

d

MAGAZINE

Dal Campo alla Tavola

E DI GRANA PADANO CE N'È SOLO UNO...

#08 - 30 NOVEMBRE 2025

NOMI INGANNEVOLI

Sembra carne ma non è

PLANT-BASED
VEGGIE BURGER

Directions for Use: Cook on a non-stick pan over medium heat for 3-4 minutes per side or until heated through. Serve on a bun with your favorite toppings.

Storage Instructions: Keep frozen until ready to use. Once thawed, do not refreeze. Consume within 7 days of thawing.

Plant-Based Veggie Burger

\$5.99

Calories: 220
Total Fat: 10g
Saturated Fat: 2g

This product is suitable for vegans and vegetarians. It is a good source of protein and fiber and contains no cholesterol. Enjoy as part of a healthy diet and lifestyle.

Ingredients: Water, vegetable protein (soy protein concentrate), potato starch, natural flavors, salt, onion powder, garlic powder, yeast, sugar, and more.

ELEZIONI CONSORZIO DI BONIFICA BRENTA

**Domenica 14 dicembre 2025
dalle 8:00 alle 20:00**

Vota la lista
di Coldiretti



PER CHI VIVE L'AMBIENTE E LO VUOLE TUTELARE

- **PIÙ EFFICIENZA E MENO COSTI**
- **ATTENZIONE ALL'AMBIENTE**
- **SICUREZZA PER CASE, CAPANNONI
E TERRENI AGRICOLI**
- **IRRIGAZIONE E PRODUTTIVITÀ AGRICOLA**

**Controlla la lettera del Consorzio ricevuta a casa
per sapere l'indirizzo del tuo seggio elettorale**

IL TEMA

Burger di carne o vegetale? Anche il nome fa marketing

CHE CIBO È?

Pagine a cura di Emanuele Cenghiaro

Le parole sono importanti, i nomi ancora di più. E se si tratta di commercio e alimentazione, i produttori italiani, che lottano quotidianamente con fenomeni come l'*italian sounding*, lo sanno benissimo. Ecco perché l'attenzione su questo tema è sempre alta, e le decisioni prese dagli organi competenti per tutelare i prodotti alimentari sono fondamentali.

Di recente si è per esempio tornati a parlare di *meat sounding*, ovvero l'uso che molti allevatori ritengono improprio del termine "carne", e dei suoi correlati, per prodotti che a base di carne non sono. Su questo a pronunciarsi di recente è stato il Parlamento europeo che, approvando a ottobre le modifiche al Regolamento sull'Organizzazione comune dei mercati (Ocm), ha approvato anche uno stop all'utilizzo di ben 29 termini come "hamburger", "salsicce" o "bistecche", ma anche "bacon" e "pollo", per i prodotti vegetali o sintetici. Sono diciture che oggi sono permesse a condizione che sia chiaramente indicato nella confezione che si tratta di alimenti di origine vegetale. È una battaglia che Coldiretti, assieme ad altre associazioni agricole europee, porta avanti da anni allo scopo dichiarato di proteggere i consumatori da pratiche ingannevoli e di rafforzare il settore zootecnico europeo.

La revisione del Regolamento

Ocm non è automatica, dovrà ora passare per la fase del negoziato tra Parlamento, Consiglio e Commissione Ue (detto "Trilogo"), il cui esito non è scontato. Tuttavia per Coldiretti il voto del Parlamento rappresenta un segnale politico di grande rilievo per la sostenibilità delle aziende agricole e per rafforzare sovranità e sicurezza alimentare dell'Europa, in un contesto di tensioni commerciali e incertezze sul futuro quadro finanziario europeo.

«Bistecche, salsicce e hamburger – ha dichiarato anche **Giuliano Marchesin**, direttore di Unicarve, associazione di produttori bovini da carne con sede a Legnaro – hanno più storia dei cibi processati *plant based* (a base vegetale) che usano impropriamente queste definizioni. Chi ha votato contro, secondo me, non ha cultura del cibo e del lavoro agricolo: in gioco c'è la sicurezza alimentare di quasi 500 milioni di consumatori europei e la qualità dell'alimentazione».

Non tutti sono però d'accordo su questa scelta: una rete internazionale di oltre 450 associazioni attive sul fronte dei diritti animali, dell'ambiente e della tutela dei consumatori è contraria a questa nuova ipotesi di normativa, e ha promosso una campagna denominata "No confusion" (www.noconfusion.org). Secondo questa rete, non c'è necessità di questa



Meat sounding - La discussione sull'uso dei termini è aperta.

Passi avanti anche sulle etichette

Il Parlamento europeo a ottobre non si è limitato a occuparsi di carne: sono stati fatti passi avanti verso l'apposizione di un'etichetta d'origine su tutti i cibi, sulla preferenza dei prodotti di origine comunitaria e locale in mense e appalti pubblici e sull'introduzione di contratti obbligatori scritti nelle filiere agroalimentari.

ingerenza comunitaria, perché, come evidenziato da alcune ricerche, i consumatori quando scelgono un prodotto a base vegetale sarebbero pienamente consapevoli di quello che stanno acquistando, nonostante il nome si rifaccia a prodotti a base di carne. Al contrario, proprio il richiamo a termini ormai diffusi in ambito culinario come "burger" o "bistecca", legati anche alla forma con cui è proposto un cibo e non solo alla sostanza, renderebbe di più immediata comprensione la tipologia e l'utilizzo del prodotto, a tutto vantaggio del consumatore. Anche in questo caso a farla da padrone è l'aspetto economico: secondo Gfi Europe, le vendite al dettaglio di prodotti *plant-based* (a base vegetale) sono in crescita e nel 2023 hanno raggiunto 5,4 miliardi di euro nei sei principali mercati europei.

LA SENTENZA

C'è da difendere pure l'utilizzo del nome "grana"

Una recente sentenza della Corte d'appello di Venezia ha confermato l'illiceità dell'uso del termine "grana" in relazione a prodotti non conformi al disciplinare del Grana Padano Dop. Il termine, insomma, non può essere usato genericamente per qualsiasi formaggio a pasta dura. «È un segnale chiaro e importante a tutela delle nostre eccellenze agroalimentari. In Veneto, Regione dei primati per valore della Dop economy, difendere la trasparenza e la correttezza del mercato è una priorità assoluta», ha commentato **Carlo Salvan**, presidente di Coldiretti Veneto.

L'uso del termine "grana" è stato accolto come una buona notizia anche dai produttori di latte padovani, visto che anche qui prodotto un Grana Padano di ottima qualità. Il



settore lattiero caseario è in ripresa grazie a centinaia di allevatori e casari che garantiscono un fatturato di 122 milioni di euro, lo scorso anno cresciuto del 9 per cento con una produzione di oltre 239.593 tonnellate di latte. Gran parte del latte veneto viene trasformato in formaggi, con oltre il 56 per cento destinato a produzioni Dop come il Grana Padano, che assorbe da solo circa un terzo del latte regionale. «La corretta etichettatura e l'uso appropriato delle denominazioni – conclude Salvan – sono fondamentali per garantire la leale concorrenza e la tutela del consumatore, contro ogni forma di concorrenza sleale e *italian sounding*, che crea confusione e mina il valore costruito da migliaia di aziende che rispettano i disciplinari e investono in qualità, territorio e tracciabilità».

La **revisione** dei trattori può salvare la vita

**INFORTUNI
SUL LAVORO**

L'Inail stima in un centinaio le morti da ribaltamento di mezzi agricoli. La normativa è obbligatoria ma inapplicata

Il ribaltamento del trattore è la principale causa di incidenti gravi in agricoltura, che i dati Inail quantificano in un centinaio di vittime ogni anno. Nel Veneto, tra gli ultimi episodi in ordine di tempo, le cronache riportano la morte di un 60enne a Valle di Cadore mentre nel bosco stava facendo legna assieme al padre, testimone impotente della tragedia. Nell'ultimo periodo, nella nostra Regione, si è assistito a quasi un decesso al mese, da Cinto Euganeo a Valdobbiadene.

Tra i motivi di questi incidenti vi è un parco macchine in buona parte obsoleto e una normativa – la revisione tecnica obbligatoria

dei mezzi agricoli – inapplicata. Un decreto interministeriale l'ha introdotta nel 2015, la legge è però inapplicata per assenza del decreto attuativo. È un provvedimento già in vigore in altri Paesi europei, dove avrebbe ridotto sensibilmente la mortalità.

«Quest'anno, da gennaio a settembre, in agricoltura ci sono stati nel Veneto sette infortuni mortali. Di questi, tre sono stati causati da schiacciamento del trattore che si è ribaltato – conferma **Alberto Bertin** dell'Ufficio legislativo di Coldiretti Veneto – Uno dei problemi per cui la normativa non è in vigore è che ci sono migliaia di trattori

da revisionare, servono punti in cui farlo. Non è così semplice, non è come la revisione di una automobile, si devono fare delle prove tecniche. I fondi pubblici un tempo finanziavano anche la messa in sicurezza dei mezzi agricoli, oggi finanziano solo l'acquisto di nuove macchine: non è la stessa cosa».

«Ogni ribaltamento è un fallimento del sistema di prevenzione», ha dichiarato **Andrea Borio**, presidente di Federacma, la Federazione italiana delle associazioni nazionali dei servizi e commercio macchine. Secondo i dati elaborati dalla Federazione, in Italia circolano oltre due milioni di mezzi agricoli, dei quali ben il 70 per cento ha ormai un'età media superiore ai 25 anni, ma molti sono anche più vecchi e non hanno i dispositivi di sicurezza previsti dalla legge. Come evidenziato da Inail, circa un milione di trattori risultano privi di cinture di sicurezza e/o di



Mezzi agricoli - Un comparto vetusto in Italia.

Premiato Caseificio Pennar Asiago
www.caseificiopennar.it



strutture di protezione in caso di ribaltamento (*rollbar*), dispositivi fondamentali per evitare che l'operatore resti schiacciato dal mezzo in caso di incidente e che si possono installare anche sui mezzi che non ne dispongono.

«La revisione obbligatoria – ha continuato Borio – è il primo passo, non più rinviabile, per fermare questa strage silenziosa. Molti mezzi continuano a circolare privi di dispositivi essenziali o freni efficienti. Non bastano l'esperienza o la prudenza: senza controlli, anche una semplice attività può trasformarsi in tragedia. In nessun altro settore produttivo sarebbe accettabile lavorare con macchinari non verificati da decenni. Non servono nuove leggi ma applicare quelle già approvate. La revisione dei trattori non è una formalità burocratica: è un dovere morale verso chi lavora la terra, riguarda la dignità e la sicurezza del lavoro agricolo».

PAROLA ALL'ESPERTO

La formazione è alla base dell'attività di prevenzione

La legge 81 del 2008 in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro riguarda anche l'agricoltura. Per la sua piena attuazione è però importante soprattutto la formazione. «Il tema è molto ampio – spiega **Alberto Bertin** dell'Ufficio legislativo di Coldiretti Veneto – Per prima cosa vi è la sicurezza legata alla salute. Salute intesa in senso lato, non solo gli infortuni mortali, che sono una triste piaga. Sono anni che sappiamo, come dicono i dati di Spisal e Regione, che gli incidenti da ribaltamento di trattore sono la prima causa di decesso».

Dietro questi incidenti vi sono delle vere tragedie familiari. Nella maggior parte dei casi riguardano gli imprenditori o i coadiuvanti familiari, non i dipendenti. È un problema, rileva Bertin, di «percezione del rischio»: un dipendente che ha fatto il corso sulla sicurezza è più attento a osservare le regole, se può usa

il trattore più nuovo e tutti i dispositivi; i titolari spesso hanno meno remore a rischiare.

«Tuttavia – continua Bertin – guardando ai dati in generale delle morti sul lavoro, nel Veneto si è passati dai 53 decessi del 2014 ai 23 dello scorso anno. Nel 2025, a fine settembre, erano 28. Questo indica che l'azione di informazione e formazione sulla sicurezza, ormai decennale, sta producendo degli effetti».

Nel 2024 in Veneto sono stati fatti oltre 200 corsi di formazione, dove si spiega anche cosa accade se un trattore si ribalta. La sola Coldiretti ne ha attivati 72, seguiti da circa 1.200 partecipanti, e a Verona sta sperimentando persino l'uso di un visore virtuale. Sono state fatte simulazioni di ribaltamento anche con i ragazzi degli istituti agrari. La Regione ha inoltre attivato dei Piani mirati intercettando quasi 900 aziende che avevano presentato criticità negli ultimi anni.

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

VIAGGIO SPACCIALE TRA FORME E SAPORI



IN UNO SPACCIO PARALLELO, SORVOLANDO LA VIA LATTEA, IL NOSTRO SUPER CHEEASY È ALLA RICERCA DEI PIANETI DEI SAPORI...

ECCO LÀ IN FONDO IL MITICO **PIANETA FORMAJEA!** FORMAGGI E LATTICINI CON IL MIGLIOR LATTE "ALTA QUALITÀ"... ALTRO CHE VIA LATTEA!

ESATTO AMICI! SONO IN MISSIONE SEGRETA: TROVARE I PRODOTTI A KM O PIÙ BUONI DEL PIANETA...

...E PROPRIO LÌ VICINO BRILLA IL LEGGENDARIO **PIANETA ALDENTE:** TORTELLINI, BIGOLI, RAVIOLI... QUI LA PASTA FRESCA È DAVVERO UNA SPECIALITÀ!

GUARDATE QUI COSA HO SCOVATO! IL **PIANETA SALADO,** IL REGNO DI SALUMI E AFFETTATI...

E QUI INVECE HO SCOPERTO IL **PIANETA SOTTOVUOTO** CON MARMELLATE, CONFETTURE, SUGHI PRONTI, SOTTACETI...

MISSIONE COMPIUTA AMICI! HO RACCOLTO PER VOI TANTI TESORI SPAZIALI E COMPOSTO DELLE **SUPER CESTE REGALO GALATTICHE!**

E NON POTEVA MANCARE NEL MIO VIAGGIO SPACCIALE IL **PIANETA SUGHERO** CON TANTISSIME TIPOLOGIE DI VINI!

PRENOTATELE SUBITO PER I VOSTRI OMAGGI NATALIZI!




...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

LA PROPOSTA

Quattordici imprenditrici di agrobirrifici coinvolte nel progetto, tra cui la padovana Alessia Parisatto

“Libeera”, birra in rosa contro la violenza

AGRICOLTURA
AL FEMMINILE

Una birra “in rosa” per dire insieme basta alla violenza sulle donne. È questo il primo atto concreto del protocollo d’intesa siglato tra Coldiretti e Fondazione una nessuna centomila per coinvolgere in modo attivo il mondo agricolo in questa battaglia importante.

Le protagoniste del progetto sono tutte donne; non solo, tutte imprenditrici birraie. Si tratta, infatti, delle donne, tra cui la padovana **Alessia Parisatto**, a capo di birrifici agricoli – ovvero che producono anche parte degli ingredienti utilizzati per le proprie birre – aderenti al Consorzio birra italiana, promosso da Coldiretti. Le quali si sono incontrate e hanno unito le forze per creare un nuovo prodotto: “Libeera” – gioco di parole tra “libera” e “beer”, da pronunciare all’inglese – la cui produzione viene fatta nel birrificio Due Sorelle di Cuneo.

«Attualmente siamo in quattordici – spiega Alessia Parisatto, titolare dell’azienda Valle del Masero, nota per essere la referente di Coldiretti giovani impresa Padova – di varie Regioni italiane, dalla Sicilia alla Sardegna, passando per l’Abruzzo fino al Veneto, Emilia-Romagna e Piemonte. Gli ingredienti per questa birra vengono dalle nostre aziende: io fornisco la segale, altre il luppolo, l’orzo, il farro e il frumento Senatore Cappelli. L’idea è nata dal confronto tra di noi, perché la birra è sempre stata vista come un prodotto maschile, volevamo fare vedere che non è così e può diventare un mezzo di convivialità e unione sociale».

Detto fatto, la prima “cotta” è stata fatta alla presenza di tutte le 14 produttrici, e la birra è stata presentata a Roma in occasione della Giornata contro la violenza sulle donne, il 25 novembre. Per ogni bottiglia venduta, 20 centesimi vanno



Libeera - Un gioco di parole tra “libera” e “beer”.

Un progetto che non è fine a sé stesso

«Questa birra non è solo il frutto di una filiera agricola tutta al femminile – dichiara **Mariafrancesca Serra**, presidente Donne Coldiretti – ma un’iniziativa con cui si rafforza un percorso già tracciato da Donne Coldiretti, da anni accanto alle vittime di violenza attraverso progetti concreti di accoglienza, formazione e reinserimento sociale».

alla Fondazione. Ma questo è solo l’inizio: «L’idea – spiega Parisatto – è farne un vero lancio commerciale per poter vendere questa birra anche su canali tradizionali e non solo negli agriturismi».

L’azienda della Parisatto ha sede a Baone, mentre a Treviso vi sono il birrificio e il laboratorio di trasformazione dei prodotti agricoli. Le sue birre sono territoriali e originali: l’ultima nata è Novilunia, una Rye Pale Ale fatta con la segale, ma ci sono, tra le altre, una Blanche aromatizzata alla salvia, una Stout con il granchio blu, una Italian Grape Ale con mosto di moscato giallo. Tutti ingredienti propri tranne il lievito.

E la birra in rosa che cos’è? «Una Saison, una bionda da 4,7 gradi, più femminile per il contenuto tenore alcolico e i profumi speziati: contiene scorze di arance siciliane e coriandolo, e lascia grande freschezza in bocca», conclude l’imprenditrice.

Turismo Sono sempre di più i visitatori che scelgono l’Italia per il cibo, il vino e ora l’olio, alla ricerca di esperienze vere e autentiche

Gli stranieri amano l’enogastronomia

Èuscita a metà novembre la nuova edizione del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano – curato da Roberta Garibaldi, presidente dell’Associazione italiana turismo enogastronomico (Aite) e docente all’Università di Bergamo – che quest’anno mette al centro la domanda internazionale.

Il Rapporto, che dal 2016 monitora l’evoluzione di uno dei segmenti più strategici per il turismo nazionale, conferma l’eccezionale capacità attrattiva del fattore “gusto” tra i viaggiatori internazionali che scelgono l’Italia come destinazione per le proprie vacanze. L’analisi si è concentrata sui sei mercati esteri più importanti per l’Italia: Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Austria, Svizzera e Francia. Emerge come, negli ultimi tre anni, tra viaggi domestici e internazionali, la quota di turisti che ha viaggiato per l’enogastronomia varia dal 60 per cento nel Regno Unito al 74 in Francia, con un aumento dal 2016 tra i 15 a 28 punti percentuali. L’Italia è associata principalmente a “cibo e vino”, citati dal 55 per cento dei tedeschi e degli svizzeri/austriaci e dal 54 degli statunitensi; solo tra i francesi che scelgono l’Italia prevalgono i monumenti storici.

«Il futuro del turismo enogastronomico – rileva la curatrice **Roberta Garibaldi** – non si misura più nei volumi, ma nel valore generato, economico, sociale e culturale. In un mondo

che tende all’artificiale, l’intelligenza più avanzata potrebbe tornare a essere quella che nasce dalla relazione armonica tra uomo, comunità e natura: il principio che da sempre sostiene il valore profondo della cucina italiana e dei territori che la esprimono».

Nella scelta della destinazione contano quindi soprattutto la bellezza del paesaggio rurale e la presenza di ristoranti locali, ma anche esperienze tematiche e ristoranti *gourmet*. Le principali motivazioni per scoprire l’enogastronomia sono provare nuove esperienze, arricchire il proprio bagaglio culturale e il divertimento. I francesi vedono più l’enogastronomia come occasione per concedersi un lusso, tedeschi e svizzeri/austriaci per immergersi nei paesaggi rurali.

Le Regioni più attrattive per i turisti internazionali sono Toscana, Sicilia, Sardegna e Puglia; ai primi posti manca sorprendentemente il Veneto, prima Regione turistica d’Italia anche grazie alla presenza di Venezia, ma evidentemente non così nota a livello enogastronomico. Tra le destinazioni enoturistiche prevalgono senza sorpresa quelle classiche toscane come la zona del Chianti, ma c’è anche l’Etna. Tra le esperienze gastronomiche prevalgono i ristoranti locali e sempre più anche quelli etnici, poi le visite in cantina e nei caseifici (che attirano soprattutto i francesi) e persino i birrifici. L’inclusione di esperienze enogastronomiche nel pacchetto



L’IA nuovo strumento turistico

Una parte del Rapporto Aite è dedicata all’impatto dell’intelligenza artificiale: già oggi il 21 per cento dei turisti americani e il 18 dei francesi pianificano il proprio viaggio attraverso piattaforme che la integrano, oltre alle classiche ricerche online.

vacanza appare sempre più importante e un alto potenziale, oltre al mondo vino, caratterizza anche l’oleoturismo.

Dalla ricerca emerge con chiarezza come il turismo enogastronomico stia entrando in una nuova fase: il viaggiatore di oggi non cerca soltanto il “piatto iconico”, ma un rapporto più profondo con i territori, le persone e le storie che li abitano. Si osserva un ritorno all’essenziale, fatto di esperienze semplici e radicate nel paesaggio, dove il valore risiede nei gesti dell’ospitalità e nella quotidianità della produzione agricola. Cresce l’interesse per forme di “intimità gastronomica”, come tavoli dedicati, incontri con chef e produttori, degustazioni personali. Una criticità è che molti produttori non dispongono delle conoscenze digitali o turistiche necessarie per aprirsi al “mercato dell’esperienza”.

La rivincita del **formaggio** veneto di qualità

**ECCELLENZE
PADOVANE**

Un report regionale durante il recente Caseus ha fatto il punto sul comparto caseario: buoni risultati e qualche ombra

È in ripresa la filiera lattiero-casearia padovana, in particolare nell'Alta: ne beneficia la produzione di formaggi di qualità, come il Grana Padano che in quell'area può essere prodotto, ma non mancano le ombre, soprattutto legate ai prezzi. Nel 2024 la produzione di forme di formaggio veneto a denominazione è cresciuta infatti dell'1,9 per cento rispetto al 2023, con circa 50.048 tonnellate di formaggio prodotte. Una ripresa salutata con favore, soprattutto dopo la battuta d'arresto nel periodo del Covid. A

certificarlo è il report pubblicato dall'Osservatorio economico agroalimentare di Veneto Agricoltura in occasione della recente manifestazione Caseus, tenutasi a Piazzola sul Brenta: principale responsabile del rialzo è il Provolone Valpadana (più 26 per cento sul 2023), seguito a larga distanza dal Monte Veronese e dal Grana Padano. Riduzioni invece per Montasio, Piave e Casatella Trevigiana, mentre le produzioni di Asiago si mantengono stabili. Se anche i dati quantitativi relativi agli ultimi quindici anni mostrano una flessione

complessiva nelle tonnellate di forme prodotte, i formaggi Dop continuano a rappresentare una quota imprescindibile dell'economia casearia veneta: secondo gli ultimi dati del Sistema informativo agricolo nazionale (Sian), nel Veneto vengono prodotte 1,2 milioni di tonnellate di latte e quasi la metà (47,9 per cento) sono destinate alla produzione di formaggi Dop nei caseifici regionali. Un sistema, dunque, che per la Regione ha un valore fondamentale, e non solo dal punto di vista economico, rappresentando una tradizione secolare che alimenta una filiera cruciale da cui centinaia di imprese e famiglie traggono risorse e sostentamento. Tra gli allevatori, però, qualche preoccupazione si fa sentire: a settembre c'è stato un calo del prezzo del latte venduto fuori contratto, e si teme un riallineamento al ribasso



Grana Padano - Assorbe un terzo del latte veneto

LO STUDIO DI CIA PADOVA

**Ottimi i risultati nel 2025
con crescita della domanda**

S secondo uno studio diffuso in occasione di Caseus anche da Cia Padova, i valori produttivi del settore lattiero-caseario padovano registrano punte fino a un 20 per cento in più per l'intera filiera, con un ulteriore dato degno di nota: le esportazioni di formaggi e latticini locali di alta qualità sono cresciute del 13,2 per cento in volume nei primi mesi del 2025

(rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente). L'aumento della domanda estera ha avuto una ricaduta positiva anche sul prezzo del latte, la cui produzione oggi, fa sapere sempre Cia Padova, costa in media 60 centesimi all'imprenditore agricolo, cui ne vengono riconosciuti 68. «Dopo anni di oggettive difficoltà, anche legate ai rincari dei prezzi dell'energia



Denominazioni - Vari tipologie di Asiago Dop.

e delle materie prime agricole – sottolinea il direttore di Cia Padova, **Maurizio Antonini** – finalmente il margine di guadagno consente di programmare le attività con relativa fiducia». L'unica criticità rilevata dallo studio di Cia Padova è il prezzo dell'erba medica, importante foraggio per il bestiame per l'elevato contenuto di proteine, vitamine, minerali e fibra, che a causa dei mutamenti climatici, con fasi di siccità alternate a nubifragi, è in calo di produzione, con l'inevitabile aumento di prezzo. Gli allevatori hanno compensato, però, con il mais, il cui valore è invece andato a scendere.

**LA BIBBIA
ISTORIATA
PADOVANA**
La città e i suoi
affreschi

17.10.25
19.04.26

PADOVA
Museo
Diocesano





TENDENZE

L’Asiago Dop attrae chi ama l’ambiente e il turismo lento

anche per i contratti in essere. «C’è troppo latte – avvisa **Giancarlo Zanon**, referente del settore lattiero caseario di Confagricoltura Padova – e questo rischia di far andare giù il prezzo. È vero che il fronte dei formaggi tiene molto bene, soprattutto per quanto riguarda il Grana Padano, che assorbe da solo circa un terzo del latte regionale. Però le previsioni per il futuro non sono rosee, anche alla luce dell’eccesso di burocrazia: dalle normative sul benessere animale a quelle sullo smaltimento dei reflui, le piccole stalle stanno chiudendo e rimangono sulla piazza solo quelle più grandi». Un altro problema è il ricambio generazionale. «Molti allevatori hanno superato i 60 anni – continua Zanon – e spesso i figli non vogliono proseguire l’attività. Troppo impegno e troppo lavoro, giorni festivi compresi. E per chi volesse partire da zero gli investimenti sono notevoli, nonostante i contributi statali e regionali».

Il turismo legato alle produzioni Dop e Igp è in costante crescita, e proprio l’Asiago Dop è tra le *case history* più efficaci nel raccontare la cultura agroalimentare italiana. Lo dice il primo Rapporto turismo Dop realizzato da Fondazione Qualivita e Origin Italia con il supporto del Masaf (Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste). Sempre più persone scelgono, infatti, la montagna alla ricerca di esperienze autentiche legate al territorio, e tra questi i cosiddetti *millennials* (dai 25 ai 39 anni), particolarmente attenti alla sostenibilità e al benessere. Le malghe e i caseifici dell’Altopiano dei sette Comuni, produttori di Asiago Dop Prodotto della Montagna (la specialità realizzata interamente sopra i 600 metri e seguendo un più rigido disciplinare), sono diventate mete predilette per il turismo lento e rispettoso, che unisce gusto, natura e identità culturale. Qui possono osservare il lavoro del casaro, ascoltare le tradizioni

raccontate dal malghese e assaporare un formaggio che è simbolo di biodiversità, rispetto dell’ambiente e cura del paesaggio. In linea con il Regolamento europeo 2024/1143, che attribuisce ai Consorzi di tutela un ruolo attivo nello sviluppo turistico, il Consorzio tutela formaggio Asiago ha promosso quindi nuovi strumenti e azioni: mappe delle malghe scaricabili dal sito ufficiale, contenuti digitali e *storytelling* sui social per illustrare la vita in malga, i valori della Dop e l’identità culturale sulla quale poggia la storia del formaggio Asiago. «Valorizzare il nostro formaggio – spiega **Flavio Innocenzi**, direttore del Consorzio – significa rafforzare l’identità del territorio, preservare le tradizioni e generare un valore sociale ed economico che guardi al futuro». L’Asiago è in continua crescita: nel 2024 con quasi un 9 per cento a volume sul mercato italiano, ha superato l’1,5 milioni di forme prodotte. E la domanda è superiore alla disponibilità.

LA NOVITÀ

Il “caseus” per gli 800 anni del Bo viene da Borgoforte

Porta l’altisonante nome di “Caseus patavinus 1222” il formaggio nato da un progetto dell’Azienda agraria sperimentale Lucio Toniolo dell’Università di Padova con il Caseificio Morandi di Borgoforte di Anguillara Veneta, che ritira per la lavorazione l’intera produzione della stalla didattica dell’Università. È un formaggio vaccino stagionato da latte crudo

e dall’elevata qualità organolettica realizzato quest’anno ma che si rifà alla data di nascita dell’ateneo, che tre anni fa ha compiuto otto secoli. Il caseificio Morandi, fondato nel 1983 da Oriano, abruzzese di origine, è oggi condotto dalle tre figlie Angela, Elena e Chiara. In un territorio ricco di vocazione casearia, lavora il latte con metodi artigianali: fermenti selezionati,

caglio naturale, assenza di additivi, attenzione alle fasi di acidificazione e stagionatura. È titolare della Denominazione Comunale De.Co. Anguillara Veneta per alcuni “Formaggi dell’Adige”. Oltre ai prodotti vaccini, si caratterizza per i suoi formaggi di capra e pecora, e per i “misto pecora”, molti dei quali pluripremiati. Per il Caseus patavinus 1222 il latte proviene da vacche razza Pezzata rossa italiana alimentate con foraggi prodotti nell’azienda e che possono usufruire di un’ampia area a pascolo. È di forma cubica, ha crosta sottile edibile trattata con olio extra-vergine di oliva, e viene stagionato 8-10 mesi.



I Formaggi dell’Adige e il Caseus patavinus 1222 (sullo sfondo) prodotti dal caseificio Morandi di Borgoforte



NON CERCARE ALTROVE

Vieni a trovarci e lasciati trasportare dalla magia del Natale

Da Caberlotto, antica drogheria a Mestre e a Padova, il Natale è già arrivato. Qui potrai immergerti in un’atmosfera natalizia unica e trovare tutto ciò di cui hai bisogno per rendere le tue festività speciali. Dalle prelibatezze culinarie ai vini e agli spiriti raffinati, Caberlotto offre una vasta selezione di prodotti di alta qualità per soddisfare anche i palati più esigenti.



MESTRE Piazza E. Ferretto, 65
PADOVA Via D. Manin, 11

Il Glicine Grazie a un progetto di solidarietà nato quasi 40 anni fa oggi esiste una realtà viva che unisce integrazione sociale e sostenibilità ambientale, premiata con la Bandiera verde Cia

Quando promozione umana fa rima con attività agricola

L'ESPERIENZA SOLIDALE

Eccellenze dietro l'angolo? Di certo una di queste è la cooperativa sociale il Glicine di Saonara, che il mese scorso ha vinto la "Bandiera verde" di Cia agricoltori italiani nella categoria *agri-welfare*, premio consegnato nella Sala della Regina a Montecitorio.

La cooperativa, fondata nel 1999 ma che parte da un progetto iniziato nel 1987 con la nascita di un gruppo denominato Speranza, ha sede a Saonara in via Foscolo 23 (www.coopglicine.it). Oggi persegue la *mission* di gestire servizi assistenziali, educativi, formativi e di inserimento lavorativo per persone disabili e svantaggiate, promuovendone l'integrazione sociale e umana. Le attività principali includono una comunità alloggio, un centro diurno, un gruppo appartamento. Fiore all'occhiello è una casa per vacanze sociali dal significativo nome "L'insolito posto": offre

sette stanze per alloggio tipo b&b, ma è dotata anche di una sala convegni e di un ristorante, aperto solamente a gruppi dai 15 utenti in su. È priva di barriere architettoniche e a impatto zero e ha già ricevuto numerosi premi anche internazionali.

Dal 2013 la cooperativa svolge anche attività florovivaistica e nel 2014 è stata aperta una fioreria con punto vendita, Millepetali.

«Coltiviamo piante da frutto quali lamponi, more, mirtilli – racconta il presidente della cooperativa, **Pierluigi Donà** – piantando le talee e crescendole fino a quando danno i frutti, che raccogliamo. Poi le destiniamo a dei commercianti che le rivendono. Tendenzialmente non facciamo vendita al dettaglio delle nostre piante, perché non intendiamo fare concorrenza a chi lavora nel

territorio, ma cooperare. Anche i fiori che vendiamo in negozio vengono da aziende dell'area».

La cooperativa ha avviato diverse collaborazioni per la lavorazione dei propri prodotti; spesso le collaborazioni diventano occasione di tirocini e inserimento lavorativo. Nascono così birre artigianali, panettoni, confetture: il ricavato finanzia l'attività florovivaistica. Il progetto "Respira un verde inclusivo" permette alle aziende che lo richiedono di fare una valutazione della propria impronta carbonica e di ridurla "adottando" gli alberi del frutteto.

Nelle attività operano in tutto 32 dipendenti e circa 50 volontari e tra le motivazioni del riconoscimento di Cia, si legge: «La loro è una straordinaria esperienza. Grazie a un team di persone altamente qualificate e motivate il Glicine coniuga l'attività agricola con i servizi assistenziali e formativi».



Bandiera verde - Il riconoscimento ottenuto dalla cooperativa sociale Glicine.



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

Annata agraria Male le olive, alti e bassi tra la frutta e per il settore della cerealicoltura. A non tradire le attese vi sono orticole e viticoltura

Il 2025 padovano veste in chiaroscuro

Per la festa di San Martino

l'associazione agricola Cia di Padova presenta i risultati dell'anno, che sono altalenanti ma soprattutto evidenziano alcune criticità per il futuro

Si conclude un'altra annata agraria con risultati, secondo Cia Padova, in chiaroscuro. Un report dell'associazione agricola lo afferma con chiarezza: nel medio termine, se continua così, solo le aziende sufficientemente strutturate potranno portare avanti le attività. I cambiamenti climatici, la cimice asiatica e i prezzi agricoli (ovvero quel che viene riconosciuto al produttore) sempre più bassi stanno mettendo a rischio la tenuta del settore in

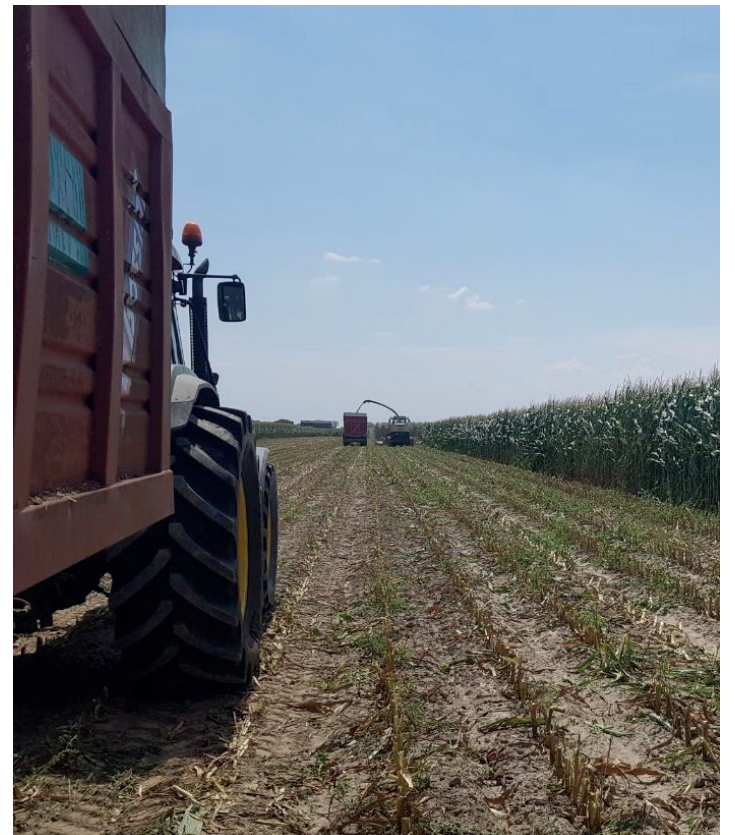
provincia.

Un dato tra i più eclatanti è relativo all'olio di oliva dei colli Euganei, con una produzione pari quasi alla metà rispetto allo scorso anno: fra le cause, la cascola dell'olivo, ovvero la caduta precoce dei frutti, e gli attacchi della mosca delle olive.

«In generale, per tutta la frutta – sottolinea il presidente della zona Cia di Camposampiero, **Fabio Carraro** – è stata un'annata tra alti e bassi». Buona è stata la produzione di pesche e pesche

noci, anche se le varietà tardive hanno risentito della violenta perturbazione che si è abbattuta a fine luglio e delle piogge diffuse di agosto. Lo stesso dicasi per i meloni, mentre sia le prugne che le angurie hanno retto bene.

Male è andata invece per le pere, che hanno registrato perdite che nella Bassa hanno sfiorato il 90 per cento, anche per l'irrisolta criticità della cimice asiatica; nell'area del Montagnanese sono state registrate pure per le mele minori rese a causa del *colletotrichum acutatum*, una malattia fungina. Capitolo a parte è stata la vendemmia, che sui colli Euganei non conosce crisi: il 2025 ha fatto segnare una crescita di produzione fino al 20 per cento in alcune cantine. Anche per le colture orticole i risultati sono stati eccellenti. Le zucchine hanno fatto segnare un 10 per cento in più, melanzane e peperoni il 5. La variabilità ritorna però quando si passa ai



A preoccupare oggi è anche la nuova Pac

Tra le incognite del futuro, ricorda Cia, vi è il possibile taglio dei trasferimenti della Politica agricola comune, che per il 2028-34 prevede la riduzione del 30 per cento dei fondi per le imprese agricole.

seminativi, che sono gran parte dell'agricoltura padovana. Non si possono lamentare i produttori di grano tenero e duro e di orzo; note dolenti giungono dal mais, che in alcune zone della Bassa ormai è usato solo a fini energetici causa la contaminazione di aflatossine che ne riducono la qualità. In ribasso anche la soia. Intanto, i prezzi delle materie prime e gasolio sono cresciuti di almeno un terzo, e il clima siccitoso fa sì che si debbano spesso aggiungere anche i costi di irrigazione.

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

CASEIFICIO FINCO, CONFERMA DI ECCELLENZA CASEARIA

Lo scorso mese di ottobre, alla 21ª edizione di Caseus Veneti, importante concorso regionale dedicato alle eccellenze casearie del Veneto, svoltasi a Piazzola sul Brenta, il Caseificio Finco si è distinto ricevendo tre riconoscimenti nelle categorie riservate ai formaggi Asiago DOP.

Due prodotti dell'azienda hanno infatti conquistato il primo premio: l'Asiago DOP Fresco Prodotto della Montagna e l'Asiago DOP Stravecchio Prodotto della Montagna, entrambi espressione della qualità, dell'esperienza e della tradizione montana che da sempre contraddistinguono il caseificio. A completare il successo, è giunto il terzo posto per l'Asiago DOP Vecchio, che ha confermato l'eccellenza delle produzioni Finco anche in altre stagionature.

“Questi riconoscimenti rappresentano per noi un grande motivo di orgoglio – commenta Florindo Finco – e un importante premio al lavoro quotidiano dei nostri collaboratori, che con passione e competenza portano avanti la tradizione dell'Asiago di montagna”.

La storia dell'amore della famiglia Finco per il prodotto latte, nasce nel 1925, quando nonno Florindo a Gallio nell'altopiano dei Sette Comuni, comincia a lavorare come aiuto casaro in una malga.

Negli anni '60, il figlio Francesco apre un



PIAZZOLA SUL BRENTA (PD), 6 OTTOBRE 2025
Il Caseificio Finco conquista due primi posti
al Caseus Veneti 2025

piccolo caseificio a Eneo, ancora oggi in attività dove, a 800 mt di altitudine, si producono 3 tipi di Asiago DOP, specialità alpine che possono fregiarsi del marchio “Prodotto della Montagna”.

Negli anni l'attività è cresciuta costantemente e alla fine degli anni ottanta, nasce il caseificio di Grigno, in Valsugana, dove è attualmente la sede.

L'azienda è oggi una moderna industria lattiero casearia a guida familiare, con al centro la qualità e la sicurezza del prodotto, con un occhio però sempre attento al fattore umano, perché il casaro è il custode di un'arte antica ed è fondamentale garantire la fiducia e la condivisione di valori.

Non si è mai rinunciato per questo alla filiera corta, sono quasi 150 gli allevatori dai quali viene raccolto il latte di alta qualità per la lavorazione. Stalle delle montagne trentine, dell'altopiano di Asiago e delle vallate del vicino Veneto, ad una distanza massima di 90 km dal caseificio di Grigno, in territori coperti da boschi, pascoli a prati alpini.

Il lavoro è svolto in sinergia con gli allevatori, per garantire anche il benessere animale e la promozione e salvaguardia del paesaggio alpino, a beneficio di tutta la comunità montana e dei prodotti che arrivano sulle nostre tavole.

PUBLIREDAZIONALE

È l'Enego.

Il Formaggio dell'Altopiano.

Tramandiamo da tre generazioni
un antico sapere: fare il formaggio

Caseificio
Finco Gianfranco
Enego (VI) Via Lecche, 42
Tel. 0424.490149
www.montitrentini.com

SFIDE ALL'ORIZZONTE

Cari vecchi pioppeti, siete troppo pochi!

Un accordo tra Regioni del Nord mira a raddoppiare la coltivazione anche per soddisfare la richiesta della filiera italiana del legno

LEGNO & BOSCHI

È la principale fonte di approvvigionamento interna di legno, benché copra solo una parte insufficiente del fabbisogno nazionale. È la filiera del pioppo, che un accordo decennale tra le cinque Regioni del Nord Italia a maggiore vocazione pioppicola – Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte e Emilia-Romagna – punta ora a valorizzare e fare crescere.

La pioppicoltura copre infatti solo l'1 per cento della superficie boscata italiana, ma garantisce il 45 per cento del legname lavorato di origine nazionale e circa il 33 del totale utilizzato nel settore legno-arredo. La superficie nazionale a pioppo è stimata in 54 mila ettari: per garantire l'autosufficienza del comparto ne servirebbero almeno 115 mila. Il fabbisogno nazionale è stimato in 2,2 milioni di metri cubi l'anno, mentre la produzione interna non supera il milione, motivo per cui l'Italia è il secondo importatore mondiale di pioppo dopo la Cina.

L'intesa interregionale, sottoscritta a Milano a settembre, in realtà aggiorna un precedente accordo siglato a Venezia nel 2014 e ha validità decennale: l'obiettivo è ora quello di rafforzare il ruolo strategico della pioppicoltura per

l'economia nazionale, la sostenibilità ambientale e la sicurezza delle forniture di legname. Alla firma dell'accordo erano presenti, non a caso, oltre agli assessori delle Regioni coinvolte, anche i rappresentanti delle principali organizzazioni degli agricoltori nonché dell'Associazione pioppicoltori italiani, FederLegnoArredo, Crea, Pefc Italia, Fsc Italia e Cluster Italia Foresta Legno. «Il Veneto conta oggi circa tremila ettari di pioppeti – spiega l'assessore regionale all'agricoltura, **Federico Caner** – un dato inferiore rispetto alle altre Regioni del bacino padano. Ci sono quindi grandi potenzialità di sviluppo».



L'attuale Complemento di sviluppo rurale 2023-2027 per ora ha accolto 123 domande, per 463 ettari e 2,2 milioni di euro; in aggiunta, sono stati avviati sistemi agro-forestali innovativi con sei domande finanziate per circa altri 70 ettari. La filiera regionale si completa con la presenza di quattro vivai specializzati che producono circa 100 mila pioppelle all'anno, di cui il 20 per cento cloni Msa (Maggior sostenibilità ambientale), più resistenti agli agenti patogeni.



Boschi - Un pioppeto lungo il fiume Po (foto Confagricoltura).

La carta, i pianoforti e la Gioconda

Il pioppo è l'albero più usato nell'industria cartaria e, assieme all'abete, viene adoperato per produrre le casse armoniche dei pianoforti. Celebre fu, invece, la tavola di legno – sempre di pioppo – scelta da Leonardo da Vinci per dipingere la sua celebre Monna Lisa.

Grazie a questa coltura si sono sviluppate filiere ad alto valore aggiunto, dagli sfogliati ai tranciati, dai compensati ai pannelli a base di legno, fino alla carta e alla biomassa energetica. Diverse imprese venete di trasformazione vantano inoltre la certificazione Pefc per la tracciabilità del legno. I pioppeti sono tra i sistemi agro-forestali più efficaci per l'assorbimento dei gas serra, utilizzano meno fitofarmaci rispetto alle colture annuali e contribuiscono al riequilibrio del bilancio del carbonio. Tra gli impegni dell'intesa interregionale vi è anche quello di favorire pratiche colturali sostenibili e riconoscere e valorizzare i servizi ecosistemici, come l'assorbimento di CO₂ e i crediti di carbonio.

CONSORZIO DI BONIFICA BACCHIGLIONE

13 Comuni insieme in un progetto di sostenibilità

Siepi, boschetti con specie autoctone, nidi artificiali per ripristinare l'habitat e migliorare la resilienza

Siepi, boschi e nidi artificiali per rivitalizzare e proteggere gli appezzamenti agricoli di 13 Comuni tra Codevigo e Chioggia. È quello che ha realizzato il Progetto Collettivo, guidato dal Consorzio di bonifica Bacchiglione con diverse aziende agricole del territorio, sviluppato grazie al bando Srg07-Cooperazione per la sostenibilità ambientale per circa 220 mila euro di contributi.

Le azioni previste includono la piantumazione di 12.300 metri di siepi e 4 ettari di boschetti con specie autoctone, l'installazione di nidi artificiali per la fauna selvatica e la riqualificazione di 2.600 metri di scoline aziendali, utilizzando specie erbacee autoctone. La prima fase dei lavori è consistita nella progettazione e nel coordinamento delle aziende agricole, poi si è passati alla messa a dimora delle piante, selezionate grazie a Veneto Agricoltura, scegliendo



specie diverse a seconda del territorio e degli ecosistemi da ripristinare. Una sfida rilevante riguarda i terreni più vicini al confine lagunare, che da sempre soffrono per la salinità causata dalle infiltrazioni di acqua salmastra. Il Consorzio garantirà ora l'assistenza per i primi tre anni, poi la manutenzione sarà affidata agli agricoltori. «Gli interventi messi in atto generano benefici agronomici e ambientali significativi – afferma **Silvano Bugno**, presidente del Consorzio di bonifica Bacchiglione – e questi corridoi verdi aiutano a ricostruire habitat per la fauna selvatica, in un paesaggio agricolo sempre più frammentato e vicino ai centri urbani». Aggiunge **Massimo Gargano**, direttore di Anbi, Associazione nazionale bonifiche e irrigazioni: «Di fronte alla crisi climatica, la tutela delle aree marginali e dei loro presidi umani è una delle strategie di resilienza».

I cachi Il frutto, noto anche come “loto del Giappone”, viene dall’Oriente e si è diffuso in Veneto solo alla fine dell’Ottocento. Matura dopo la raccolta e ha molte proprietà nutritive

Arriva il tempo dei **diòsperi**, frutto che annuncia il Natale

FRUTTA DI STAGIONE

Il paesaggio autunnale non sarebbe lo stesso senza quegli alberi spogli tra i cui rami fanno bella mostra miriadi di palle arancioni, quasi alberi di Natale in anticipo: sono i cachi, o kaki (dal loro nome giapponese), detti anche diòsperi (dal greco *Diòs* e *pyròs*, grano di Zeus). Non sono piante autoctone del paesaggio veneto: il kaki viene dall’Oriente ed è arrivato da noi solo alla fine dell’Ottocento: è infatti noto anche come “loto del Giappone”. È chiamato “albero della pace” perché sopravvisse al bombardamento atomico di Nagasaki, proprio in Giappone, nell’agosto del 1945. Ritenuta una pianta subtropicale, il kaki si è ben adattato al clima mediterraneo e oggi in Italia la produzione si attesta su circa 50 mila tonnellate di frutta all’anno, ciò la pone al nono posto tra i produttori al mondo. In Veneto nel 2024 erano 125 gli ettari coltivati a “loto”, con quasi tremila

tonnellate di produzione per 1,45 milioni di euro: sono dati di Veneto Agricoltura, tutti in leggero calo sul 2023, ma in realtà il consumo di questi frutti passa spesso per produzioni private familiari. Tra i cachi italiani, quelli di Misilmeri (in Sicilia) sono inseriti nell’elenco dei Pat (Prodotti agroalimentari tipici) del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. L’Emilia-

Romagna è la Regione leader assieme alla Campania, ma si difende anche il Veneto.

Il cachi è un frutto climaterico, che riesce cioè a proseguire la maturazione anche dopo il distacco dall’albero, motivo per cui si raccoglie quando è ancora duro, tra fine ottobre e novembre, e si lascia maturare in casa. Apporta circa 65 kcal per 100 grammi e contiene proprietà

nutritive tra cui vitamine C e del gruppo B, beta-carotene e potassio. Ha proprietà lassative e diuretiche. Nella medicina cinese sono impiegate anche le foglie per l’ampia presenza di polifenoli e proprietà ipolipemizzanti, antidiabetiche, antibatteriche e gli effetti sul sistema cardiovascolare.

Il cachi è utilizzato in cucina nella preparazione di crostate e confetture; la sua dolcezza naturale fa sì che si possa limitare l’aggiunta di zucchero. Una ricetta semplice è il budino di polpa di cachi e cacao amaro. C’è anche chi lo utilizza come ingrediente per insalate, magari nella variante del “melocaco”, poco astringente per cui si può consumare meno maturo e con polpa più compatta.

Con i cachi si produce anche un particolare aceto, utilizzato nella cucina orientale su pesce e verdure e che oggi viene prodotto anche in Italia: lo si può fare pure in casa con un po’ di pazienza (su internet si trovano i tutorial).



Cachi - Frutto orientale da riscoprire (foto Leopictures - Pixabay).



**DA OGGI CI TROVI
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*



In breve

Un erbicida green oggi si può usare Il via libera dall'Agenzia sulla sicurezza alimentare

● È arrivato il via libera dell'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) all'utilizzo dell'acido pelargonico, il primo erbicida *green* che aiuta gli agricoltori a controllare le piante infestanti senza danneggiare l'ecosistema. Sulla base di questo pronunciamento, la Commissione europea dovrebbe procedere ad autorizzarne il rinnovo dell'uso come sostanza a basso rischio. L'acido pelargonico è un erbicida che non danneggia i microrganismi del terreno e acquatici nelle condizioni normali di utilizzo e non presenta effetti negativi per l'uomo e per l'ambiente, essendo rapidamente biodegradabile. Non ha effetti residuali, per cui non agisce sulla germinazione dei semi presenti nel terreno, ed è considerato un'alternativa valida al glifosato.

«L'obiettivo – ha rilevato il presidente di Coldiretti, **Ettore Prandini** – è creare una filiera italiana della biochimica verde con innovazioni e ricerca in grado di contrastare gli effetti dei cambiamenti climatici». L'agricoltura italiana è leader in Europa per riduzione dell'uso di pesticidi (il 44 per cento in meno tra il 2011 e il 2023, secondo l'ultimo rapporto Eurostat) e solo lo 0,5 per cento di prodotti agroalimentari nazionali con residui chimici irregolari.

Confagricoltura Padova fa 80 anni I festeggiamenti lo scorso 10 novembre

● Ottant'anni al servizio dell'agricoltura padovana. Confagricoltura Padova ha festeggiato lunedì 10 novembre, al Centro culturale Altinate San Gaetano l'importante anniversario con una celebrazione che ha ricordato il lungo cammino iniziato nel 1945, anno di fondazione come prima organizzazione di tutela e rappresentanza delle imprese agricole. A festeggiare l'evento c'erano numerosi esponenti istituzionali ed economici ed è stato proiettato un breve video sulla storia dell'associazione, seguito da una tavola rotonda su "Geopolitica e agricoltura".

«Confagricoltura Padova è nata nel 1945, l'anno della Liberazione – ha sottolineato il presidente provinciale, **Michele Barbetta** – e da allora generazioni di agricoltori si sono susseguite, portando la nostra comunità a oltre quattromila imprese, una famiglia che si estende dalla pianura ai colli Euganei. Oggi viviamo l'era del digitale e dell'intelligenza artificiale: droni, sensori, satelliti, strumenti che i nostri nonni non avrebbero immaginato. Non abbiamo paura del futuro, perché crediamo in un'innovazione che rispetti la natura migliorandola. Ma viviamo in una crisi che non è passeggera e che consuma le nostre imprese giorno dopo giorno».

Sempre più donne oggi in agricoltura Un'impresa su quattro in Veneto è femminile

● Sono oltre 12 mila le imprese agricole femminili registrate in Veneto, il 25 per cento del totale. In aumento è il numero di quelle condotte da under 40 (complessivamente sono tremila, il 5 per cento in più nell'ultimo biennio). I dati, divulgati da Cia Veneto in occasione della Giornata internazionale



delle donne rurali, mostrano che un cambio di passo è finalmente in atto. «Spesso nell'immaginario collettivo il settore dell'agricoltura viene associato soltanto agli uomini – sottolinea **Michela Brogliato**, presidente di Donne in campo Cia Veneto – I numeri però evidenziano che oggi non è affatto così; in particolare, da dopo il Covid stiamo assistendo a una chiara inversione di tendenza». Le donne in agricoltura oggi non sono

soltanto dedite alla cura, alle attività amministrative o a quelle di campagna, ma hanno acquisito competenze specifiche anche in merito alle diverse coltivazioni, anche se nel suo Dna rimane importante la promozione delle pari opportunità, dei diritti inalienabili dell'uomo, del multiculturalismo, del rispetto della dignità di ogni persona. «Per questo siamo chiamati – conclude Brogliato – a continuare a scommettere sull'imprenditoria femminile».

Il florovivaismo veneto tiene Cresce il fatturato, la produzione è stabile

● Il settore florovivaistico veneto cresce: lo ha evidenziato il report di Veneto Agricoltura sull'andamento congiunturale 2024. Con 223 milioni di euro, il comparto ha raggiunto il valore più alto dell'ultimo decennio (4,3 per cento in più rispetto al 2023). A generare tale valore hanno contribuito in maniera preponderante le attività di sistemazione di parchi e giardini e la produzione di fiori e piante (rispettivamente 112 e 83 milioni di euro). L'incremento è tuttavia dovuto per lo più all'aumento dei prezzi in atto, che non trova corrispondenza nella produzione florovivaistica veneta che è stata pressoché identica a quella precedente, con 1,98 miliardi di pezzi prodotti. Lo stesso vale per le superfici coltivate, circa 2.400, ettari.



FINO ALL'ULTIMA BRICIOLA!

Troppo cibo ogni giorno viene sprecato: invenduto, inutilizzato, buttato. Da oggi possiamo rimettere in circolo le risorse alimentari invendute e supportare le organizzazioni vicine alle persone del nostro territorio.

ANCHE TU PUOI FARE LA TUA PARTE! SCOPRI COME:

➔ Sei un'azienda che opera nella grande produzione alimentare o nella GDO?

Puoi trasformare le eccedenze in valore sociale e ambientale. Donandole puoi misurare il tuo impatto e ottenere vantaggi concreti, evitando che diventino rifiuti.

➔ Hai un bar, un ristorante, una pasticceria o un negozio di alimentari?

Non sprecare l'invenduto a fine giornata! Trasformalo in un'occasione di guadagno e attira nuovi clienti.



Visita
finoallultimabriciola.it
per saperne di più





24[°] TRADIZIONALE FIERA MERCATO

programma completo sui nostri social

Fiera della Gallina di Polverara

fierla_della_gallina_polverara



STAND GASTRONOMICO



MEZZI AGRICOLI



MERCATINO ESPOSITORI



Fiera GALLINA di POLVERARA

28-29-30 NOVEMBRE
5-6-7-8 DICEMBRE 2025

Presso il centro culturale "G. Perlasca"
Viale dello Sport - Polverara

CONSIGLIATA PRENOTAZIONE TAVOLI
tramite whatsapp al 392 6267219

PUOI ORDINARE ANCHE PER ASPORTO
chiamando il 347 4313629



Inquadra e
seguici su



Lo stand gastronomico sarà aperto
tutte le sere dalle 19,00
sabati e domeniche anche a pranzo dalle 11,30



Inquadra e
seguici su



Veneto
Tra la terra e il cielo
www.veneto.eu



con il Patrocinio di:



Consorzio
Pro Loco Padova Sud Est



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA