativa inserita nel progetto Venus, finanziato dal programma "Prima" di Horizon 2020.

«La regione mediterranea è oggi al centro di pressioni ambientali come il riscaldamento globale, l'agricoltura intensiva e la desertificazione, che stanno erodendo la disponibilità di acqua dolce e la produttività dei terreni agricoli», spiegano al **Consorzio**. Di fronte a queste sfide, il progetto Venus ha come obiettivo



dimostrare il potenziale ambientale ed economico di specie vegetali oggi "neglette e sottoutilizzate". Sono piante resilienti che, richiedendo poca acqua e adattandosi a suoli aridi e salini, possono trasformare terreni marginali in aree produttive, migliorando la qualità del suolo e prevenendo conflitti per le risorse idriche. Un'applicazione pratica è stata fatta a Cavarzere e Chioggia, dove sono state piantate la *Salicornia*, l'*Atriplex*, la *Beta Maritima*, la *Salsola oppositifolia* e la *Suaeda Maritima*, dall'elevato potenziale per l'industria farmaceutica, talvolta abbinate a coltivazioni di pomodoro. «L'intento – spiega **Lorenzo Frison**, responsabile del progetto – è quello di offrire nuove possibilità di coltura ad aree che lottano con la salinizzazione dei suoli».

Il fotovoltaico su terre rurali fa ancora discutere

CONSUMO
DI SUOLO

Si stima che tra centri urbani e campagne vi sia una differenza di 3 °C di temperatura a causa della elevata cementificazione

Basta consumare terreni agricoli per produrre energia, e basta cementificazione. La recente notizia di una ennesima richiesta di cambio di destinazione d'uso di suolo agricolo, stavolta in territorio di Castलगuglielmo, in provincia di Rovigo, preludio all'installazione di un nuovo parco fotovoltaico a terra, ha suscitato le proteste in particolare degli agricoltori di Coldiretti. Ma la questione non è solo la sottrazione di terreni alla produzione di cibo e il contrasto alle speculazioni: c'è anche una questione ambientale. In periodo di cambiamenti climatici, Cia

Padova ha calcolato che nei grossi centri urbani padovani, a motivo della cementificazione, quest'estate si siano raggiunti fino a 3 °C in più di calore rispetto alle campagne.

In questa situazione, il territorio padovano si conferma come l'area veneta con maggiore consumo di suolo, come riporta l'Ispra (Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale): la metà della superficie della città, il 49,76 per cento, è andata irrimediabilmente perduta; in provincia la percentuale scende al 18,69 per cento. «Una situazione drammatica – sottolinea **Cia Padova** – perché continuare a

costruire in maniera selvaggia rende il nostro territorio oltremodo vulnerabile. Da anni chiediamo con urgenza l'approvazione di una legge nazionale sul consumo di suolo: è ferma in Parlamento».

Il tema del fotovoltaico è collegato strettamente al consumo di suolo: il cambio di destinazione d'uso di un terreno da agricolo a produttivo consente di superare l'attuale divieto regionale, previsto dalla legge 17 del 2022, di realizzare impianti fotovoltaici a terra. La legge, insomma, c'è ma non è impossibile superarla. Nel 2024 è stata rafforzata ulteriormente a livello legislativo la centralità dell'agricoltura nella realizzazione di sistemi agrivoltaici, rendendo necessario dimostrare che il piano culturale è presentato da un imprenditore agricolo, il quale deve garantire la continuità dell'attività culturale.

Quello di Castलगuglielmo è



Fotovoltaico - Impianto installato a terra (foto)

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



Michael Schwarzenberger - Pixabay).

solo l'ultimo episodio, ha fatto notizia anche per l'estensione, sette ettari. «La nostra linea è "sì" allo sviluppo delle energie rinnovabili – afferma **Carlo Salvan**, presidente di Coldiretti Veneto – ma un "no" senza se e senza ma alla sottrazione di terreni a vocazione agricola. L'agricoltura è la protagonista del cambiamento, come dimostrano i tanti impianti fotovoltaici installati sui tetti delle aziende agricole, delle stalle, dei magazzini e degli edifici rurali, anche grazie al fondamentale contributo dato dal bando nazionale "Parco agrisolare". Non è accettabile che, dopo tutte le battaglie fatte per far comprendere che il consumo di suolo agricolo va contrastato, preferendo altre forme di transizione ecologica come l'agrivoltaico (dove i pannelli sono montati ad altezza tale da consentire pratiche di coltivazione) si assista a un caso come quello di Castelguglielmo».

IL PARERE

Meno suolo significa meno terre per i giovani agricoltori

L'incremento del consumo di suolo nell'ultimo anno è stato di 2,3 metri quadrati al secondo per un totale di 72,5 chilometri quadrati, ovvero in media 20 ettari al giorno, in leggero calo rispetto all'anno scorso. In buona parte sono terreni sottratti all'agricoltura e al dato concorrono anche gli impianti fotovoltaici a terra. Come fa notare Ispra, il fenomeno è più intenso nelle aree già compromesse. «Soltanto attraverso una normativa chiara ed efficace – precisa il presidente di Cia Padova, **Luca Trivellato** – sarà possibile tutelare una risorsa fondamentale per gli agricoltori e per la comunità intera; un suolo fertile, infatti, rappresenta l'argine più prezioso contro l'inquinamento e il dissesto idrogeologico».

La riduzione di suolo libero causa, inoltre, una crescita dei costi dei terreni agricoli e comporta l'impossibilità per le

aziende, e soprattutto per i giovani imprenditori, di poter avviare o ingrandire un'attività.

«Tropo spesso – aggiunge Trivellato – le istituzioni locali, regionali e nazionali, sembrano dimenticare che il suolo è un bene primario e non rinnovabile. Non solo, con la corsa alla cementificazione, ovvero alla desertificazione, si mette a rischio il sistema di tenuta idrogeologica della provincia. In caso di eventi avversi eccezionali, le acque meteoriche non vengono drenate in maniera corretta e finiscono per provocare danni ingenti alle coltivazioni e agli agglomerati urbani. Noi chiediamo che non venga cambiata la destinazione d'uso degli appezzamenti ancora liberi nell'ambito dei futuri piani degli interventi comunali».

Da parte loro, ricorda Cia, i municipi sono chiamati a redigere bilanci dei consumi di suolo finalizzati al riutilizzo di spazi e edifici mediante incentivi *ad hoc*.

L'autunno è più buono 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



CHEEASY, STORIE di FORMAGGIO

FORSE NON LO SAPEVI... ANEDDOTI E GOLOSITÀ



...alla prossima storia!

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

CSR
Caseificio Sociale
PontediBarbarano

ORIZZONTI

La sperimentazione Veneto agricoltura ha stilato un pacchetto di buone pratiche per migliorare i terreni

Il futuro passa dall'agricoltura olistica vera

AGRICOLTURA
SOSTENIBILE

Si può parlare di agricoltura olistica, termine che deriva dalla parola greca “olos” e indica “totalità”, “interezza”? Chi coltiva ha imparato che per fare crescere bene una pianta è necessario tenere presente molti fattori. Tuttavia, le pratiche agricole convenzionali, basate su intense lavorazioni del suolo, per quanto capaci di raggiungere importanti obiettivi socioeconomici in termini di produzione di cibo hanno evidenziato l'effetto di una progressiva riduzione del contenuto di sostanza organica dei suoli, con conseguenze negative per la sostenibilità. Veneto agricoltura – agenzia regionale per l'innovazione nel settore primario – ha elaborato un “pacchetto”, proposto in un corso in avvio in questi giorni, costituito da pratiche agronomiche sostenibili in sinergia, indicato dall'acronimo Acfo, Agricoltura conservativa flessibile olistica.

«Da almeno vent'anni – spiega **Lorenzo Furlan**, direttore della Direzione innovazione e sperimentazione di Veneto agricoltura – stiamo sperimentando nelle nostre aziende come cambiare in modo sostenibile le pratiche agricole e siamo arrivati a definire un pacchetto di buone pratiche sperimentate che, in sinergia tra loro, sono in grado di fare questo, e sono applicabili tanto all'agricoltura convenzionale che a quella biologica. Punto focale è il contenuto di carbonio nel terreno, il parametro fondamentale per la sostenibilità agricola. Il primo obiettivo è arrestarne la perdita per poi perseguirne la ricrescita». Alla base vi è l'agricoltura di precisione con dosaggio variabile, ovvero dare al sistema terreno-pianta ciò che gli serve in un dato momento. Il termine “conservativa” si riferisce ai tre pilastri della conservazione:



Agricoltura - Un campo di soia nel Padovano (foto Confagricoltura).

I terreni europei si degradano

Secondo un'indagine del 2024 del Joint Research Centre, il 63 per cento dei suoli Ue è interessato da processi di degrado. Si stimano 70 milioni di tonnellate di carbonio organico perse dai suoli coltivati nell'Ue e nel Regno Unito tra 2009 e 2018. Il costo della perdita di produttività dovuta al degrado dei terreni dell'Ue è stimato in ben 1,2 miliardi di euro all'anno.

rotazione, non inversione degli strati del terreno e copertura continua dello stesso per evitare l'erosione; “flessibile” indica che in agricoltura si deve essere pronti a intervenire con le soluzioni e i mezzi più adatti nelle diverse condizioni; “olistica” intende che, come la scienza ha ben evidenziato, per migliorare il terreno si devono mettere in atto più pratiche sinergiche nello stesso momento. Nello specifico, l'Acfo suggerisce la non aratura per non esporre il terreno all'aria e alla distruzione della sostanza organica, la difesa integrata avanzata, la copertura con i residui colturali non asportati e colture di copertura anche in funzione di disinfezione del terreno e di contrasto alle malerbe, l'agroforestazione e l'utilizzo di ammendanti organici. Il pacchetto è in grado anche di sostenere la vita e la produzione delle api, monitorate in continuo con arnie elettroniche nei siti sperimentali.

Normativa In Veneto il 30 per cento della superficie è montana: viene riconosciuto il ruolo economico e sociale dell'agricoltura

Zone montane, approvata la legge

È stata approvata il 10 settembre scorso la nuova legge nazionale sulla montagna, ovvero le “Disposizioni per il riconoscimento e la promozione delle zone montane”. Un provvedimento atteso e che riporta la montagna al centro dell'agenda del Paese con interventi su sanità, scuola, connettività, mobilità e attività agro-silvo-pastorali. L'articolo 1 della nuova legge dichiara che «la crescita economica e sociale delle zone montane costituisce un obiettivo di interesse nazionale in ragione della loro importanza strategica ai fini della tutela e della valorizzazione dell'ambiente, della biodiversità, degli ecosistemi, della tutela del suolo e delle relative funzioni ecosistemiche, delle risorse naturali, del paesaggio, del territorio e delle risorse idriche e forestali, della salute, delle attività sportive, del turismo e delle loro peculiarità storiche, artistiche, culturali e linguistiche, dell'identità e della coesione delle comunità locali, anche ai fini del contrasto della crisi climatica e demografica».

A esprimere soddisfazione è per prima Coldiretti: «È un segnale atteso dai nostri allevatori e agricoltori» ha dichiarato il suo presidente, **Ettore Prandini** – perché la legge riconosce finalmente il valore strategico delle attività che mantengono vivi pascoli, boschi e borghi, presidiano il territorio e prevengono il

dissesto. Ora servono decreti attuativi rapidi e calibrati sulle specificità delle terre alte».

Il via libera al provvedimento risponde anche al bisogno di più innovazione e infrastrutture, valorizzando il ruolo degli imprenditori agricoli nel presidio del patrimonio idrico e boschivo, nella prevenzione di incendi e dissesti e nel sostegno al turismo sostenibile, grazie anche agli oltre 7.500 agriturismi attivi in aree montane. Uno dei limiti evidenziati è però la mancanza di dotazione economica sufficiente: a disposizione delle politiche per la montagna – sanità, scuola, agricoltura, mobilità, servizi digitali e turismo, oltre a misure contro lo spopolamento e incentivi per il personale – sono destinati 200 milioni di euro annui nel triennio 2025-2027, del Fondo per lo sviluppo delle montagne italiane (Fosmit).

L'approvazione della legge, rileva Coldiretti, rappresenta anche un'opportunità per ridurre la dipendenza energetica dall'estero con la gestione sostenibile dei boschi e la produzione di energia rinnovabile da legno e biomasse. «I boschi – ha sottolineato Prandini – possono diventare motore di un'economia locale fondata su transizione ecologica ed economia circolare con il teleriscaldamento a biomassa che garantisce autonomia energetica nelle aree non servite dal gas».

«La legge sulla montagna – ha commentato anche **Carlo Salvan**, presidente di Coldiretti



Un'occasione che ora è da non perdere

Sarà decisivo che i provvedimenti attuativi – rileva Coldiretti – sostengano realmente l'agricoltura e l'allevamento montani, tutelando prati e pascoli, sostenendo le filiere e favorendo il ricambio generazionale.

Veneto – rappresenta un passo fondamentale per valorizzare le aree interne e garantire un presidio attivo del territorio. In Veneto il 30 per cento della superficie è montana, sono migliaia le aziende agricole che operano in condizioni difficili ma strategiche per la sicurezza ambientale, la biodiversità e l'economia locale. Le aree montane rappresentano una risorsa fondamentale da tutelare e valorizzare. Parliamo di un terzo del territorio regionale, con più di 160 Comuni montani, dove l'agricoltura svolge un ruolo decisivo contro l'abbandono e lo spopolamento. Questa legge riconosce finalmente l'impegno quotidiano di chi, tra malghe, pascoli e pendii, presidia l'ambiente, mantiene viva la cultura rurale e contribuisce a garantire prodotti tipici di altissima qualità, dal formaggio di malga a carni di alta qualità».

Da Campese agli Usa, il ritorno del sigaro veneto

**ECCELLENZE
VENETE**

La cooperativa Consorzio produttori Montegrappa mantiene viva una tradizione che risale al Cinquecento

Se qualcuno vi offrisse un “Toscano”, di certo vi aspettereste il celeberrimo sigaro. E se vi offrissero un sigaro veneto? Gli appassionati conoscono benissimo questa ennesima eccellenza italiana: i sigari realizzati con una varietà di tabacco tradizionale della nostra Regione, lavorati e commercializzati dalla cooperativa Consorzio produttori Montegrappa, con sede a Campese (provincia di Vicenza).

«La storia inizia nel 1550 – racconta **Giuseppe Zuccolo**, direttore della cooperativa – quando i monaci benedettini di

Campese importarono il seme di una speciale varietà di tabacco, pare dal Brasile. Da allora la coltivazione non si è più arrestata, divenendo nei secoli un caposaldo dell'economia rurale di tutta l'area, cui contribuiva anche il contrabbando attraverso la vicina frontiera con l'Austria. Nel 1763 l'allora doge obbligò a portare tutto il tabacco nei magazzini veneziani, che esistono ancora».

Nel 1936 nacque la cooperativa, il cui primo presidente fu Bortolo Nardini dell'omonima distilleria di Bassano. In seguito venne fondato un consorzio, di cui l'attuale cooperativa tramanda il nome.

Nei secoli la varietà di tabacco si è adattata alle condizioni climatiche, tanto da essere considerata ormai una varietà autoctona, il “Nostrano della Valbrenta”, oggi marchio registrato dalla cooperativa. La quale conta sul conferimento di tabacco da parte di 24 soci produttori sparsi nei territori di Vicenza, Padova e Treviso. I circa 270 quintali di prodotto, lavorati interamente a mano, sono ben poca cosa rispetto alle migliaia che passavano per i capannoni della cooperativa anche solo una quindicina di anni fa, prima della revisione del settore attuata dall'Unione Europea.

La produzione, in quel periodo, ha rischiato di scomparire: nel 2012, ottenute le autorizzazioni, è partita una lenta ma costante ripresa, tanto che oggi la cooperativa cerca nuovi agricoltori interessati a produrre. La scelta è stata quella di privilegiare la



Sigari - La manifattura a Campese.

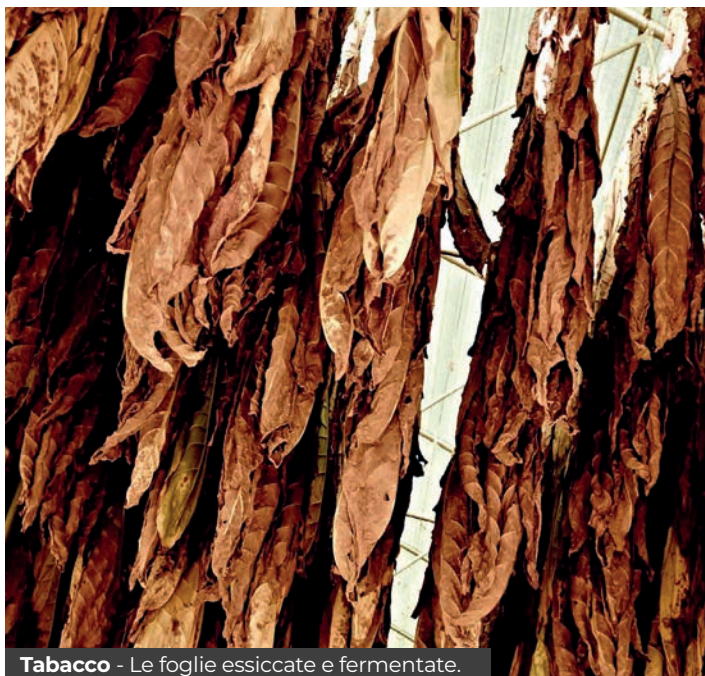
LA LAVORAZIONE

Ce ne vuole di strada prima di diventare un ottimo sigaro

La lavorazione del tabacco da sigaro è lunga e delicata e non si ferma al raccolto, di solito in agosto. Nel campo le varie fasi di coltivazione non sono meccanizzabili, per non rovinare le foglie, e sono svolte quindi tutte a mano. Successivamente il produttore si occupa anche dell'essiccazione, svolta appendendo le foglie al soffitto dei magazzini, dove rimangono

per alcuni mesi. Verso dicembre vengono poi stipate in apposite scatole di cartone, suddivise per tipologia: le più pregiate, e anche meglio retribuite, sono quelle che rimangono intere e che possono essere utilizzate per avvolgere il sigaro nella confezione finale.

A Campese il prodotto che arriva subisce una prima fermentazione, utile a eliminare l'acidità e i sapori amari dalla



Tabacco - Le foglie essiccate e fermentate.

foglia, aumentandone i sentori. Poi stagiona, anche per anni, prima di essere utilizzato: le foglie più vecchie conservate in cooperativa sono relative anche all'annata 2014. E, come per il vino, ci sono annate migliori e altre meno buone.

Il successivo confezionamento del sigaro è una lavorazione tutta al femminile: le operaie avvolgono artigianalmente le foglie trinciate entro quelle intere. Il sigaro così confezionato viene spuntato, ma per essere definitivamente pronto deve tuttavia ancora fermentare in celle a 40 °C e 80 per cento di umidità e riposare poi in celle asciutte. Il mix di foglie di diverse annate e fermentazioni dà vita a differenti varietà di sigari.



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



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



L'ACCORDO CON PHILIP MORRIS

L'Italia è il primo produttore europeo di tabacco greggio

Era una delle coltivazioni più tradizionali del Veneto, quella del tabacco, diffusa in particolare tra il territorio veronese e la Bassa Padovana. Diventata minoritaria, oggi potrebbe però "prendersi una rivincita".

Un recente accordo decennale tra il Ministero dell'agricoltura e Philip Morris Italia, il principale investitore privato nella filiera tabacchicola italiana, sembra poter ridare fiato al comparto e richiamare l'attenzione di agricoltori che se ne erano allontanati. L'Italia infatti è il principale Paese produttore di tabacco in Europa, con una produzione nazionale di oltre 40 mila tonnellate, pari a circa il 30 per cento di quella complessiva europea. Il Veneto contribuisce a sua volta con il 30 per cento della produzione italiana, assieme a Regioni come Umbria, Campania e Toscana, e annovera alcuni tra i produttori più importanti in Europa.

L'accordo, siglato nel novembre 2024 insieme al

Ministero dell'agricoltura, rinnova precedenti protocolli ma estende per la prima volta la collaborazione tra la multinazionale e la tabacchicoltura italiana entro un orizzonte decennale, ovvero fino al 2034: prevede l'impegno ad acquistare circa la metà della produzione totale di tabacco greggio italiano, tra cui il 90 per cento di quello veneto, ma anche iniziative volte alla continua innovazione del settore e alla sostenibilità.

L'investimento complessivo è di circa un miliardo di euro. L'intesa tiene conto non solo della riforma della Pac, la Politica agricola comune, in scadenza nel 2027, ma anche di quella futura, che entrerà in vigore nel 2028 fino al 2034, con l'intento di tutelare e promuovere la filiera tabacchicola italiana anche con riferimento alle sfide che il comparto dovrà affrontare sul piano nazionale e internazionale. Il nuovo accordo mira anche a contrastare con azioni sempre più efficaci la triste piaga del caporalato.

L'OMS: «C'È BISOGNO DI CIBO, NO DI TABACCO»

Nel mondo sono 1,25 miliardi i consumatori di tabacco

Se l'agricoltura rilancia la produzione di tabacco, l'Oms, Organizzazione mondiale della sanità, ne mette in evidenza i limiti e promuove ogni anno la Giornata mondiale senza tabacco. Non è solo questione di salute: l'appello 2025 era «Abbiamo bisogno di cibo, non di tabacco» e mirava a sensibilizzare sull'enorme spreco di risorse e di suolo legato

alla produzione del tabacco, in particolare quello destinato alle sigarette, incompatibile con le crescenti necessità alimentari della popolazione mondiale.

«In oltre 125 Paesi del mondo il tabacco (*Nicotiana tabacum*) è una coltura da reddito – ricorda l'Airc (Associazione italiana ricerca sul cancro) – e si stima che occupi circa 4 milioni di ettari, che potrebbero essere destinati

alla produzione di cibo. Nove dei dieci maggiori Paesi produttori di tabacco sono a basso e medio reddito, e ogni anno circa 200 ettari di foresta vengono disboscati per fare posto a questa coltura. Il terreno coltivato a tabacco richiede inoltre un uso intensivo di pesticidi e fertilizzanti che contribuiscono a degradare i terreni e a danneggiare la salute».

Secondo gli ultimi dati Oms, relativi al 2022, nel mondo ci sono 1,25 miliardi di consumatori adulti di tabacco ma è in calo il tasso di consumo: circa un adulto su cinque, nel 2000 erano uno su tre. In Italia fuma il 28,3 per cento degli uomini e il 20 per cento tra le donne; dati simili tra i giovani.



L'Oms mette in guardia sia sui danni del fumo a livello di salute che sul tanto suolo sottratto alle coltivazioni da cibo

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*

I dati Uve sane e un clima più clemente hanno portato buona qualità e ottime rese nei vigneti: attesi oltre 100 mila quintali di prodotto in più nel 2025, ottimismo tra Prosecco e colli Euganei

Vino veneto, un'annata

TORNA LA VENDEMMIA

Una vendemmia quasi da manuale: il 2025 sembra proporsi come una nuova data da ricordare per il vino veneto, per lo meno per le condizioni nelle quali le uve sono state raccolte, sane e in ottimo stato di salute. Lo aveva anticipato Veneto agricoltura nell'annuale anteprima che precede di pochi giorni, a fine agosto, il taglio dei primi grappoli, lo confermano i produttori ora che le uve sono state in gran parte – ma non tutte – vendemmiate. I dati sono presto detti: rispetto al 2024, quando erano state raccolte 1.374.400 di tonnellate d'uva, ne sono attese circa 100 mila in più.

Nel 2025, in particolare, i danni provocati dalla peronospora, un fungo favorito dalle condizioni di umidità, sono stati molto più contenuti, e il meteo estivo, secondo quanto spiegato da **Fabio Zecchini** dell'Arpav, non avrebbe inciso troppo negativamente, nonostante una delle ondate più calde degli ultimi settant'anni, particolarmente durature e intense, e un mese di luglio con all'opposto precipitazioni quasi record che hanno riequilibrato la situazione. Risultato: uve più sane e "pesanti" rispetto all'anno prima per una resa produttiva, in media, in leggero aumento. Entrando nel dettaglio, i dati elaborati dall'Osservatorio economico agroalimentare di Veneto agricoltura evidenziano nel Padovano un incremento

fino al dieci per cento per Glera, Pinot grigio, Merlot e Cabernet, una produzione stabile in provincia di Treviso, mentre per Vicenza e Verona l'annata si prospetta particolarmente positiva, con aumenti anche oltre il dieci per cento per Corvinone e Garganega.

«Con la vendemmia di quest'anno chiudiamo una stagione che non ha rilevato particolari criticità – ha confermato **Franco Adami**, presidente del Consorzio Conegliano Valdobbiadene – e le prospettive sono molto buone. La vendemmia 2025 si preannuncia, quindi, come una delle tre o quattro migliori degli ultimi trent'anni». Mentre **Diego Tomasi**, direttore del medesimo Consorzio, spiega come l'annata trascorsa abbia registrato il 30 per cento in meno di precipitazioni rispetto alla precedente, ma con un carico termico come il 2024.

«Confermiamo un ottimo equilibrio tra acidità e zuccheri – ha sottolineato – ma soprattutto dei valori aromatici su buoni livelli, accompagnati da un perfetto stato sanitario».

Quantità più contenuta della media ma qualità soddisfacente anche sui colli Euganei, dove la vendemmia è iniziata verso il 20 agosto, con un anticipo di circa una settimana rispetto alla norma, e si concluderà in ottobre con la raccolta delle uve di Raboso. Lo stato sanitario delle uve Moscato, Serprino (Glera) e dei "bordolesi" (Merlot, Cabernet e Carmenere) è stato ottimo e si è registrata l'assenza di



Vino - Vendemmia solidale (foto Le Manzane).

peronospora e oidio, principale minaccia dell'intera stagione. Il Consorzio di tutela Vini colli Euganei prevede quindi una buona annata, con uve sane e ricche di precursori aromatici, grazie a notti fresche e giornate miti, soprattutto nella zona meridionale dei Colli dove la piovosità è stata inferiore. La quantità sarà leggermente inferiore, come avviene di solito nelle annate anticipate. Si attende ora la raccolta delle varietà tardive per tracciare un bilancio definitivo.

In Valpolicella, invece, la vendemmia è iniziata ufficialmente solo l'8 settembre: «Il risultato dell'andamento climatico



Il Centro del Riuso è un progetto di ETRA S.p.A. Società benefit e del Consiglio di Bacino Brenta per i Rifiuti, per ridurre la produzione di rifiuti e per prolungare la vita di beni riutilizzabili.

Cosa sono i Centri del Riuso?

Sono dei punti dove **donare beni riutilizzabili** e in buono stato per evitare che diventino rifiuti da smaltire. I beni raccolti saranno controllati, sanificati, rivenduti attraverso **botteghe dell'usato** aderenti all'iniziativa. Gli utenti di ETRA vi possono accedere con l'**Eco tessera** personale.

Cosa è possibile consegnare?

Qualunque oggetto in buone condizioni integro e funzionante, ad esempio stoviglie, piccoli complementi d'arredo, abbigliamento, oggettistica, attrezzi sportivi, libri, ecc.

Cosa non è possibile consegnare?

Oggetti rotti, rifiuti elettrici o elettronici, prodotti alimentari e mobili di grandi dimensioni.

Quali sono i vantaggi?

Donando ricevi un **buono sconto** da spendere nelle botteghe dell'usato. Con i tuoi acquisti nelle botteghe dell'usato contribuisce a far crescere l'**economia circolare** e a sostenere attività e **progetti di valenza sociale**.

Per saperne di più inquadra il QR Code



IL GUAIO DEI DAZI

Vino italiano: rincari fino al 20% sugli scaffali americani

I dazi sui prodotti agroalimentari tengono la scena, tra preoccupazioni e ricerca di alternative. A esserne interessato non è solo il mondo del vino, ma anche l'olio e altri prodotti bandiera del "made in Italy". Gli Stati Uniti sono, infatti, il principale mercato extra-Ue per l'agroalimentare italiano, con un valore che nel 2024 ha sfiorato gli 8 miliardi di euro. «Le tariffe al 15 per cento sui prodotti agroalimentari italiani senza alcuna esenzione rischiano di far perdere oltre un miliardo di euro alla filiera del cibo italiano, con vino, olio, pasta e comparto suinicolo tra i settori più colpiti, confermando come sia sempre l'agricoltura a essere sacrificata», hanno affermato Coldiretti e Filiera Italia, sulla base dei dati del Centro Studi Divulga, in merito all'accordo-quadro raggiunto a fine luglio in Scozia. Per Coldiretti, l'accordo conferma uno squilibrio decisamente a favore degli Usa rispetto all'Europa e spinge per ottenere l'esclusione dei prodotti agroalimentari di eccellenza dalla lista dei dazi, in particolare per il vino. Rileva, inoltre, come il settore rischi ulteriori penalizzazioni proprio dal taglio senza precedenti delle risorse Ue previsto per il prossimo bilancio comunitario.

«Qualora venissero confermati i dazi Usa al 15 per cento, ogni bottiglia di vino Doc dei colli Euganei potrebbe costare fino a un 20 per cento in più sugli scaffali d'oltreoceano. Se non è una batosta, poco ci manca», osserva anche

il presidente di Cia Padova, **Luca Trivellato**, che rileva come il mercato Usa sia il primo in termini di export per varietà quali il Serpino, il Fior d'Arancio, lo Chardonnay e il Pinot, con un fatturato annuo che supera i 50 milioni di euro. Non solo, nell'ultimo decennio il trend delle esportazioni verso gli Stati Uniti risultava in crescita, con punte del 10 per cento in più. Chiede quindi un'azione politica forte, a livello nazionale ed europeo, che preveda adeguate risorse non solo come ristori per i maggiori costi di filiera ma anche per limitare l'effetto *dumping*, ovvero la tentazione di abbassare il prezzo da parte dei produttori per rimanere competitivi, e di mettere in campo una nuova comunicazione per difendere il vino da pregiudizi e *fake news*.

Se il vino italiano è il prodotto più colpito anche in quanto prima voce dell'export agricolo (si ipotizza un impatto di oltre 290 milioni di euro), a ruota c'è l'olio extravergine di oliva, che rischia di essere penalizzato per oltre 140 milioni di euro, mentre per la pasta di semola si stima un impatto di circa 74 milioni di euro. Meno preoccupazione c'è per i formaggi, già gravati da dazi importanti.

Tra le preoccupazioni dei produttori vi è anche quella relativa agli standard di sicurezza alimentare: quelli europei sono molto rigidi, l'accordo rischia di portare a pericolosi passi indietro, a scapito anche della tutela della salute dei cittadini.

brillante

dell'annata 2025 dovrebbe portare nei calici vini che esprimono spessore e fedeltà ai *terroir* della denominazione, con prospettive qualitativamente interessanti – dichiara anche il presidente del Consorzio di tutela vini Valpolicella, **Christian Marchesini** – Mentre dal punto di vista quantitativo il raccolto dovrebbe attestarsi intorno agli 850 mila quintali di uva, il 10 per cento in meno dello scorso anno. Circa 350 mila saranno riservati all'appassimento di Amarone e Recioto».

Al citato appuntamento organizzato da Veneto agricoltura, assieme alla Regione Veneto e in collaborazione con Crea, Arpav e Avepa, non si è parlato solo di vendemmia ma anche di dazi e altre problematiche che affliggono il settore, come la necessità di smaltimento delle scorte a fronte degli incrementi di produzione. «L'unica preoccupazione è legata al contesto internazionale – ha commentato l'assessore regionale all'agricoltura **Federico Caner** – vista la conferma dei dazi da parte degli Stati Uniti, ma il Veneto è perfettamente in grado di gestire questo aumento. Anche il pacchetto vino dell'Unione Europea è uno strumento che ci potrà dare una mano a contrastare le conseguenze legate ai dazi assieme alla ricerca di nuovi mercati». Anche il turismo enogastronomico può essere d'aiuto, essendo il Veneto ricco di comprensori, alcuni riconosciuti dall'Unesco, da valorizzare.

Caldo record e pioggia si sono alternate

Il meteo estivo non ha inciso negativamente, nonostante un'iniziale ondata di caldo senza precedenti, rintuzzata dalla piovosità successiva.



Premiato Caseificio Pennar Asiago
www.caseificiopennar.it

OFFICINE MECCANICHE
ROSTIN®

La FORZA, La SICUREZZA in strada.

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

IL PRODOTTO DI STAGIONE

Coltivate fin dall'Ottocento, le patate sono il vanto di Rotzo

ALTOPIANO

Arrivata in Europa dall'America del Sud nel corso del Cinquecento, la patata è diventata un alimento cardine in molte Nazioni europee, ed è immancabile anche sulle tavole italiane. Il suo successo non fu però immediato: pare che a promuoverne il consumo sia stata soprattutto la carestia del 1816-17 e la ricerca di alimenti alternativi. Nella seconda metà del secolo arrivò anche sull'Altopiano di Asiago dove trovò, in particolare a Rotzo, un ambiente ideale grazie alla presenza di pietre e ghiaia che rendono il terreno sciolto e privo di ristagni idrici, un clima mite e una buona escursione termica tra il giorno e la notte. Molti iniziarono quindi a coltivarla, all'inizio solo per consumo personale.

Vista la qualità del prodotto e le ottime condizioni ambientali, nel Novecento Rotzo assunse importanza come luogo di coltivazione, per conto del Ministero dell'agricoltura, di patate da seme della varietà *Bintje*, che ancora oggi è la tipologia più coltivata nella zona assieme, in misura minore, alla rossa *Desirée*. A portare avanti la tradizione vi sono oggi numerose famiglie, proprietarie di piccoli appezzamenti, in gran parte riuniti in un'associazione di produttori che, quest'anno, ha compiuto i 25 anni di vita.

«Siamo in tutto 14 soci – racconta Matteo Dal Pozzo, presidente

dell'Associazione Produttori Patata di Rotzo – e produciamo circa duemila quintali di patate all'anno, un terzo del totale. Quanto al resto della produzione, circa metà la fa un'unica azienda, la società agricola Zecchinati; quello che rimane viene da altre piccole aziende a carattere familiare. Come associazione, per statuto promuoviamo la coltivazione della patata varietà *Bintje*, che per caratteristiche organolettiche è un prodotto di eccellenza che nel nostro territorio trova terreno ideale, ed è perfetta per gli gnocchi. Purtroppo non ne possediamo il seme, che dobbiamo acquistare ogni anno ed è sempre più difficile da reperire».

La *Bintje* è, infatti, una patata di qualità, ma non ha grandi rese, è piccola e di forma irregolare, poco adatta al mercato e poco coltivata nel resto del mondo. Il raccolto, a Rotzo, non fa però fronte alle richieste e si moltiplica la domanda di seminare altre varietà più produttive: finora gli agricoltori hanno resistito.

«Dica pure che sono preoccupato e arrabbiato – afferma il sindaco di Rotzo, Lucio Spagnolo – perché ci sono voci che qui si compri prodotto da altri per rivenderlo come patate di Rotzo. Il nostro prodotto è venduto tutto prima di Natale, e non ci interessa squalificarlo. Se trovate in vendita a gennaio e febbraio patate definite di Rotzo, sappiate per certo che non sono nostre».



Patate di Rotzo - Il raccolto sul terreno ciottoloso.

Un terreno vocato alla patata

Il terreno magro e il clima asciutto hanno reso l'Altopiano, e Rotzo in particolare, un luogo adatto alla coltivazione del tubero proveniente dalle Americhe. Se ne producono circa seimila quintali all'anno, quasi tutti di un'unica qualità, e c'è chi le prenota di anno in anno: il prodotto è poco e viene tutto venduto entro un paio di mesi dalla raccolta.

Il Comune negli ultimi due anni si è impegnato in un ulteriore progetto di valorizzazione: in collaborazione con Luisa Andrenelli dell'Università di Firenze e il sussidio di Giovanni Guarda, già direttore dell'Istituto di genetica e sperimentazione agraria "Strampelli" di Lonigo, si è riusciti a trovare un seme antico da un produttore di Asiago. «Si tratta di quella varietà viola – continua il sindaco – di cui parla anche Mario Rigoni Stern nel racconto *Storia di Tönle*, diffusa fin dall'Ottocento. L'abbiamo chiamata la "Mora della Reggenza". Non è molto produttiva, non soppianderà nell'Altopiano le altre varietà, ma stiamo provando a riprodurla in una serra perché venga coltivata nuovamente e diventi un simbolo della storia della patata, un assaggio intelligente di un prodotto sano e coltivato da sempre».

UN TUBERO OGGI INDISPENSABILE

Sull'Altopiano si semina presto e raccoglie tardi

La patata (*Solanum tuberosum*) è una pianta erbacea dicotiledone che appartiene alla famiglia delle Solanacee, originaria del Sud America. Date la sua versatilità agronomica, le proprietà nutrizionali e le rese produttive, ha assunto una notevole importanza per la popolazione mondiale, diventando, assieme a grano, riso e mais, una delle coltivazioni più diffuse.

A Rotzo la patata si semina presto, a fine marzo, e si raccoglie da metà agosto se l'annata è buona. «Quest'anno – raccontano Giovanna Costa e Alberto Muraro, piccoli produttori – ha piovuto molto e alcune aziende stanno finendo la raccolta a fine settembre. Qui tutti da sempre coltavano patate per uso personale. Rarissimi sono gli agricoltori a tempo pieno, per lo più



sono famiglie che, come noi, lo fanno come attività collaterale».

Il terreno a Rotzo è sassoso e carsico, drena l'acqua: tuttavia non c'è stoccaggio di risorsa idrica né possibilità di irrigazione, se c'è siccità il prodotto ne risente e rimane piccolo. Gli appezzamenti sono lavorati con le macchine, ma le patate vengono raccolte a mano da terra, e a mano è anche la cernita con suddivisione delle pezzature. Il prezzo, deciso dall'associazione, è nel 2025 di 1,70 euro al chilo.

Come conservare le patate? «Le nostre non sono trattate con prodotti chimici che ne blocchino la germinazione, è inevitabile che germoglino. Vanno conservate a circa 10 gradi, al buio, possibilmente coperte da materiale traspirante», conclude Giovanna.

Attualità Tra cambiamenti climatici, erbe infestanti e nuovi insetti nocivi in arrivo da Paesi stranieri, l'agricoltura veneta si trova a fare i conti con un oggi sempre più ricco di incognite

Un 2025 non senza criticità per le mele e il mais veneti

**RISCHI
E MINACCE**

Funghi, malattie e insetti nocivi: da sempre l'agricoltura vi fa i conti. Nel 2025 hanno avuto meno problemi i vigneti, con ridotti attacchi di peronospora, ma a soffrire, nel Padovano, sono state altre coltivazioni. Nella Bassa Padovana, secondo la rilevazione di Cia Padova, si è perso fino al 90 per cento del raccolto di mele a motivo del *colletotrichum acutatum*, una malattia fungina che si sviluppa col caldo umido e che da tre anni a questa parte ha superato il livello di guardia. Un problema soprattutto per i produttori biologici, che non possono usare determinati agenti chimici. «Non si tratta di una macchia di marciume sulla singola mela – racconta **Mario Tabarelli**, storico produttore di mele bio a Masi – ma di un'epidemia che sta letteralmente distruggendo la stragrande maggioranza dei frutti, indipendentemente dalla

varietà. La comunità scientifica sta studiando dei rimedi; al momento, però, non sono state trovate delle soluzioni adeguate». L'infezione è resistente, non basta togliere le mele ammalate, bisogna pure ripulire il terreno rischiando di dover, alla fine, ricorrere all'estirpazione. Un altro flagello recente è la cimice asiatica, che per la prima volta quest'anno ha distrutto

alcuni campi di mais tra il Piovese e il Conselvano: gli insetti praticano una sorta di puntura direttamente sulle spighe, che si afflosciano, e dentro si vengono a creare dei funghi. Se finora si erano limitati ad attaccare le pannocchie ai bordi dei fondi agricoli, ora iniziano a penetrare all'interno, con danni fino al 50 per cento. Non esistono rimedi adeguati al contrasto

dell'insetto alieno e l'introduzione dell'antagonista vespa samurai in Veneto, avvenuta nel giugno del 2020 – come ricorda Cia Padova – non ha portato i risultati attesi. «L'auspicio – osserva il presidente Cia della zona di Piove di Sacco, **Federico Bettini** – è che non aggredisca anche la soia, altra coltivazione tipica nostrana, 30 mila ettari nel padovano: sarebbe un completo disastro». Un altro coleottero parassita o "punteruolo della bieta" (*Lixus junci*), ha contribuito a una negativa annata per le barbabietole da zucchero: «Sempre di più stiamo portando avanti un'agricoltura di resistenza, con una miriade di incognite sullo sfondo – osserva anche il presidente Cia della zona Este-Montagnana, **Emilio Cappellari** – alle istituzioni chiediamo un supporto concreto, non solo in termini di rimborsi ma con scelte che vadano nella direzione di una valorizzazione vera del primario».



Mele - L'annata 2025 nella Bassa Padovana rovinata da un fungo.

ANTICA FIERARSEGO
*** gusto e divertimento

Con il Patrocinio e il contributo di:
Comune di San Giorgio delle Pertiche
Federazione dei Comuni del Camposampierese
Provincia di Padova
REGIONE del VENETO

In Collaborazione con:
CAMERA di COMMERCIO PADOVA
PADOVA L'OPEN SPACE
VENICE PROMEX

278^a edizione

Scopri tutti i dettagli su www.fieradiarsego.it

17-21 OTTOBRE 2025

**LA BELLEZZA
CI METTE
LA FACCIA**

PROMOZIONE PER GLI SPOSI!

IL TUO MATRIMONIO DA FAVOLA CON:
- addobbo chiesa con 13 composizioni d'effetto
- addobbo auto sposi
- bouquet sposa

Dai 300 ai 350 fiori tutti decorati in tema con il tuo evento! Inoltre per abbellire la cerimonia **candele, drappi, vasetti in vetro** e tantissime **lanterne accese** per un'atmosfera super romantica!

TANTI FIORI E PIANTE PER COLORARE IL TUO GIARDINO E LA TUA CASA!
AZALEE, CICLAMINI, VERONICHE, ERICHE...

MERAVIGLIOSE ORCHIDEE A PREZZI SUPER CONVENIENTI!
ORCHIDEE da 2/3 RAMI a partire da 12/15 €

VASTO ASSORTIMENTO DI FIORI RECISI RESISTENTI AL CALDO

FIORERIA TIBERIO BISINELLA
ROSÀ • Via Antonio Vivaldi 3, a 300 mt da Villa Ca' Dolfin
TEL. 0424 580666 • bisinellatiberio@libero.it
Aperto TUTTI I GIORNI, anche DOMENICA MATTINA
www.fioreriatiberiobisinella.com

SERVIZIO INTERFLORA

VIENI A TROVARCI AL MERCATO!
LUNEDÌ Thiene
MARTEDÌ Marostica
MERCOLEDÌ Montebelluna e Arco di Trento
GIOVEDÌ Bassano del Grappa (fronte Chiesa S. Francesco)
VENERDÌ Arco di Trento
SABATO Bassano del Grappa (fronte Chiesa S. Francesco)

PIANTE E FIORI A CASA TUA PER OGNI RICORRENZA!

SERVIZIO A DOMICILIO VELOCE E IMPECCABILE DISPONIBILI 7 SU 7!
TELEFONA O MANDA UN MESSAGGIO
0424 580666

Fioreria Tiberio Bisinella

In breve

Barbabietole giù: cala la produzione Terminata in anticipo la stagione a Pontelongo

● È un'annata con tante ombre e poche luci per la barbabietola da zucchero, dove allo zuccherificio di Pontelongo la campagna è terminata a mezzanotte del 10 settembre, in netto anticipo rispetto al consueto. Come sottolinea Cia Padova, nel 2025 la superficie coltivata a barbabietola non ha raggiunto i mille ettari complessivi: meno terreni dedicati e di conseguenza meno rese. La barbabietola, la cui radice va a spaccare in profondità la terra e rilascia sostanze nutritive, è utilizzata anche per una corretta rotazione dei terreni. Fra le diverse criticità registrate, una primavera eccessivamente piovosa, gli attacchi del lisso, un coleottero parassita, e varie malerbe infestanti che hanno in parte impedito il corretto sviluppo vegetativo. Altalenante è risultato il grado zuccherino. «Nonostante queste problematiche – precisa il direttore di Cia Padova, **Maurizio Antonini** – il comparto rimane un'eccellenza del territorio». Cia chiede però un forte intervento delle istituzioni: in un mercato europeo già in difficoltà, l'accordo commerciale con i Paesi del Mercosur – dove sono tuttora autorizzati dei principi attivi da anni vietati all'interno dell'area Ue – rischia di provocare seri danni alla filiera saccarifera.

Un film sul turismo rurale del Veneto Presentato da Coldiretti alla Mostra del Cinema

● Nello Spazio della Regione del Veneto-Veneto Film Commission, alla recente Mostra del cinema di Venezia, è stato presentato in anteprima il trailer del docufilm "Radici e Meraviglie: viaggio nel turismo rurale del Veneto", promosso da Terranostra Campagna Amica, l'associazione degli agriturismi di Coldiretti Veneto. Il film, che vede alla regia Jurij Magoga, videomaker esperto e fondatore della casa di



produzione Fibrilla, affiancato dal *drone operator* Sergio Ferraro di OkVideo, si propone di raccontare il Veneto inedito delle campagne autentiche, dei borghi nascosti, delle tradizioni millenarie, dei paesaggi rurali e delle eccellenze agroalimentari, in un viaggio attraverso tutte le sette province venete. Il trailer ha rappresentato solo una

prima tappa: le riprese sono in fase di programmazione in tutte le province e l'obiettivo è quello di completare il docufilm entro il 2026.

Caseus 2025 e Festival delle Dop Torna a villa Contarini il grande evento caseario

● Sabato 4 e domenica 5 ottobre, a Villa Contarini di Piazzola sul Brenta, si tiene la 21ª edizione di Caseus, l'evento regionale di riferimento per l'universo caseario. L'evento riunisce grandi caseifici e piccoli produttori di malga e nel 2024 ha superato quota centomila visitatori. Oltre 500 i formaggi in concorso. La manifestazione propone degustazioni guidate, abbinamenti enogastronomici, incontri con i casari, *masterclass*, e gli immancabili assaggi di formaggi della tradizione veneta; tra gli appuntamenti, dimostrazioni di caseificazione tradizionale su fuoco a legna. Non solo formaggio: con l'occasione nella stessa sede si tiene anche la 12ª edizione del Festival delle Dop venete e sono previste degustazioni degli innovativi vini Piwi. Quest'anno è inoltre presente un'area dedicata al tartufo veneto: Tartuforum, nella quale Regione del Veneto e Veneto agricoltura approfondiscono il mondo dei tartufi veneti, con attività che vanno dalle dimostrazioni con i cani da tartufo fino agli *show-cooking*. L'ingresso è gratuito.

Aziende under 40 venete in crescita Un valore aggiunto

● Sono 336 i nuovi giovani imprenditori agricoli veneti nel 2024, e sulle 60 mila imprese agricole iscritte negli appositi registri delle Camere di commercio provinciali, circa cinquemila aziende, l'8 per cento, sono condotte da under 40 (in crescita del 2 per cento). «I numeri ci dicono che questa è la nuova vita delle imprese agricole condotte da giovani – osserva il presidente di Cia Veneto, **Gianmichele Passarini** – e a tale riguardo continuiamo a presentare opportune istanze al Governo affinché i giovani siano messi nelle condizioni di avviare un'impresa e poi siano in grado di mantenerla nel corso degli anni. Fra gli obiettivi c'è anche l'introduzione della pensione di garanzia per i giovani agricoltori, ad integrazione di quella maturata attraverso il versamento dei contributi». I giovani agricoltori veneti, rileva Cia, sono all'avanguardia rispetto alle nuove tecnologie e hanno una visione moderna del comparto. Senza di loro, che assicurano la continuità generazionale, i territori rurali sarebbero fatalmente destinati a perdere il loro dinamismo, facendo venire meno l'attuazione della sostenibilità e la capacità di produrre cibo mantenendo l'identità delle nostre comunità e dei paesaggi.

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



REGIONE DEL VENETO

4—5 ottobre 2025
Villa Contarini
Piazzola sul Brenta
(PD)

Ingresso libero 10—19



CASEUS
Formaggi d'eccellenza
21ª edizione



12° Festival
delle DOP
Venete

Scarica la
mappa ed
il programma
dettagliato
dell'evento.



L'imperdibile appuntamento per
tutti gli appassionati del formaggio,
si arricchisce ospitando la
dodicesima edizione del Festival
delle DOP Venete.

Un'ampia rassegna di formaggi
e prodotti tipici, accompagnata da
cooking show e degustazioni guidate.

Info: caseusitaly.com [f](#) [i](#) [@caseusitaly](#)



Con il patrocinio di



Comitato promotore



Resp. valutazione
formaggi



Sponsor



Iniziative benefiche a favore di



Sponsor tecnici



Partner



Media partner

