

# d

MAGAZINE

## Dal Campo alla Tavola

MALGHE, CASEIFICI, MERCATINI: IL VENETO NE È RICCO

#04 - 14 GIUGNO 2026

OLTRE LA "CRISI DEL LATTE"

# Formaggi: sceglierli Dop fa la differenza

ladifesa del popolo



# # coltiviamo il rispetto



CAMPAGNA AMICA



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



## COSE BUONE, PERSONE BUONE

# SCEGLI IL CIBO NATURALE, GARANTISCE CAMPAGNA AMICA!

### 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

#### Vigonza

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

AL MERCATO COPERTO DI PADOVA DISPONIBILE LA CONSEGNA A DOMICILIO IL SABATO



[www.campagnamica.it](http://www.campagnamica.it) | [padova@coldiretti.it](mailto:padova@coldiretti.it)

[f](#) Campagna Amica Padova [@campagnamica.padova](#)



**VUOI ESSERE SEMPRE AGGIORNATO SULLE NOSTRE INIZIATIVE? SEGUICI SUI SOCIAL!**

## IL TEMA

# Consumare formaggio veneto aiuta anche le stalle

## FORMAGGI

**L**a crisi del latte italiano continua e la situazione internazionale non aiuta. Cosa fare? Una proposta semplice arriva dalle associazioni di produttori: scegliere formaggi locali e a chilometro zero. Impossibile? No, la pianura e la montagna veneta sono ricche di caseifici che utilizzano latte delle nostre stalle, e non mancano i prodotti certificati – dall'Asiago al Grana Padano al Montasio – che danno ancora più garanzia della provenienza della materia prima.

Nella nostra provincia, ricorda Coldiretti Padova, gli allevamenti zootecnici orientati alla produzione di latte sono 423, concentrati in particolare nell'Alta Padovana, per un totale di oltre 47.800 capi bovini censiti. Nonostante la riduzione del numero delle stalle – nel 2015 erano 659 con oltre 53 mila capi – la quantità di latte prodotta è salita da 208 mila a 244 mila tonnellate. Aumentano infatti le stalle di grandi dimensioni mentre a essere sempre meno sono i piccoli allevamenti. Il fatturato complessivo del settore latte nel Padovano oggi è di circa 80 milioni di euro.

«In questi mesi – spiega **Roberto Lorin**, presidente di Coldiretti Padova – i nostri allevatori stanno però facendo i conti con il crollo del prezzo del latte e il vertiginoso aumento delle materie prime. Sotto i 50 centesimi per un litro di latte

gli agricoltori lavorano in perdita e rischiano di dover chiudere la stalla. A livello nazionale abbiamo raggiunto un accordo trimestrale per il prezzo minimo di 47 centesimi al litro più Iva e premio di qualità, ma lungo la filiera esistono altri margini che possono essere redistribuiti per garantire un giusto reddito agli allevatori senza penalizzare i consumatori».

Nonostante questo, dall'estero arrivano cisterne piene di latte e camion di yogurt e prodotti caseari. «Agli allevatori nazionali viene detto che c'è troppo latte e che devono accettare i bassi prezzi – continua Lorin – La verità è che si preferisce acquistarlo all'estero, così come i formaggi, a partire dalla mozzarella tedesca che arriva già pronta per l'immissione al consumo, con tanto di confezione che richiama l'italianità».

Per garantire la sopravvivenza delle stalle italiane anche i consumatori possono però fare la loro parte, ponendo ad esempio attenzione all'origine del prodotto e scegliendo latte veneto o padovano, ma anche leggendo bene l'etichetta quando fanno la spesa. Oltre ai negozi di alimentari e ai punti vendita dei caseifici, un luogo da frequentare per raggiungere l'obiettivo sono i "mercatini degli agricoltori", che oltre al contatto diretto con chi ha "le mani in pasta" permettono al produttore di ricavare un maggior reddito, evitando le dispersioni di una filiera lunga.



Formaggio - I prodotti Dop garantiscono l'origine del latte.

## L'Italia è la regina dei prodotti Dop

In Italia ci sono ben 328 tra Dop (Denominazione di origine protetta) e Igp (Indicazione geografica tipica) dei prodotti agricoli, oltre alle 522 tra Doc, Docg e Igt dei vini, a 4 Specialità tradizionali garantite (Stg) e a 36 Indicazioni geografiche (Ig) per altrettante "bevande spiritose", che certificano la qualità della produzione.

«I consumatori – prosegue Lorin – dimostrano attenzione verso l'origine del latte e dei suoi derivati e sono propensi ad acquistare i prodotti locali per la qualità e anche per sostenere la nostra zootecnia. Lo sperimentiamo ogni giorno nei nostri mercati di Campagna Amica. Lo abbiamo sperimentato anche a Cittadella, a "Formaggi in Villa" in aprile, quando abbiamo distribuito yogurt fatto con latte delle nostre stalle. È stato anche un modo per favorire il consumo di latte e latticini soprattutto fra i più giovani, per garantire il giusto ed equilibrato apporto di calcio e nutrienti essenziali: negli ultimi anni infatti il consumo di latte fra i bambini e i giovani si è abbassato sotto la soglia minima raccomandata. E per chi è intollerante o è alla ricerca di sapori nuovi? C'è anche il latte di capra padovano!»

## PRODOTTI CERTIFICATI

## Grana Padano, Asiago e Montasio ...e Provolone!

**I** formaggi veneti sono prodotti da storici caseifici, ma negli ultimi anni molti allevatori hanno iniziato ad aprire i propri laboratori. Nulla di nuovo, le malghe lo fanno da sempre! Sono prodotti frutto spesso di tradizioni locali o familiari, come il celebre **Bastardo del Grappa**. Ma vi sono anche i prodotti Dop, le Denominazioni di origine protetta, che garantiscono la provenienza locale delle materie prime – tra cui anche il foraggio che alimenta gli animali – le fasi di lavorazione e il legame stretto con un territorio e con la tradizione. Il più noto tra questi è il **Grana Padano Dop**, che si può produrre in gran parte della pianura Padana e fino al Veneto compreso (esclusa la provincia di Belluno): zona d'elezione è l'Alta Padovana.



In tutto il Vicentino, ma anche da Carmignano di Brenta fino a Villafranca Padovana e Cervarese Santa Croce, si produce il più celebre formaggio "solo veneto", l'**Asiago Dop**; sopra i 600 metri, nel Vicentino e Trentino, può fregiarsi dell'appellativo "Prodotto della montagna". Nelle province di Belluno e Treviso (e in tutto il Friuli) si produce un altro importante formaggio, a pasta dura, il **Montasio Dop**; solo in provincia di Belluno si può produrre invece il **Piave Dop**. In territorio trevigiano si fa la celebre **Casatella Trevigiana Dop**, ma è anche autorizzato il **Taleggio Dop**. Tutto veronese è il **Monte Veronese Dop**, mentre nelle province di Verona, Vicenza, Padova e Rovigo si può produrre anche il celebre **Provolone Valpadana Dop**.

# L'ecosistema dell'Asiago Dop punta al 2040

**DOP  
ECONOMY**

**Risultati incoraggianti** sono emersi dall'assemblea 2025 del Consorzio di tutela. L'obiettivo è fare della Dop un... propulsore

**C**resce la voglia di Asiago... e non solo della nota località turistica di montagna, fresco riparo dalla calura estiva, ma del formaggio Dop che dall'altopiano vicentino prende il nome. Il bilancio 2025, secondo i dati diffusi dal Consorzio di tutela, si è chiuso con risultati di assoluto rilievo: crescita della produzione del 8,3 per cento rispetto al 2024, ma anche aumento delle quotazioni all'ingrosso e un incremento dei consumi sul mercato italiano del 4 per cento a volume e 11,3 a valore. Nel 2025 sono state prodotte oltre 1,6 milioni di forme di

Asiago Dop, per un fatturato alla produzione di 181 milioni di euro, aumentato del 16,6 per cento. Crescono sia l'Asiago fresco che, in percentuale, soprattutto quello stagionato.

Non solo dati: Il nuovo Regolamento europeo (2024/1143) ridisegna il ruolo dei Consorzi di tutela, riconoscendo loro una funzione esplicita nello sviluppo di servizi territoriali complementari (l'art. 32 riconosce ufficialmente, tra le funzioni dei Consorzi, la gestione delle attività turistiche). Per il Consorzio tutela formaggio Asiago, in un momento in cui il turismo legato alla scoperta delle

produzioni lattiero-casearie vive un momento di crescita, questo significa l'apertura di una fase che chiede di ripensare la Dop come un vero "ecosistema" in cui produttori, istituzioni, università, operatori del turismo e dei servizi convergono attorno a una visione condivisa.

L'orizzonte temporale che il consorzio si è dato per questa "rivoluzione"/trasformazione è ampio: il 2040. Lo si è chiarito durante la recente assemblea sociale, presenti numerosi produttori e operatori, tenutasi a Vicenza a maggio e conclusa da una tavola rotonda sul tema "Ecosistema DOP 2040: territorio, talento, turismo", dove le tre "t" indicano il territorio come infrastruttura identitaria e produttiva, il talento come ecosistema di competenze diffuse, il turismo come vettore di innovazione dell'offerta.

Nei momenti di incertezza come quello attuale, è stato



Dal 1981

**Dolci & Pani**  
fatti con le tue mani

Ordina online,  
ti arriva subito  
a casa!

VISITA IL NOSTRO SITO

**WWW.DOLCIEPANI.IT**

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

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

Visita il nostro sito [www.dolciepani.it](http://www.dolciepani.it).



SEGUICI SU

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

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

DOLCI&PANI è una divisione dettaglio online di  
ESKA S.n.c. Specialisti in Pasticceria e Panificazione, dal 1981  
Tel. 0429 600288 - [info@dolciepani.it](mailto:info@dolciepani.it) - [www.dolciepani.it](http://www.dolciepani.it)



SGUARDO AL FUTURO

## Crisi del latte: le cinque proposte avanzate da Cia

chiarito, il rischio è duplice: la frammentazione, ciascuno fa per sé, o il rifugiarsi nella tradizione come alibi per non affrontare i problemi e cambiare. L'Asiago Dop sceglie la terza via, la filiera come centro di un ecosistema capace di generare ricadute in termini di valore aggiunto economico, sociale e ambientale.

«I dati del nostro Osservatorio dimostrano che i territori con maggiore capacità di rete sono anche quelli che generano più volumi produttivi e più alto valore economico nelle filiere Dop e Igp» ha evidenziato **Mauro Rosati**, direttore della Fondazione Qualivita. «L'Asiago Dop rappresenta un caso esemplare di come territorio, tradizione e qualità certificata si traducano in valore internazionale concreto» ha sottolineato **Matteo Zoppas**, presidente dell'Agencia Ice per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

**L**a crisi del formaggio non si arresta, ma nonostante le fluttuazioni del mercato, che ha visto il prezzo del latte alla stalla assestarsi sui 40 centesimi al litro a fronte di un aumento dei costi, le aziende agricole venete stanno tuttavia dimostrando solidità. A sostenerlo è **Giorgio Puppini**, presidente di Cia Veneto. «A fare da scudo e a garantire la tenuta del comparto sono stati la forte spinta della cooperazione e l'alto valore della filiera: ben il 57 per cento della produzione di latte regionale è infatti destinato ai formaggi Dop, un'eccellenza che continua a fare la differenza sui mercati. L'attenzione delle istituzioni verso il comparto è alta: il Parlamento Europeo ha recentemente varato un documento strategico per il rilancio della zootecnia in Europa, mirato a salvaguardare le aziende che presidiano le aree interne e di montagna. In questo scenario, la nuova Pac si conferma lo

strumento chiave per sostenere i redditi, favorire il ricambio generazionale e contrastare lo spopolamento rurale».

Sono cinque gli assi strategici su cui Cia propone di puntare: il potenziamento degli aiuti accoppiati per dare stabilità ai produttori, gli incentivi agli investimenti per l'ammodernamento tecnologico e digitale, la valorizzazione della sostanza organica, nell'ottica di una vera economia circolare, un'ulteriore riduzione dell'uso di antibiotici e la valorizzazione delle produzioni Dop, promuovendo sinergia fra i grandi marchi dei gruppi cooperativi veneti.

«La vera svolta per il futuro del comparto passa però da riforme strutturali d'ampio respiro e sovranazionali, come l'introduzione di una Organizzazione comune di mercato (Ocm) specifica per il settore del latte, come per il vino, a livello europeo».

L'estate è più buona con



*dal 1868...  
tutto è più buona!*

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

f ZuccatoOfficial @ Zuccato\_Official



## BIOPLASTICHE NELL'ORGANICO DI CASA, UNA RISORSA PER ENERGIA E FERTILIZZANTI

### Ricerca InnoDABio, più efficienza nella produzione di biogas e biometano dalle filiere locali

In un contesto internazionale segnato da instabilità geopolitica e crescente attenzione alla sicurezza delle risorse, la capacità di produrre energia e valorizzare rifiuti a livello locale, assume un ruolo sempre più strategico. In questo scenario si inserisce anche InnoDABio (soluzioni Innovative per ottimizzare la Digestione Anaerobica delle Bioplastiche contenute nella frazione organica dei rifiuti urbani), progetto biennale che dimostra come i rifiuti organici urbani possano diventare una risorsa concreta per l'ambiente, l'energia e le filiere territoriali.

InnoDABio è nato con l'obiettivo di migliorare la gestione del sopravaglio, il materiale che resta sulle maglie di separazione, generato dai pretrattamenti dei rifiuti organici in ingresso negli impianti di valorizzazione integrata della frazione organica dei rifiuti solidi urbani.

Il progetto ha quindi ottimizzato il pretrattamento della FORSU (frazione organica dei rifiuti solidi urbani), per ridurre i volumi di sopravaglio da processare ed ha sviluppato una tecnologia innovativa di digestione anaerobica. A maggio scorso presso Villa Contarini a Piazzola sul Brenta (PD), si è tenuta la giornata conclusiva del progetto InnoDABio, promossa dall'Università di Padova insieme a Fondazione Cariverona, ETRA e BTS Biogas, durante la quale sono stati presentati i risultati della ricerca, una sfida concreta legata alla gestione del sopravaglio nei processi di trattamento della FORSU.

In un sistema sempre più orientato all'economia circolare, la qualità del materiale in

ingresso è determinante: le bioplastiche compostabili, progettate per il trattamento in impianti aerobici, possono presentare tempi di degradazione diversi nei processi di digestione anaerobica; a questo si aggiunge la presenza di materiali non idonei nei flussi di raccolta, come ad esempio i sacchetti in plastica tradizionale, che costringono i gestori degli impianti a trattare la FORSU, generando ingenti volumi di sopravaglio.

Le borse in bioplastica vengono quindi separate insieme a quelle "pericolose" in plastica



fossile e una parte rilevante della FORSU rimane intrappolata nel sopravaglio, rischiando di non essere pienamente utilizzata, con impatti sull'efficienza degli impianti e sulla valorizzazione complessiva della frazione organica.

Tutto questo comporta costi rilevanti: ad esempio un impianto come quello gestito da ETRA a Bassano del Grappa conferisce ogni anno oltre 5.000 tonnellate di sopravaglio in discarica, per un costo che supera i 900.000 euro.

InnoDABio ha sviluppato un approccio integrato che combina soluzioni ingegneristiche e

biotecnologiche per migliorare proprio la gestione del sopravaglio e aumentare l'efficienza della digestione anaerobica. La tecnologia è stata validata anche su scala pilota grazie a un reattore in continuo da 20 litri, testato per diversi mesi, che ha confermato la possibilità di convertire efficacemente bioplastiche e FORSU in biometano. L'innovazione sviluppata consente di incrementare la resa in biometano fino ad almeno il 20%, di produrre ulteriore digestato e compost di qualità (da utilizzare come fertilizzanti) e di ridurre in modo significativo i costi di gestione degli impianti.

Le bioplastiche presenti nel sopravaglio, se correttamente gestite anche in digestione anaerobica, rappresentano uno degli elementi del ciclo che trasforma gli scarti in energia, valore e fertilità per il suolo, rafforzando al tempo stesso l'autonomia e la sostenibilità delle filiere locali.

Un altro contributo importante intrapreso da ETRA, che da gennaio 2024 è Società Benefit, che significa diventare un modello di sostenibilità, innovazione e qualità dei servizi, per contribuire al benessere della comunità e allo sviluppo del territorio.

Contribuendo alla promozione di InnoDABio, ETRA ha voluto confermare la sua attenzione alla promozione della cultura ambientale, al coinvolgimento delle persone attraverso scelte coraggiose, coerenti, responsabili e trasparenti.

In questo modo ETRA punta a essere modello di impresa inclusiva, bene comune del territorio e strumento finalizzato al benessere sociale.

# Dove lo butto?

## Umido organico

**L'Umido pulito è il rifiuto organico privo di impurità.**

Il rifiuto raccolto viene trasformato negli impianti di ETRA in **Compost** ed **Energia**.

Il Compost è un fertilizzante naturale utilizzato in agricoltura per la concimazione organica dei terreni.

### Attenzione!

Conferire solo materiale biodegradabile e compostabile: alimenti avariati, avanzi di cibo, scarti di cucina, gusci di frutta secca, guscio d'uovo, stuzzicadenti, bastoncini in legno di gelati e ghiaccioli, ecc.



### COME CONFERIRLO



#### Sacchetto compostabile

Il rifiuto umido deve essere conferito in **sacchetti compostabili**. Il sacchetto è compostabile quando riporta il marchio CIC o la dicitura compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432.



#### Conchiglie, gusci e ossi

Conchiglie, gusci di molluschi e ossi sono fatti prevalentemente di calcio e vanno conferiti nel **Secco residuo**.



#### Fazzoletti e salviette

Fazzoletti e salviette di carta usati vanno conferiti nell'**Umido organico**, quando invece sono sporchi di materiale non organico (detergenti, vernici, ecc.) vanno nel **Secco residuo**.



#### Cialde e capsule

Cialde e capsule del caffè o altre bevande se **biodegradabili e compostabili** vanno nell'**Umido organico**, quelle non compostabili vanno nel **Secco residuo** (verificare sempre sulla confezione del prodotto il materiale e le modalità di separazione e conferimento indicate).



#### Compostaggio domestico

Con il **Compostaggio domestico** puoi conferire l'Umido direttamente nella Compostiera e ottenere del Compost per il tuo giardino.

## PRODOTTI DI STAGIONE

**Ciliegie** Sono molte le varietà che rendono il Veneto regione *leader*. Un frutto poco calorico ma nutriente

## Le ciliegie colorano Galzignano

FRUTTA  
DA GUSTARE

**È** Galzignano la capitale della ciliegia dei Colli Euganei, rilanciata dall'istituzione della certificazione De.Co. (Denominazione Comunale) al cui registro sono iscritte 19 aziende.

La coltivazione del ciliegio nella località euganea sembra risalire almeno al 14° secolo, quando alcune testimonianze indicano come la presenza di questi alberi da frutto fosse un parametro fondamentale per definire il valore dei terreni agricoli del borgo. Una eredità storica che rivela una ricca biodiversità fatta di tantissime varietà locali, ognuna con caratteristiche organolettiche uniche.

Il comparto cerasicolo si inserisce in un contesto veneto complesso, in cui il valore dell'agricoltura è in crescita, ma le piccole imprese soffrono l'aumento dei costi produttivi. E non manca la concorrenza di altre aree, come la celebre ciliegia di Marostica Igp o le molte ciliegie veronesi. Sono

infatti circa 1.700 gli ettari coltivati a ciliegi nel Veneto, regione che è *leader* a livello nazionale pur avendo affrontato annate critiche, come il 2024, a causa di eventi climatici estremi che mettono a rischio la produzione.

La ciliegia è infatti una coltura "fragilissima": si raccoglie da maggio a fine luglio, ma le gelate tardive e il fenomeno del *cracking* (la spaccatura del frutto) possono compromettere interi raccolti. Non mancano le emergenze fitosanitarie come la *Drosophila Suzuki* (il moscerino dei piccoli frutti).

«La ciliegia di Galzignano, istituita come De.Co. nel maggio 2020 – ha dichiarato il consigliere provinciale **Vincenzo Gottardo** – rappresenta un modello di resistenza e valorizzazione. In un momento in cui la frutticoltura è messa a dura prova dal cambiamento climatico e dai costi energetici, la capacità di questi



Ciliegie - Prodotto De.Co. tipico di Galzignano.

### Rosse e tonde, sono tipicità del Veneto

La più nota è la ciliegia di Marostica Igp, la prima in Italia ad aver ottenuto il marchio di riconoscimento europeo, dalla polpa soda e colore rosso intenso. Vi sono poi denominazioni comunali come la ciliegia di Maser, la Durona di Chiampo, la ciliegia di Castegnero, la Mora di Cazzano o la Durona di Verona (è in arrivo il marchio ciliegia delle Colline Veronesi Igp).

produttori di fare rete è la risposta migliore. L'obiettivo raggiunto a Galzignano è stato proprio quello di mettere insieme i produttori per valorizzare il prodotto verso turisti e istituzioni in modo compatto. Promuovere la "saesa" significa difendere un paesaggio storico e un'economia di qualità».

Le ciliegie sono un alimento ricco di principi nutritivi come vitamina C, potassio e antiossidanti. Possiedono poche calorie e tra le gli effetti benefici migliorano i livelli di melatonina, sono utili per rinforzare il sistema immunitario e regolare la pressione arteriosa, ridurre il rischio cardiovascolare e l'infiammazione e la sintomatologia dell'artrite. Le ciliegie si mangiano fresche, ma è comune conservarle in alcol (sotto spirito) o trasformarle in marmellate da spalmare su pane e fette biscottate, o come completamento di dolci crostate.

**ConsERVE di frutta** Inizia il periodo delle confetture: cosa sono e come si fanno. I consigli di Paola Fassina di "Mele e delizie"

## Non chiamateci solo marmellate!

**L**a primavera è quasi terminata e arriva l'estate... ovvero il periodo d'oro per la frutta. E arrivano anche le conserve fatte in casa, soprattutto di chi ha in giardino un albero e non riesce a consumare tutto il prodotto. Chi meglio di un produttore può dare una dritta su come procedere?

«Per ogni chilo di frutta – consiglia **Paola Fassina**, dell'azienda "Mele e delizie" di San Giorgio in Bosco (Padova) – noi usiamo circa 200 grammi di zucchero e, come addensante, una mela. E poi succo di limone. Ne risulta una composta, non una confettura, mai troppo densa. Attenti a non cucinarla troppo, altrimenti si scurisce. A seconda della frutta e dei gusti ci si può mettere più o meno zucchero: di più per le more, meno per le pere, soprattutto se sono mature». E per la conservazione? «Ricordiamo che lo zucchero serve perché aiuta a conservare. Il prodotto va invasato bollente. Per una maggiore sicurezza, noi mettiamo i vasetti in forno a 100 gradi: il tempo dipende dalla dimensione, per i nostri da 220 grammi basta una mezz'ora. Oppure si possono fare anche bollire».

Fassina porta avanti dal 1996 il frutteto avviato 45 anni fa dai genitori, oggi anche con l'aiuto del figlio Davide Cappellotto, 23 anni. Oltre a vendere frutta fresca nel loro spaccio aziendale (via Segna 1390), realizzano nel loro laboratorio composte di vari frutti, soprattutto

ciliegie e mele, per lo più di propria produzione o a chilometro zero; il loro succo di mela è stato premiato la scorsa settimana come "Ambassador del Medio Brenta".

Per chi non ha tempo di farsele in casa o di acquistarle in azienda o nei mercatini degli agricoltori, marmellate, confetture, composte, gelatine si trovano anche nei supermercati. Questi nomi però non sono sinonimi: che significato hanno? In realtà sono tutte considerate **conserven**, ovvero preparazioni alimentari confezionate in contenitori a chiusura ermetica che subiscono trattamenti termici che ne permettono la stabilizzazione e la conservazione per lunghi periodi a temperatura ambiente. Gli altri termini sono definiti dalla direttiva Ue (2001/113/CE), recepita in Italia, Decreto legislativo 50/2004. A definire la categoria di appartenenza di una conserva sono la quantità, il tipo di frutta e gli additivi, di solito pectina, che aiutano a dare consistenza al prodotto.

La quantità minima di polpa/purea di frutta per avere una **confettura** è di circa 350 grammi per mille grammi di prodotto finito, 230 per frutti particolari come il ribes rosso e nero e le mele cotogne. I grammi salgono a 450 se è "confettura extra".

La **marmellata** è quella che si ottiene solo da agrumi (polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze) e la quantità minima è 200 grammi, di cui almeno 75 grammi provenienti



### Scegliere il prodotto giusto

Marmellate, confetture, composte, gelatine, creme di frutta... sono tutti nomi che indicano un particolare tipo di "conserva" di frutta. Se c'è la dicitura "Extra" significa che c'è una quantità di frutta maggiore per ogni chilo di prodotto finito.

dall'endocarpo. La quantità di zucchero, prodotto necessario per la conservazione, è di almeno il 60 per cento – tra quello naturalmente presente nella frutta e quello aggiunto – a meno di non apporre la dicitura che avvisa di conservare in frigorifero dopo l'apertura: la percentuale può scendere allora al 45 per cento. Le confetture senza zuccheri aggiunti prevedono l'uso di dolcificanti naturali, o addirittura nessuno.

La **crema di marroni** prevede una purea non inferiore a 380 grammi.

La **gelatina** si ottiene dal succo di frutta bollito assieme a gelatina animale o vegetale.

La **composta** è una conserva di frutta cotta senza aggiunta di zucchero e può essere aromatizzata con spezie: è prodotta con almeno il 65 per cento di frutta e non più del 45 di zuccheri.

# Ora la spesa si fa nei vari **mercati** degli agricoltori

**VENDITA DIRETTA**

**Il punto** I dati diffusi da Veneto Agricoltura mostrano che il fenomeno dei *farmer markets* cresce. L'Italia è nazione leader

**I**n periodo di crisi, fare la spesa a chilometro 0 "dal contadino" – come durante il periodo del Covid – è sempre una grande risorsa: un risparmio per il consumatore, un guadagno per l'agricoltore. Ma non sempre si può andare in fattoria, così la fattoria viene in città: continua a crescere il fenomeno dei mercati agricoli, che nel Veneto, più che in altre regioni, sta registrando un vero e proprio boom.

Una conferma viene dall'analisi dell'Osservatorio economico di Veneto Agricoltura, che evidenzia come negli ultimi 15 anni i mercati degli agricoltori

siano quasi triplicati, passando dai 44 del 2009 ai 122 del 2024. Tutto questo grazie alla ormai celebre Legge di orientamento approvata il 18 maggio 2001, giusto 25 anni fa, che ha cambiato il volto dell'agricoltura italiana, aprendo le aziende agricole ad attività alternative alla semplice produzione – dalle fattorie didattiche alla trasformazione aziendale dei prodotti. Tra queste, la vendita diretta dei prodotti aziendali ha sempre rappresentato la voce più pesante: in azienda, nei mercati contadini, online, è praticata oggi da 270 mila aziende, davanti alla

produzione di energia rinnovabile (circa 60 mila) e all'agriturismo (oltre 26 mila). L'impatto è stato profondo anche sul piano occupazionale, trasformando l'azienda in impresa multifunzionale e ampliando le occasioni di lavoro, soprattutto per giovani e donne.

Il fenomeno della vendita diretta e dei mercati contadini italiani – circa 1.500 – non ha eguali in Europa; la rete di Campagna Amica di Coldiretti è la più importante e si somma a quella di La spesa in campagna di Cia e ad altri mercati locali. «Hanno cambiato gli stili di vita dei cittadini, riportando al centro stagionalità, qualità e origine dei prodotti» rileva **Carlo Salvan**, presidente di Coldiretti Veneto.

Nel dettaglio, secondo i dati di Veneto Agricoltura, la vendita diretta coinvolge oggi oltre settemila aziende agricole, pari a quasi il 15 per cento del totale



Farmer markets - L'Italia conta 1.500 mercati a

**CIA PADOVA**

## I mercati padovani della rete "La spesa in campagna"

**S**ono undici i mercatini agricoli di La Spesa in campagna di Cia Padova: oltre ai cinque in città (in piazza De Gasperi, piazza Napoli, piazzale Cuoco, Torre e Camin) si trovano ad Albignasego (Carpanedo), Camposampiero, Mejaniga di Cadoneghe, Piove di Sacco, Rio di Ponte San Nicolò e Vigodarzere.

«Il legame diretto fra produttore e consumatore – ha spiegato

**Andrea Tiarca**, presidente de "La Spesa in campagna" di Cia Padova – è anzitutto una forma di reciproca fiducia. Da anni favoriamo questo felice scambio negli spacci aziendali o ai mercati contadini. Qui i cittadini hanno pure l'opportunità di ascoltare la storia delle nostre eccellenze e, soprattutto, capire a fondo quanto lavoro c'è dietro di esse».



Mercati - Sono 11 quelli di Cia nel Padovano.

L'occasione è stata la recente visita, assieme al sindaco Marco Schiesaro, del mercato di Cadoneghe assieme ad alcuni alunni della locale scuola dell'infanzia, "L'isola del tesoro". «Dopo il Covid – ha continuato Tiarca – il mercato agricolo di Mejaniga ha registrato un incremento del dieci per cento in termini di afflusso. Sempre di più la gente sceglie prodotti stagionali, genuini e garantiti. La qualità che viene offerta è però soltanto l'ultimo step: comprare le tipicità nelle aziende o ai mercati agricoli significa orientarsi verso la genuinità e la garanzia di primizie sane e i mercati diventano anche luoghi di incontro e di socializzazione».

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



**SCRIVICI SU WHATSAPP**

per inviarci segnalazioni, lettere, proposte, idee e per abbonarti

Salva il numero in rubrica  
329-8325863  
solo messaggi

Inquadra il Qr-code



**ISCRIVITI AL NOSTRO CANALE**

e attiva le notifiche per ricevere ogni giorno un articolo della *Difesa*



regionale. I mercati a chilometro zero si confermano il canale più dinamico, con una presenza diffusa su tutto il territorio: Verona guida la classifica per numero di mercati seguita da Treviso, Venezia, Padova e Vicenza, ma le crescite più significative tra il 2022 e il 2024 si registrano a Padova (67 per cento) e Rovigo.

A trainare il successo è soprattutto il rapporto diretto tra produttore e consumatore: oltre l'80 per cento degli agricoltori individua proprio nell'interazione con il cliente il principale vantaggio dei mercati contadini, mentre quasi il 90 per cento dei consumatori li frequenta almeno una volta al mese e circa due terzi con cadenza settimanale. Frutta e verdura restano i prodotti più richiesti ma ci sono anche carne, formaggi e conserve varie. In voga sono anche gli spacci aziendali, utilizzati da circa un terzo delle imprese agricole venete attive nella vendita diretta, mentre l'e-commerce agroalimentare cresce più lentamente.

## COLDIRETTI

## Il mercato coperto venne inaugurato da Carlo Petrini

**A** Padova i mercati di Campagna Amica di Coldiretti ci sono dal 2009: la città del Santo fu la prima a partire sfruttando le possibilità aperte dalla Legge di orientamento. Nel 2018 è arrivato il mercato coperto di via Vicenza 23, con due appuntamenti la settimana sempre molto frequentati, il martedì e il sabato. Uno spazio che fu inaugurato da Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, recentemente scomparso.

A oggi i mercati di Campagna Amica in territorio padovano sono 14: oltre che in via Vicenza, in città sono in via Forcellini (ingresso parco Iris), alla Mandria (via Romana Aponense) e a Pontevigodarzere; in provincia a Bressio di Teolo, Cittadella, Limena, Montegrotto Terme, Noventa Padovana, Rubano, Tencarola di Selvazzano, Vigonza e Villafranca Padovana.

«I clienti sono in costante aumento – racconta Coldiretti – anche se la clientela dei mercati è per lo più abituale: chi inizia poi continua a fare

la spesa regolarmente, anche perché stringe un rapporto di fiducia con i produttori. Notiamo anche un crescente interesse per le iniziative collaterali che vengono organizzate in particolare al mercato coperto, dai laboratori agli *show cooking*, alle degustazioni e così via».

Le circa sessanta aziende di Campagna Amica sono riunite nelle due associazioni Agrimercato e Agrimercato coperto delle Terre del Santo: di entrambe è presidente **Giovanni Dal Toso** di Boara Pisani. «I consumatori cercano cibi freschi – spiega – e hanno capito, perché ce lo dicono loro, che a comprare da noi i prodotti sono più buoni e non si spende di più, perché del fresco non si butta nulla. Il nostro problema non è la richiesta ma l'offerta: sono ancora poche le aziende strutturate per raccogliere il prodotto e portarlo al mercato il giorno dopo. Carne, conserve e formaggi ci sono tutto l'anno, ma per il prodotto di stagione è più difficile e talvolta può capitare che finisca presto».

## I 25 ANNI DELLA LEGGE DI ORIENTAMENTO

## Ha permesso di diversificare le attività dell'agricoltura

**I**l 18 maggio è stato l'anniversario dell'approvazione della Legge di orientamento che ha cambiato il volto dell'agricoltura italiana, allargando i confini dell'attività agricola alla multifunzionalità. Secondo un'elaborazione Coldiretti su dati Istat e Ismea, le aziende agricole con attività multifunzionali sono oggi 380 mila; il valore di queste attività,

tra connesse e di supporto, è aumentato di quasi due volte e mezzo, passando da 6,3 a circa 15 miliardi e arrivando a rappresentare oltre un quinto del "Pil agricolo" totale (Istat). A livello europeo rappresenta un quarto del valore totale delle attività connesse. Oggi sono molte le aziende che, se esistono ancora, lo devono proprio a queste attività collaterali.

A 25 anni di distanza, la legge continua quindi a produrre i suoi frutti, contribuendo in maniera determinante ai primati del *Made in Italy* agroalimentare e al protagonismo degli agricoltori all'interno della società. Le attività vanno oggi dalla trasformazione aziendale dei prodotti alla vendita diretta, dalle fattorie didattiche agli agrisilvi, ma anche alle attività ricreative, l'agricoltura sociale, la sistemazione di parchi, giardini, strade, l'agribenessere e la cura del paesaggio o la produzione di energie rinnovabili, oltre agli agriturismi che hanno reso l'Italia un punto di riferimento del turismo globale, a partire da quello esperienziale.



La vendita diretta è il settore prevalente delle attività alternative promosse dalla Legge di orientamento

**INSIEME PER UNA  
COMUNITÀ SOLIDALE.**



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

**CF. 92295650284**



**Allevamenti** Il presidente di Confagricoltura Padova interviene sul *report* di Greenpeace sulla sostenibilità ambientale del settore. Il rischio è diventare dipendenti da carni straniere

# La **zootecnia** padana non è l'avvelenatore da eliminare

UN TEMA  
DIBATTUTO

**G**li allevamenti sono il cuore di gran parte della cultura alimentare italiana: pensare di eliminarli comporterebbe uno stravolgimento difficile da immaginare. È questa la risposta di Confagricoltura Padova al report "Padania avvelenata", diffuso da Greenpeace e che riporta al centro del dibattito il tema della sostenibilità ambientale degli allevamenti intensivi nella Pianura Padana.

Il documento analizza il rapporto tra concentrazione zootecnica, emissioni e qualità ambientale, chiedendo una revisione dell'attuale modello produttivo. «Se rinunciassimo in pochi anni agli allevamenti – osserva **Michele Barbetta**, presidente di Confagricoltura Padova – non smetteremmo di consumare carne, latte o uova: aumenteremmo semplicemente la dipendenza da importazioni provenienti da Paesi con standard

ambientali e sul benessere animale spesso meno rigorosi dei nostri. Gli allevatori italiani operano all'interno di normative tra le più severe al mondo in materia di benessere animale, gestione dei reflui e sicurezza alimentare». Barbetta invita quindi a mantenere il confronto su un piano concreto, legato alla realtà alimentare, produttiva ed economica del Paese.

Secondo i dati Ismea, ogni italiano consuma in media 79 chilogrammi di carne all'anno, nel Nordest addirittura 85 chili. A questo si aggiungono latte, formaggi, yogurt, uova e derivati, che fanno parte dell'alimentazione quotidiana di milioni di famiglie. «Sono dati – osserva Barbetta – che traducono la domanda reale di cibo di un Paese intero. Capisco

la preoccupazione dei cittadini, ma in Italia ci sono 60 milioni di persone: dobbiamo mangiare e dobbiamo farlo ogni giorno».

Il tema non riguarda solo la produzione agricola, ma un intero sistema economico costruito attorno alla zootecnia della Pianura Padana. Dietro agli allevamenti operano migliaia di imprese legate a trasformazione alimentare, logistica, trasporti, mangimifici, macelli, caseifici e prosciuttifici. Vi dipendono produzioni simbolo del *Made in Italy* come il Grana Padano Dop e il Parmigiano Reggiano Dop, ma anche il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo Dop.

E in merito alla proposta di sostituire gli allevamenti intensivi con quelli estensivi? «Proporlo significa ignorare la conformazione reale del nostro territorio – conclude il presidente – dove non esistono gli spazi che caratterizzano altre realtà europee o extraeuropee».



*Farmacia S. Lorenzo*

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

*Farmacia Montebertone*

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

**L'evento** Assegnato il premio oleario "Pomea d'oro" al miglior olio dei Colli Euganei. Il prodotto oggi traina il turismo assieme al vino

# L'olio degli Euganei, il nuovo oro dei colli

**Il premio**, consegnato a villa Beatrice d'Este, è andato a Silvio Pasquato per un *blend* da ulivi di Arquà Petrarca. Ben 34 gli oli in gara. La dimensione artigianale traina la qualità

**L**a rinnovata villa Beatrice d'Este ha fatto da cornice, a maggio, alla 28ª edizione del premio oleario "Pomea d'Oro", dedicato all'eccellenza dell'olio extravergine dei Colli Euganei, promosso dal Comune di Galzignano Terme insieme al Parco regionale dei Colli Euganei, alla Provincia e ad Aipo Verona.

A conquistare il primo posto è stato Silvio Pasquato (*al centro nella foto*) con un *blend* (miscela) ottenuto dai suoi uliveti di Arquà Petrarca, dalla trama sensoriale

raffinata e una calibrata armonia tra amaro e piccante. Pasquato nella scorsa edizione aveva ottenuto il secondo posto con un olio proveniente però da uliveti siti a Galzignano Terme.

Il premio ha quindi dimostrato una volta di più quanto il paesaggio olivicolo euganeo sia eterogeneo e sappia esprimere sfumature diverse da collina a collina, non solo nel campo del vino ma ormai anche dell'olio. Microclima, esposizione al sole e composizione dei terreni

contribuiscono a rendere unica ogni produzione.

Al secondo posto si è classificata Marisa Giacometti, anche lei di Arquà Petrarca, mentre il terzo riconoscimento è andato ad Antonino Venuto, oggi alla guida di Villa Bianca a Galzignano Terme.

Sono stati 34 gli oli presentati quest'anno al concorso, e a colpire la giuria è stato in particolare l'alto livello medio delle produzioni: ben undici extravergini hanno superato i 90 punti su 100, gli altri hanno comunque superato gli 80.

«La forza dell'olio euganeo nasce proprio da queste colline – ha spiegato **Elisa Bandiera**, presidente della giuria e tecnico di Aipo, l'Associazione interregionale produttori olivicoli – dove gli ulivi crescono in un contesto unico: rilievi vulcanici immersi nella Pianura Padana e aperti verso il mare, dove l'escursione termica



## Colli e turismo: non più solo terme e vino

«Oggi l'olio è diventato anche una leva di attrazione turistica, capace di unire paesaggio, gastronomia e identità» sottolinea **Daniele Canella**, vicepresidente della Provincia di Padova.

favorisce caratteristiche organolettiche di altissimo livello. Qui si raggiungono concentrazioni di acido oleico tra le più elevate: è questo un elemento fondamentale per la qualità nutrizionale dell'extravergine».

Anche la dimensione artigianale delle aziende, a carattere familiare, contribuisce all'attenzione alla qualità, poche centinaia di ettari dove piante e frantoi sono seguiti con estrema attenzione.

## È l'Enego

### il formaggio dell'Altopiano

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

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

**BELLI DA VEDERE, BUONI DA GUSTARE.**



www.phoeniximage.it

MASCARPONE



**Caseificio Sociale  
Ponte di Barbarano**

[www.caseificiobarbarano.it](http://www.caseificiobarbarano.it)



Il Caseificio Sociale Ponte di Barbarano trasforma ogni giorno latte sano e di alta qualità in formaggi di eccellenza. Un latte che proviene esclusivamente dalle stalle degli allevatori associati, impegnati in una filiera controllata e trasparente. Qui la sostenibilità è una scelta quotidiana: rispetto per gli animali, attenzione al loro benessere, alimentazione sana e pratiche di allevamento consapevoli. Perché un formaggio davvero buono nasce solo da un equilibrio corretto tra natura, persone e lavoro.

## NEL TERRITORIO

**Colli Euganei** Il prodotto scarseggia anche a causa del clima e degli aumenti delle spese produttive

# Il clima manda in crisi il lavoro delle nostre api

IL MIELE SOFFRE

**I**l miele dei Colli Euganei soffre i cambiamenti climatici. L'anno in corso sembra confermarlo una volta di più, almeno secondo i produttori afferenti a Cia Padova, che raccontano di annate "in altalena". È un problema per gli oltre mille apicoltori padovani censiti negli appositi registri, per un fatturato medio che supera i 20 milioni di euro all'anno.

In particolare, nel 2026 è quasi azzerata la produzione di miele di tarassaco e colza, e anche per l'acacia se ne segnalano solo modeste quantità. Fino a maggio infatti la primavera è stata particolarmente critica: dapprima il caldo anomalo, fuori stagione, ha fatto sbocciare i fiori. Dopodiché le temperature si sono nuovamente abbassate. Non solo. Il vento ha fatto cadere i fiori, mentre le ultime piogge hanno sferzato il colpo del ko.

Cia Padova imputa parte delle

difficoltà alle dirette conseguenze dei cambiamenti climatici, ma non solo: il settore soffre anche l'aumento delle spese, su tutte i trattamenti da effettuare. «Cerchiamo di barcamenarci tra mille difficoltà – osserva **Gloria Pagliuca**, apicoltrice di Torreglia – Tanto per dare l'idea: quest'anno non prevediamo di preparare i vasi miele di tarassaco e colza da un chilo, bensì solo da mezzo, proprio a motivo della scarsità di produzione».

Anche altri tipi di miele, meno noti, sono tuttavia in sofferenza. «Con un meteo tanto ballerino – precisa Pagliuca – le prime spighette del castagno si stanno già trasformando in fiori, con un anticipo di almeno un mese sulla tabella di marcia. Vi sono molteplici incognite, non è possibile programmare. La parola chiave, oggi, è multifunzionalità: vivere di sola produzione di miele non è più fattibile».



Api - Arnie sui colli Euganei

## Il progetto: "L'alveare parlante"

Durante la Giornata mondiale delle api, il 20 maggio scorso, è stato presentato a Roma "L'alveare parlante", iniziativa promossa dalla giornalista padovana **Valentina Calzavara** per parlare di miele e apicoltura. Il progetto si concluderà nel 2027 e mira a mappare le eccellenze del miele italiano e a valorizzare la forza comunicativa delle storie umane e imprenditoriali.

L'area del Parco Colli è molto vocata per la produzione di miele e sono decine gli apicoltori che sono soliti portare in primavera le loro arnie dalla pianura agli Euganei, ma gli sbalzi di temperatura e il costante alternarsi di sole e pioggia non fanno bene né alle piante, né alle api. Le quali, quando c'è il vento, non si muovono nemmeno.

«Quello del miele è un comparto di nicchia – sottolinea anche il neoletto presidente di Cia Padova, **Luca Bisarello** – da far crescere con azioni mirate, come il riconoscimento "MAB Unesco" che contribuisce a fare conoscere i Colli Euganei ai turisti non solamente per prodotti come il vino e l'olio. Gli agricoltori sono pronti a un confronto con gli enti preposti per centrare l'obiettivo di un reale potenziamento, a tutti i livelli, di tutta la zona nel segno della compatibilità tra ambiente e attività economiche».

**Biodiversità** Premiati i sei vincitori del concorso per elaborati sul tema della sostenibilità promosso da Veneto Agricoltura

# Ragazzi in pista per l'ambiente

**I**bambini possono essere i custodi dell'agrobiodiversità? La Giornata nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, che si è tenuta lo scorso 20 maggio, è stata l'occasione per provarlo. Sono stati infatti premiati i vincitori del concorso promosso da Veneto Agricoltura, "Piccoli custodi dell'agrobiodiversità 2026". L'iniziativa, realizzata nell'ambito del progetto Biodi.Ve 7 (settimo Progetto "Biodiversità veneta - Competenze, conoscenze e informazioni partecipative a favore della biodiversità agraria e alimentare regionale"), ha coinvolto alunni e alunne delle scuole primarie del Veneto: attraverso parole, immagini e video, i partecipanti hanno interpretato in maniera creativa e originale il tema della biodiversità agraria – allevata e coltivata – e alimentare nella nostra regione.

A tutte le scuole primarie è stata data la possibilità di presentare una manifestazione di interesse per fare visita ai centri di conservazione di Veneto Agricoltura e agli istituti agrari del Veneto, e approfondire il tema dell'agro biodiversità: il progetto ha messo a disposizione anche gli autobus per i trasporti. L'adesione è stata enorme, oltre le aspettative, con richieste di visita per oltre 3.800 alunni! Nonostante gli sforzi, è stato possibile accontentarne "solo" 1.400.

Sei sono state le classi delle scuole vincitrici premiate nelle tre categorie tematiche previste

e nelle due fasce 1 (prime seconde e terze) e 2 (quarte e quinte): tutte hanno ricevuto in premio uno stereomicroscopio digitale con cui iniziare a esplorare da vicino la biodiversità.

Nella sezione "Parole e rime" in fascia 1 ha prevalso la scuola primaria "Guglielmo Marconi" di Conegliano (Treviso), con degli elaborati artistici di diversa tipologia che hanno avuto come soggetto il germano reale, mentre in fascia 2 ha vinto la "Giovanni Pascoli" di Cinto Euganeo (Padova) con una raccolta di poesie di diverso genere, in rima, a versi sciolti, liberi o calligramma (foto).

La seconda sezione prevedeva invece come tema "Immagini, forme e materia": qui ha avuto le maggiori preferenze, per la fascia 1, la scuola primaria "Angelini" di Castelnuovo del Garda (Verona), che ha presentato delle tavole illustrate e brevi testi esplicativi che raccontano la ricchezza della biodiversità e il ruolo essenziale degli insetti per gli ecosistemi. Nella fascia 2 si è imposta la primaria "Giuseppe Verdi" di San Giovanni Ilarione (Verona), con un cartellone dedicato alla "patata di Bolca" (foto) e un video sulla realizzazione di un circuito elettrico utilizzando le patate.

La terza categoria, "Suoni e azione", ha visto prevalere la Primaria "Giovanni Pascoli" dell'istituto comprensivo Tito Livio di San Michele al Tagliamento (Venezia), che ha realizzato un video che tratta dell'importanza



## Un premio per tre categorie

I ragazzi della scuola primaria hanno partecipato con elaborati suddivisi nelle tre sezioni: "Parole e rime"; "Immagini, forme e materia"; "Suoni e azione". In premio è stato dato uno stereomicroscopio a ciascuna scuola vincitrice.



della salvaguardia della biodiversità agraria, e in particolare del riso del Basso Livenza, attraverso un telegiornale; in fascia 2 ha vinto la "Angelo Beolco" di Pernumia (Padova), con un videoclip musicale in stop motion sulla valorizzazione dell'asparago, un prodotto tipico locale.

Sul tema della biodiversità agricola e alimentare la Regione Veneto, per il tramite di Veneto Agricoltura, ha realizzato il sito [www.biodive.it](http://www.biodive.it) per raccontare l'agrobiodiversità regionale. Vi si trova – oltre a numerose informazioni e iniziative legate alla biodiversità – un elenco di specie animali e vegetali tipiche venete, dai cereali alla vite, dalla frutta agli ortaggi. Tra gli animali, ad esempio, si va dalla gallina padovana al cavallo del Delta, dalla Burlina alle pecore di Foza e Lamon.

**Granchio blu** La mappatura del progetto “Blue Crab Action Plan” ha confermato come ormai il neo quanto malvoluto inquilino del litorale veneto sia diffuso ovunque. È necessario conviverci

# Va trasformato il **problema** in opportunità economica

## IL PUNTO

**A** un anno dall'avvio del progetto “Blue Crab Action Plan”, la mappatura ambientale ed eco-fisiologica del granchio blu nelle acque interne e marittime del Veneto, la Regione Veneto ha presentato i risultati intermedi del programma strategico nato per contrastare una delle più gravi emergenze ambientali, economiche e sociali degli ultimi anni. Il piano ha l'obiettivo di fornire strumenti concreti per il contenimento nel medio-lungo periodo del *Callinectes sapidus*, specie aliena invasiva che dal 2023 sta compromettendo le attività di pesca e acquacoltura. Il monitoraggio, eseguito tra giugno e novembre 2025, ha portato a campionare 62.468 chilogrammi di granchio blu in 150 chilometri di costa tra mare, costa, valli e lagune, confermando la diffusione capillare della specie in tutte le principali aree costiere e lagunari del Veneto, con densità più

elevate nel Delta del Po e nella laguna nord di Venezia.

Gli studi condotti presso la Stazione di idrobiologia di Chioggia hanno evidenziato caratteristiche di eccezionale adattabilità: il granchio blu tollera temperature inferiori a 10 gradi centigradi e superiori a 30, resistendo a condizioni di salinità molto variabili. È capace di adattarsi anche a condizioni

estreme, con variazioni del metabolismo e del battito cardiaco. La sua elevata plasticità fenotipica è elemento chiave della sua invasività. In prevalenza si tratta di esemplari maschi, con presenza di femmine in picchi legati ai cicli riproduttivi.

È confermata la predazione da parte di alcune specie di pesci (branzini, orate, pesci serra, corvine e palombi), ma

particolarmente rilevante risulta il ruolo della tartaruga marina *Caretta caretta*, per cui il granchio costituisce una delle principali fonti alimentari.

«Il granchio blu non è più un'emergenza episodica – ha dichiarato l'assessore regionale alla pesca, **Dario Bond** – ma una trasformazione strutturale degli ecosistemi lagunari dovuta innanzitutto alle temperature delle acque che crescono sempre più. Ora abbiamo dati, strumenti e una rete istituzionale e scientifica che lavora insieme. La sfida è trasformare queste conoscenze in azioni strutturali, capaci di difendere il reddito dei pescatori e l'equilibrio dei nostri ecosistemi. I dati che abbiamo rappresentano una base senza precedenti per guidare le decisioni future. Credo che ad oggi si debba trasformare un problema in un'opportunità, introducendo il granchio blu nei mercati asiatici, americani ed europei che ne sono sensibili».



Granchio blu - Un flagello per la coltura dei molluschi.



OFFICINE MECCANICHE   
**ROSTIN**®  
 La FORZA, La SICUREZZA in strada.

[www.rostin.it](http://www.rostin.it)

Via San Francesco, 26  
 35011 Campodarsego (PD) Italia  
 GPS: 45.52000, 11.93722

T. +39 049 5564106 | F. +39 049 9200286

[info@rostin.it](mailto:info@rostin.it)

## In breve

## Anga Padova: nuovo Presidente È Mattia Meneghesso, 35 anni, di Conselve

● Si sono svolte il 4 maggio le elezioni di Anga Padova, l'Associazione nazionale giovani agricoltori di Confagricoltura, appuntamento che ha segnato il rinnovo della rappresentanza dei giovani imprenditori agricoli del territorio e aperto una nuova fase per l'organizzazione provinciale. A guidare il gruppo sarà Mattia Meneghesso dell'azienda agricola Sant'Orsola di Conselve, 35 anni, eletto presidente insieme ai vicepresidenti Alessandro Lovato e Alberto Peraro. «Faccio l'agricoltore per scelta e per passione – ha dichiarato Meneghesso – conosco il sacrificio delle 5 del mattino, la complessità dei bandi e le sfide del mercato. È questa esperienza concreta che voglio mettere a disposizione della nostra comunità». Tra gli obiettivi indicati dal neo presidente c'è infatti quello di spostare il baricentro dell'attività "dagli uffici ai campi", visitando le imprese per raccogliere problematiche e necessità reali degli agricoltori. Accanto a questo, il mandato punterà sulla formazione e sull'innovazione, con particolare attenzione ai temi dell'agricoltura 4.0, della gestione dei Psr, della burocrazia e del ricambio generazionale, attraverso collaborazioni con università, scuole e istituti di credito.

## Si cercano varietà per i suoli salini Le sperimentazioni del progetto europeo Venus

● Il destino delle aree agricole situate sotto il livello del mare è strettamente legato alla capacità di adattamento ai cambiamenti climatici. Di questo si occupa il progetto internazionale Venus (*Valuing Environmentally-friendly Neglected Uses of Small-scale crops*),



su cui il Consorzio di bonifica Adige Euganeo ha ospitato a maggio un incontro, che coinvolge partner di otto paesi del Mediterraneo nello scambio di dati e sperimentazioni per immaginare il futuro di terre minacciate dalla salinizzazione, dalla subsidenza e dalla

modificazione degli habitat agricoli. Il Consorzio sta sperimentando, tra Cavarzere e Chioggia, varietà come *Salicornia*, *Atriplex*, *Beta Maritima*, *Salsola Oppositifolia* e *Suaeda Maritima*, che hanno mostrato capacità di svolgere un ruolo ecologico di riqualificazione, vegetando in suoli salini con un fabbisogno idrico ridotto e conservando efficienza fotosintetica. Il progetto mira anche all'individuazione di sbocchi di mercato, dall'industria farmaceutica alla produzione di mangimi e di metano. È stato dato particolare rilievo all'uso alimentare e all'esperienza del finocchio di mare, oggi eccellenza gastronomica.

## L'agrivoltaico deve essere risorsa Cia Veneto: sì solo agli impianti diffusi

● La transizione energetica deve essere un'opportunità per le aziende agricole venete e non una "resa" ai grandi fondi d'investimento. Ne è convinta Cia Veneto che, per bocca del suo presidente Giorgio Puppini, chiede regole d'ingaggio chiare: «Se da un lato i benefici per il reddito agricolo e la resilienza delle colture sono potenzialmente elevati, dall'altro il rischio di una "colonizzazione speculativa" delle campagne è reale. La domanda che la politica e le categorie devono porsi non è più "se" farlo, ma "come" farlo senza svendere l'identità regionale». Per raggiungere nel 2030 l'obiettivo che

il Veneto si è dato in merito alla potenza fotovoltaica installata, servirebbero tra i 7 e i 10 mila ettari, ovvero solo l'1 per cento della Superficie agricola utilizzata (Sau) veneta. Una quota che sembra enorme se concentrata in pochi mega-impianti, ma che diventa irrisoria se distribuita: considerando che in Veneto operano circa 80 mila aziende agricole, basterebbe che ognuna destinasse lo 0,1 per cento della propria superficie. Per Cia la vera strada è la diffusione equilibrata, anche imponendo un massimale di estensione per azienda.

## Coltivare nello spazio? Si dovrà! A "Space meetings" se ne è parlato in concreto

● Le sorti dell'agroalimentare dipenderanno anche dallo spazio? Se ne è parlato a maggio a "Space Meetings Veneto", al convegno "Agricoltura lunare, anzi spaziale: l'ecosistema che cresce", presenti Veneto Agricoltura e Regione Veneto. La produzione di cibo in condizioni estreme, come la microgravità e il suolo lunare, è oggi un fronte di ricerca decisivo che ha trasformato la Luna, l'orbita bassa e la Stazione spaziale internazionale in centri nevralgici per la risoluzione delle questioni alimentari terrestri. La coltivazione di piante in ambienti extraterrestri può sostenere la vita umana sulla Terra, e sarà cruciale per la possibile sopravvivenza nello spazio.



# VEGGIANO

La Pro Loco Veggiano APS in collaborazione con la Parrocchia di S. Andrea Apostolo organizzano

dal 12 al 16  
giugno 2026

"I nostri Gnocchi  
fatti a mano"

# Festa di Sant'Antonio

INTRATTENIMENTO MUSICALE CON BALLO

venerdì 12  
STEFANO E I NEVADA

sabato 13  
BEAT GENERATION 69

domenica 14  
URBAN COUNTRY DJ

Lunedì 15  
LISA NICOLETTO  
DJ SINGER

martedì 16  
BEAT GENERATION 69

9 PRIMI 9 SECONDI



prolocoveggiano.it



@areagiovaniveggiano

10 SERATE DI

- Stand gastronomico
- Luna Park
- Mercatino hobbistico e creativo

- Pesca di beneficenza
- "Le ciambelle della Scuola Materna"
- Area giovani

STAND GASTRONOMICO

Aperto dalle 19.00  
(anche d'asporto)

# conto

# MIDI

## Il conto corrente che *cresce con te*

I tuoi primi risparmi, la paghetta, un regalo dei nonni: ogni piccola somma conta per diventare più indipendente. Con il conto MIDI, gestire il denaro è facile, sicuro e 100% digitale: oltre a una carta di debito per i tuoi acquisti, grazie a Inbank Minori tieni d'occhio le spese e impari a organizzare i tuoi risparmi. E quando diventi maggiorenne, il conto cresce con te.

Scopri di più su [bvrbancavenetocentrale.it](https://www.bvrbancavenetocentrale.it)