

d

Dal Campo alla Tavola

VENETO: TREMILA ETTARI COLTIVATI A RISO

MAGAZINE

#06 - 11 OTTOBRE 2026



Non solo
risi e bisi
I mille utilizzi
del riso



#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

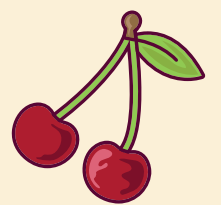
Piazza Mercato
Sabato 08:00/12:30

Vigogna

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

Limena

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



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

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



www.campagnamica.it | padova@coldiretti.it

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



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

VENDEMMIA

Il vino è buono nonostante un clima ormai imprevedibile

VENDEMMIA

L'estate calda e anomala del 2026 ha fatto sentire la sua influenza, spesso negativa, soprattutto sul mondo agricolo. Nel vino, come è andata? La vendemmia è di fatto terminata, qualche varietà di uva più tardiva – un tempo raccolta anche a novembre – è ancora sui tralci, ma già si tirano le somme. E, alla fine, proprio male non pare essere andata.

Tra caldo anomalo e stress idrico, secondo Veneto Agricoltura, la viticoltura regionale ha resistito: la raccolta 2026 in Veneto è sui quantitativi dello scorso anno, annata considerata positiva, con qualche ribasso localizzato ma anche aumenti di produzione, ad esempio nel Padovano. Alcune nuove superfici entrate in produzione hanno contribuito poi a compensare le comunque lievi perdite dovute al caldo e a grandinate circoscritte.

Diego Tomasi, direttore del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Docg, ha confermato un'annata in linea con lo scorso anno. «Le piogge di settembre hanno riequilibrato le uve dopo un avvio incerto, con segnali qualitativi positivi. Anche a livello di produzione non siamo distanti dall'anno scorso. Si era già visto che era una buona annata, essendoci molti grappoli, e questa previsione si è confermata».

Se sulle Prealpi trevigiane la vendemmia è stata decisamente

anticipata rispetto al consueto, così è stato quasi ovunque nella regione e anche sui Colli Euganei. «La vendemmia 2026 è partita molto anticipata – rivela il presidente del Consorzio tutela vini Colli Euganei, **Gianluca Carraro**, agronomo – e le aspettative sulle quantità non erano alte, ma ci siamo dovuti ricredere: nonostante il caldo la vite si è dimostrata una pianta resiliente. Dove si è potuto irrigare, le quantità sono quelle dello scorso anno, e sia per i vini bianchi che per i rossi ci aspettiamo un'ottima qualità: l'uva è risultata molto sana. Vendemmiano all'alba, per poi smettere in tarda mattinata, si sono potute contenere le alte temperature dell'uva e del mosto».

Insomma, a conti fatti, a preoccupare i produttori sono stati più gli aumenti dei prezzi, in particolare il “caro carburanti” e dell'energia in generale, che quest'anno incideranno non poco sui conti delle cantine, tra le movimentazioni dei trattori e i consumi per le pratiche enologiche.

Tuttavia, il fatto che caldo e siccità abbiano accelerato la maturazione delle uve, creando per ora pochi danni all'annata vitivinicola, non è un fattore da liquidare con leggerezza solo sulla base dei risultati di quest'anno. Ne è convinto **Lorenzo Fidora**, vicepresidente di Confagricoltura



Vendemmia - Anche per il 2026 si attendono vini di qualità.

La produzione è in linea con il 2025

Rispetto all'annata scorsa, quando erano stati raccolti circa 14,7 milioni di quintali di uva, la produzione regionale è attesa stabile o in lieve diminuzione. È la previsione di Veneto Agricoltura, secondo cui addirittura il Padovano e il Polesine sono in controtendenza e vedono un leggero aumento della produzione di uva.

Padova. «Il cambiamento climatico non è un'eccezione – ha sottolineato – ma una condizione strutturale con cui la nostra viticoltura deve ormai convivere ogni anno. I nostri viticoltori sono chiamati a rivedere strategie, investimenti e tempi di lavoro, vigneto per vigneto».

Un concetto richiamato anche dall'assessore all'Agricoltura del Veneto, **Dario Bond**: «Il risultato 2026 premia la capacità di adattamento delle aziende vitivinicole venete – ha commentato – e conferma la solidità del comparto. I dati evidenziano però quanto sia strategico continuare a investire nella gestione della risorsa idrica, nell'innovazione e nel trasferimento delle conoscenze alle imprese, per rafforzare la resilienza di un settore che rappresenta una delle principali eccellenze dell'agricoltura regionale».

PADOVA

Sui Colli Euganei la vendemmia è già terminata

Nonostante il caldo anomalo e la persistente siccità registrati quest'estate, si prospetta un'ottima annata per quasi tutti i vini dei Colli Euganei. Un'annata dalla vendemmia molto anticipata, almeno di una decina di giorni. «Ormai rimangono da raccogliere le uve solamente in alcuni piccoli areali, dappertutto la vendemmia si può dire terminata» ha dichiarato il presidente del Consorzio tutela vini Colli Euganei, **Gianluca Carraro**.

In provincia di Padova sono 7.500 gli ettari vitati, per un fatturato annuo che sfiora i 70 milioni di euro. Nel 2026 i Colli Euganei sono stati risparmiati da forti grandinate e nubifragi e, più che dalle intemperie, i viticoltori euganei hanno dovuto guardarsi dal problema della fauna selvatica, cinghiali e daini *in primis*.



Ufficialmente la vendemmia è iniziata l'11 agosto, quando ha aperto i battenti la Cantina dei Colli Euganei di Vo' con le uve precoci quali la famiglia dei pinot, nero, grigio e bianco, e lo *chardonnay*. Poi è toccato ai rossi, con buone rese e che promettono una qualità eccellente. In controtendenza solo il Moscato bianco, che soffre lo stress idrico più di altre varietà, tra cui il fratello Fior d'Arancio, da cui ci si aspettano invece ottime cose.

«In una stagione nera per il mondo agricolo padovano – ha sottolineato anche il presidente di Cia Padova, **Luca Bisarello** – i risultati del vino sono un punto di forza. I tipici terreni vulcanici degli Euganei garantiscono sempre e comunque una buona gradazione alcolica e una performance qualitativa di alti livelli».

Vigneti storici Il Veneto ha approvato una legge per censire e tutelare le produzioni in aree estreme e le antiche vigne. Tra gli obiettivi anche la lotta al dissesto e all'abbandono del suolo

Tutelare le antiche **vigne** per difendere il territorio

VINO &
PAESAGGIO

Un elenco regionale dei vigneti eroici e storici nel Veneto mancava. Lo ha ora istituito la Regione, consacrando così il valore anche culturale e paesaggistico di un prodotto, l'uva, così importante per l'economia agricola veneta.

L'elenco serve a censire e tutelare i vigneti in aree estreme o di grande valore paesaggistico, mirando a combattere l'abbandono del suolo e il dissesto idrogeologico e a valorizzare le produzioni locali. Permetterà poi ai proprietari l'accesso a specifici bandi di finanziamento.

Il documento istitutivo dell'elenco contiene i requisiti e le caratteristiche per l'iscrizione da parte dei soggetti che ne hanno titolo. I vigneti "eroici" sono confermati quelli stabiliti da apposito decreto ministeriale del 2020, ovvero che presentino almeno un requisito tra i

seguenti: pendenza superiore al 30 per cento, un'altitudine media superiore ai 500 metri (a esclusione dei vigneti situati su altopiano), sistemazioni degli impianti su terrazze e gradoni.

Secondo la normativa, può essere invece riconosciuto come "storico" «il vigneto la cui presenza è segnalata in una determinata superficie/particella in data antecedente

al 1960 e che utilizza forme di allevamento tradizionali legate al luogo di produzione, debitamente documentate e/o che presenti sistemazioni idrauliche-agrarie o di particolare pregio paesaggistico, quali il terrazzamento, il ciglionamento, il rittochino, il cavalcapoggio, il girapoggio e la spina».

Questa legge riconosce e tutela quindi molti vigneti di

Valdobbiadene, dal Cartizze alle cosiddette *Rive*, patrimonio Unesco così come i Colli Euganei, ma vi possono rientrare anche la viticoltura isolana lagunare e vigneti storici vicentini e veronesi.

I vigneti "storici" sono quelli infatti che testimoniano la memoria del paesaggio veneto: per essere riconosciuti tali non basta infatti l'età, devono anche avere conservato tecniche di coltivazione di una volta, come la pergola, diffusa in molte aree collinari, la celebre *bellussera* o i tipici muretti a secco.

Tra i vigneti storici più celebri vi è quello dell'azienda Fabris di Baver (Treviso), mentre anche il *brolo* storico di villa Widmann a Bagnoli di Sopra ospita una collezione di vitigni autoctoni con forme di allevamento antiche.

L'iscrizione nell'elenco viene gestita tecnicamente da Avepa, l'Agenzia veneta per i pagamenti in agricoltura, che già gestisce lo Schedario viticolo veneto.



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

La novità Il disciplinare della Doc è in via di rinnovo per dare maggiore risalto al comprensorio collinare padovano e meno ai vitigni impiegati

Il vino per trainare i Colli Euganei

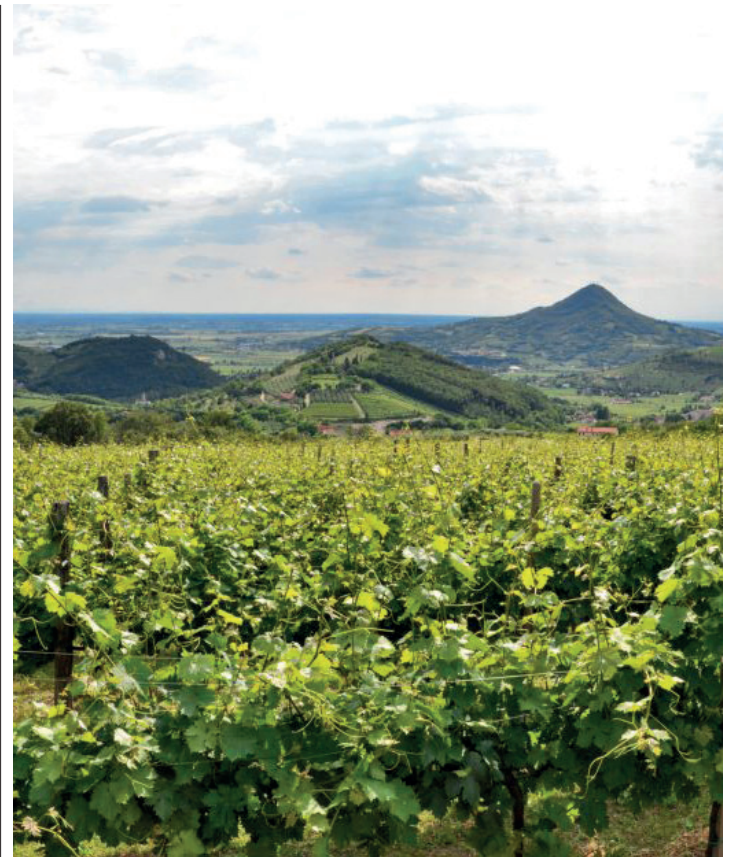
Il Serprino rifermentato in bottiglia non è lontano dall'essere riconosciuto come Doc, mentre avrà più risalto nei rossi la dicitura Colli Euganei rispetto al vitigno utilizzato

Un Serprino "col fondo"? Non è una novità nel panorama enologico dei Colli Euganei, e in un futuro non troppo lontano potrebbe ottenere il riconoscimento Doc quale nuova eccellenza padovana. È infatti al vaglio l'istituzione di alcune varianti al disciplinare del Consorzio tutela vini Colli Euganei, tra cui compare l'introduzione del "Serprino sui lieviti" sia per la versione spumante che frizzante.

Su 18 mila ettari di superficie totale dei Colli, 3 mila sono vitati. Di questi, un terzo sono occupati da vitigni a bacca rossa; dei restanti a bacca bianca, circa la metà è piantato a uva Glera, che sui Colli Euganei viene chiamata Serprino. Quest'ultimo è in realtà l'unico vino autoctono a denominazione di origine controllata del Veneto specializzato nella tipologia frizzante. È un prodotto su cui i produttori puntano in quanto è trasversale a tutte le

fasce di consumatori, leggero e profumato, da pasto e da aperitivo, grazie alle bollicine e alle note fruttate. «La versione sui lieviti – spiega **Gianluca Carraro**, presidente del Consorzio di tutela vini Colli Euganei – è in realtà quella originaria, quando non c'erano le autoclavi le bollicine derivavano solo dalla rifermentazione in bottiglia».

Di altrettanto impatto potrebbe essere anche un'altra innovazione, la nuova modalità di etichettatura riservata ai vini rossi, eccellenze conosciute anche fuori dal Veneto e che stanno prendendo sempre più piede in varie regioni italiane. Prevederà l'obbligo di riportare come prima indicazione il nome della denominazione Colli Euganei con l'indicazione relativa alla Doc e, solo dopo e più in piccolo, il riferimento al vitigno o alla tipologia Rosso. Infine, la menzione "Riserva" potrà essere utilizzata solo per



Ci sarà un solo nome per tutti i vini rossi

Cabernet, merlot, carmènere... sono nomi che potrebbero non comparire più, se non in piccolo, nelle etichette dei vini rossi dei colli padovani: prevarrà il "brand" Colli Euganei.

indicare il Colli Euganei rosso, che si potrà ottenere con i vitigni Cabernet franc, Carmènere, Cabernet Sauvignon e Merlot in purezza. Sono modifiche che mirano a dare maggior risalto alla denominazione Colli Euganei e meno al nome del vitigno.

«La procedura è in fase avanzata – rivela Carraro – e auspichiamo che già entro fine anno centeremo questo risultato, finalizzato ad una ancora maggiore valorizzazione dei nostri vini».

L'autunno è più buono con

ZUCCATO®

dal 1868...
tutta è più buona!

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

f ZuccatoOfficial **@** Zuccato_Official

NOVITÀ PER LE CAPSULE DEL CAFFÈ: CLASSIFICATE DALLA UE COME “IMBALLAGGI”

Nel nostro Paese consumiamo circa 2,8 miliardi di capsule di caffè all'anno. Le indicazioni di Etra per una corretta raccolta differenziata

Il caffè a casa rappresenta, per milioni di italiani, un vero e proprio rito. In molti casi è fatto con la macchinetta a capsule o con le classiche cialde di carta. Si tratta di un piccolo lusso quotidiano che aiuta a iniziare la giornata con la giusta carica. Subito dopo però ecco la domanda: “ora dove butto le piccole confezioni usate per fare il caffè?”.

Tenendo conto che da una recente ricerca risulta che nel nostro Paese consumiamo quasi 3 miliardi di capsule di caffè all'anno, è chiaro che la ricaduta della risposta sotto il profilo ambientale è rilevante.

La nuova normativa UE: le capsule sono “imballaggi”

Il nuovo regolamento dell'Unione Europea PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation – n. 2025/40) entrato in vigore il 12 agosto, introduce delle importanti novità che impattano su come fare la raccolta differenziata in cucina. Le capsule monodose in alluminio o plastica sono considerate a tutti gli effetti degli imballaggi. Il regolamento ha riscritto le regole in tutti gli Stati membri ed è diventato uno degli esempi virtuosi dei 27 Paesi dell'Ue che si comportano come un'unica comunità: trattandosi poi di un regolamento e non di una direttiva, si applica subito, senza bisogno di recepimento da parte dei singoli stati.

Bruxelles rende dunque l'indicazione obbligato-

ria e risolve definitivamente il dubbio che spesso si presentava di fronte alla pattumiera: “Devo separare la polvere di caffè dalla capsula prima di gettarla?”. Ora la risposta è chiara: “Non serve svuotarla”. Le capsule, anche se ancora piene di residui di caffè, vanno avviate direttamente ai circuiti di riciclo dedicati. La normativa riconosce così la complessità del prodotto e fa capire come ogni capsula recuperata rappresenti un piccolo contributo a un modello di gestione più sostenibile, in cui i materiali sono valorizzati anziché diventare rifiuti, con benefici concreti per l'ambiente e per la comunità.

Le indicazioni di Etra per il conferimento delle capsule

Con l'arrivo delle nuove etichettature chiare e trasparenti imposte dall'UE, orientarsi sarà molto più semplice per i consumatori.

Ecco come comportarsi in base al materiale:

- **Capsule in alluminio o in plastica:** vanno conferite nella raccolta differenziata dedicata agli Imballaggi in plastica e metalli, senza doverle svuotare da eventuali residui.
- **Cialde e capsule compostabili:** se certificate, devono essere gettate direttamente nell'Umido (organico). Questo permette il recupero combinato sia della confezione che del residuo di caffè, trasformandoli in compost di qualità. Nulla cambia per il caffè in polvere o in grani, che va gettato nel medesimo rifiuto.

«Il passaggio a “imballaggio” - spiega Flavio Frasson, presidente di **ETRA SpA Sb** - permette alla nostra azienda di uscire dalla gestione delle capsule come rifiuto residuo (costo di smaltimento) per entrare nel sistema dei corrispettivi CONAI.

Dal punto di vista della raccolta - prosegue il presidente - l'obiettivo è intercettare le capsule per ridurne la presenza nel Secco residuo e quindi distinguere l'alluminio, la plastica e i compostabili. Con ricadute positive anche per i nostri utenti che vedranno diminuire la produzione del proprio rifiuto Secco. Il bello di questa sfida è che il risultato finale dipenderà da ciascuno di noi: ogni cittadino in questo senso è un protagonista di questa transizione, verso un sistema che tutela sempre più l'ambiente».



PUBBLIREDAZIONALE

Dove lo butto?



Imballaggi in plastica e metalli

La raccolta riguarda gli **Imballaggi**, ovvero tutto ciò che serve a contenere o trasportare prodotti (es. bottiglie, flaconi, vasetti, sacchetti, piatti e bicchieri monouso, polistirolo, lattine e vaschette in alluminio). Si possono conferire anche **piccoli oggetti in metallo** come posate, chiavi e lucchetti.

NOVITÀ

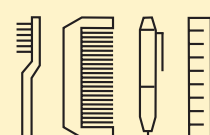
È possibile conferire anche le **capsule del caffè**, o altre bevande, in alluminio o plastica senza doverle svuotare da eventuali residui.

COME CONFERIRLI



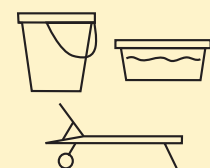
Sacchetto trasparente

Utilizza un sacchetto di plastica trasparente o semitrasparente.



Oggetti in plastica

La raccolta riguarda solo gli imballaggi. Gli oggetti come spazzolini, penne e altri prodotti di cancelleria, spazzole, utensili da cucina vanno nel **Secco residuo**.



Plastica dura

Gli oggetti in **plastica dura** come secchi, bacinelle, stendibiancheria, giochi o arredi da giardino vanno conferiti al **Centro di Raccolta**.



Contenitori di sostanze pericolose

Barattoli, flaconi e bombolette con **residui di sostanze pericolose** devono essere conferiti al **Centro di Raccolta** o negli appositi contenitori per i rifiuti pericolosi.

PRODOTTI TIPICI

Ulivi È stato istituito dalla Regione l'Osservatorio olivicolo veneto. Nei Colli Euganei l'annata è buona

Oltre 4 mila i produttori veneti di olio

NEL NOSTRO TERRITORIO

È sempre più importante per i Colli Euganei il comparto dell'olio. Dell'annata in corso e degli effetti dell'andamento climatico si è parlato domenica 27 settembre al Frantoio di Valnogaredo nel corso de "Il Biodistretto in Frantoio", incontro tecnico divulgativo promosso dal Biodistretto dei Colli Euganei e dallo stesso frantoio. Con l'occasione è stato anche presentato il nuovo Osservatorio olivicolo veneto, istituito dalla legge regionale n. 9 del luglio scorso come strumento di monitoraggio, pianificazione e valorizzazione del comparto.

In Veneto si contano circa 5 mila ettari di oliveti e 950 mila piante, concentrate per quasi tre quarti in provincia di Verona, seguita da Vicenza, Padova e Treviso. Il settore coinvolge oltre 4.100 produttori, con aziende medio piccole, diminuite nell'ultimo decennio così come le

rese in olio (dal 15 a meno del 10 per cento). Un terzo dei produttori non sono censiti dal fascicolo aziendale: l'Osservatorio ha il compito di creare e aggiornare una banca dati completa del patrimonio olivicolo regionale, con la mappatura degli appezzamenti e il monitoraggio delle condizioni fitosanitarie, dello stato nutrizionale e delle rese. Tra le attività previste c'è anche l'individuazione e valorizzazione degli oliveti storici, monumentali e di pregio paesaggistico, il sostegno al recupero degli oliveti abbandonati, la formazione tecnica e lo sviluppo dell'oleoturismo.

Rispetto alle previsioni, l'annata 2026 è stata caratterizzata da temperature elevate e persistenti, con precipitazioni agostane che non hanno compensato il deficit idrico accumulato. Nei colli padovani, la varietà dei microclimi e la morfologia hanno tuttavia mitigato gli effetti



Olio di oliva - Un prodotto sempre più richiesto

Il Biodistretto che valorizza i colli Unesco

L'incontro di Valnogaredo si inserisce nel percorso di valorizzazione e promozione di un'agricoltura sostenibile e attenta al territorio portata avanti dal Biodistretto dei Colli Euganei, associazione nata nel 2016 che oggi conta 40 soci tra produttori, associazioni, consorzi, Comuni e altri enti come l'Università.

più severi: la sanità dei frutti è buona e la qualità potenziale degli oli si prospetta elevata, con una produzione superiore rispetto al 2025.

«I Colli Euganei sono un territorio di grande valore – ha spiegato Marco Sambin, presidente del Biodistretto dei Colli Euganei – e la promozione dei principi del biologico e della sostenibilità contribuisce a rafforzarne l'identità. La presenza di aziende biologiche e in conversione, insieme alle attività di formazione e consulenza promosse dal Biodistretto, testimonia questa sensibilità e l'impegno concreto degli operatori del territorio».

La vocazione alla sostenibilità, ha raccontato Sambin, è testimoniata anche dalla Superficie agricola utilizzata (Sau) biologica e in conversione che, a fine 2025, nei tredici Comuni del Parco raggiungeva 1.175 ettari, pari al 3,52 per cento del totale regionale (dati Avepa).

Formaggi Compie vent'anni il marchio Asiago Dop Prodotto della montagna. Molto richieste oggi le forme più stagionate

L'Asiago che costa 400 euro al chilo

Ha compiuto vent'anni dalla sua introduzione nel disciplinare di produzione il marchio Asiago Dop Prodotto della montagna. Una scelta fatta allora per valorizzare la filiera legata ai luoghi d'origine sopra i 600 metri d'altitudine, rafforzarne la sostenibilità economica e tutelare il territorio e la biodiversità che la esprime, offrendo ai consumatori garanzie sulla provenienza e la qualità del formaggio.

Per l'occasione, nella recente edizione di Made in Malga, a settembre, è stata aperta una forma di Asiago Dop Prodotto della montagna stagionata dieci anni, a simboleggiare una filiera nella quale territorio, tempo e sapere caseario danno vita a un prodotto che oggi trova nelle stagionature più lunghe e nelle produzioni di nicchia le sue massime espressioni. La forma in questione era stata prodotta, con solo latte di pascolo alpino, il 21 settembre 2016, giornata nella quale si celebra san Matteo apostolo, patrono di Asiago; era stata "allevata" per dieci anni riposta su tavole di abete rosso, rigirata quotidianamente a mano e valutata da un esperto fino a raggiungere il grado di stagionatura ottimale.

Il valore commerciale di questa forma speciale è stato stimato dagli esperti internazionali tra i 350 e i 400 euro al chilogrammo: una quotazione che colloca la tipologia Asiago Dop Prodotto della montagna

a lunga stagionatura al vertice della produzione casearia mondiale di altissima gamma e conferma il valore di questa produzione di nicchia.

Già riconosciuto tra i dieci formaggi più preziosi al mondo fin dal 2017 e miglior formaggio vaccino in assoluto ai "Luxury Cheese", rassegna mondiale dei formaggi più rari, l'Asiago Dop Prodotto della montagna è oggi un riferimento per intenditori e alta cucina d'autore. Sono prodotti che nascono ogni anno in poche migliaia di forme nelle malghe e nei caseifici di montagna, in un territorio naturale ricco di biodiversità, con oltre 700 specie diverse, nelle sole province di Vicenza e Trento. Il latte da cui si produce proviene da vacche al pascolo alimentate con erba e fieno, senza ogm e insilati. La lavorazione conserva e tramanda tecniche antiche, come l'impiego nelle malghe di caldaie in rame alimentate ancora a legna che, unite alla manualità e all'esperienza del casaro, rendono ogni forma unica. Un processo nel quale il tempo è parte integrante della qualità e dà vita a un formaggio dall'aroma complesso, gradevole e intenso, con note di frutta secca tostata, noci e spezie, insieme a sentori di frutti di bosco, di erbe e fiori di montagna dove all'esplosione sensoriale in bocca si associa una lunga persistenza gustativa.

Di recente il Consorzio Tutela Formaggio



Un prodotto sintesi di biodiversità

L'Asiago Dop Prodotto della Montagna viene realizzato da caseifici e malghe sopra i 600 metri nelle province di Vicenza e Trento, solo con latte di vacche al pascolo alimentate con erba e fieno (e non insilati). Ogni forma è diversa dalle altre.

Asiago ha salutato con entusiasmo anche un altro riconoscimento, il deposito notarile della ricetta tradizionale dei "Bigoli con l'arna" promosso dall'Accademia italiana della cucina dell'Alto Vicentino: un'iniziativa che documenta la presenza storica dell'Asiago Dop Stravecchio in uno dei piatti più rappresentativi della tradizione gastronomica veneta. Lo studio condotto dall'Accademia attesta la presenza di Asiago maturato oltre 36 mesi, indicato anche come "Vezena *stravecio*", tra gli ingredienti della preparazione tradizionale della ricetta, riconducibile a pratiche gastronomiche diffuse nel territorio fin dal 16° secolo: era un piatto tipico della festa ottobrino della Madonna della Vittoria, istituita nel 1571, quando si preparavano i "bigoli con l'arna".

Arriva l'autunno e si raccoglie il **riso** “d'annata”

IL PRODOTTO

La produzione italiana è sempre la principale in Europa. L'annata si prospetta tuttavia negativa tra problemi di clima e di mercato

L'arrivo dell'autunno ha aperto la stagione della raccolta del riso. Tra la metà di settembre e la fine di ottobre, la “mietitura” di questo cereale entra nel vivo anche nel Veneto. Nella nostra regione, infatti, la coltivazione del riso è secolare: in passato era molto diffusa anche se oggi si trova soprattutto nella Bassa Veronese, in particolare a Isola della Scala, dove in questi giorni si sta chiudendo la principale fiera del riso italiana, e nel Delta del Po, con alcune aree minori nelle altre province tra cui Padova e Vicenza.

L'Italia è il principale coltivatore europeo di riso, ne produce circa la metà, e con ben 200 varietà riconosciute conta una biodiversità unica. L'area storicamente più vocata è quella tra Piemonte e Lombardia, in particolare tra Vercelli, Novara e Pavia, dove pare che il riso sia stato piantato per la prima volta in Italia e da dove è arrivato anche nel Veneto.

Nonostante oggi sia alla base di molti piatti tradizionali considerati nostrani, come i venetissimi “*risi e bisi*” o i risotti alla nogarese, oppure con i funghi, la zucca, i fegatini, l'Amarone o i

frutti di mare, il riso è un cereale introdotto nella dieta italiana in tempi relativamente recenti. Non solo: se oggi è considerato un piatto raffinato, un tempo era invece un cibo povero. Conosciuto fin dall'antichità – in Oriente pare si consumasse già cinquemila anni avanti Cristo – nel Mediterraneo si è affacciato nel Medioevo, periodo durante il quale era però considerato una spezia e usato per lo più a fini medicamentosi e come base per gli infusi.

È solo dal Quattrocento e poi nel secolo successivo – quello dell'arrivo di nuovi prodotti agricoli anche dalle Americhe, dal mais alla patata fino al pomodoro – che si comincia a considerarlo un alimento, complice la necessità di cibo in epoca di carestie e pestilenze. Da lì prende piede il suo successo, benché fino all'Ottocento fosse molto diffusa solo la specie chiamata “Nostrale”:



Riso - I chicchi pronti per la raccolta nel Delta d

VENETO

Si coltiva un po' ovunque, non solo a Verona e nel Delta

Nel Veneto sono circa 3 mila gli ettari coltivati a riso, localizzati principalmente nelle province di Verona (oltre 2 mila ettari) e Rovigo (intorno ai 550 ettari). La produzione più tipica è il riso Vialone Nano Veronese Igp, coltivato nella Bassa Veronese, c'è poi il Riso del Delta del Po Igp, diffuso in vari comuni del Polesine tra Rovigo e Ferrara.

Di riso in passato se ne produceva però in molte altre zone venete, dove c'erano pil (mulini) mosse dalla forza dell'acqua: per la coltivazione spesso si prosciugarono le paludi creando canali per irrigare le risaie. E ancora oggi rimangono aree limitate dove si produce riso di ottima qualità. Rinomato è in particolare il riso Vialone nano di Grumolo delle Abbadesse,



Riso - Una risaia nel Veronese.

presidio Slow Food al confine tra Vicenza e Padova: fu introdotto dalle monache di un'abbazia benedettina già nel Cinquecento. Viene coltivato da aziende locali e riserie riunite nell'Associazione produttori del presidio del riso di Grumolo delle Abbadesse, tra cui la Riseria delle Abbadesse, l'Antica riseria Ambrosini e l'azienda agricola Trevisan Federica. Tra queste c'è anche, a Grantortino di Gazzo Padovano, l'azienda agricola De Tacchi, che conserva ancora strutture e impianti di creazione veneziana.

Anche nella Bassa Padovana, nella sua tenuta, il Dominio di Bagnoli, noto per la produzione di vino, produce da secoli un pregiato riso Carnaroli superfino.

COLTIVAZIONE

L'acqua che allaga le risaie serve a proteggere la pianta

Come si coltiva il riso? Le principali fasi sono, dopo la preparazione del terreno, la sommersione e la semina, la monda e la gestione, e infine la raccolta.

Se la prima fase è facilmente intuibile, più strana è la seconda: perché serve sommergere il riso? L'acqua viene fatta entrare nei campi per proteggere il seme e per regolare la temperatura. La stessa semina può avvenire tradizionalmente in acqua oppure

direttamente sul terreno, sia esso asciutto o melmoso.

Durante la crescita della piantina, l'acqua permette di soffocare, e quindi controllare, le erbe infestanti e il riso selvatico, ma fa anche da volano termico contro il freddo notturno. Storicamente, l'introduzione dei sistemi di allagamento, controllati da appositi canali irrigui, ha permesso un grande miglioramento delle rese e della qualità del riso.

La fioritura avviene tra fine luglio e agosto. Il ciclo si chiude con la maturazione e la raccolta (trebbiatura) del cereale. Prima della raccolta l'acqua viene fatta defluire per asciugare il terreno: si raccoglie il riso tra settembre e novembre, procedendo poi alla sua essiccazione.

Il riso appena raccolto e non ancora lavorato prende il nome di risone o riso grezzo. Si chiama invece pilatura, o sbiancatura, il procedimento meccanico che serve a liberare la cariosside del risone dai suoi rivestimenti esterni per renderlo commestibile e pronto per il commercio. Il riso integrale, ricco di fibre alimentari, subisce solo la sbramatura per eliminare la buccia esterna e mantiene invece la crusca e il germe intatti.



Raccolta - La fase della trebbiatura del riso.



el Po.

una leggenda metropolitana vuole che solo nel 1839 il gesuita padre Giovanni Calleri abbia trafugato dalle Filippine i semi di 43 varietà di riso asiatico da cui sarebbe nata la moderna risicoltura, ma prove di ciò non ci sono. Sicuramente invece la creazione a Vercelli della Stazione sperimentale di risicoltura diede nuovo impulso alle ricerche e alla diffusione della coltura, portando la produzione italiana a livelli di eccellenza qualitativa.

Il riso italiano si scontra oggi con molti problemi soprattutto di mercato, ma il 2026 è un anno considerato negativo, nonostante ancora la raccolta non sia terminata, anche per varie grandinate a Nordovest e per la siccità: dove non è stato possibile garantire la corretta irrigazione, le rese sono state minori. Pesa di più però la concorrenza internazionale, tra i dazi statunitensi e le esportazioni di riso indiano, riprese nel 2024 dopo un blocco di un paio d'anni, che ha causato una diminuzione dei prezzi di quasi un terzo.

IL MERCATO

Il marchio italiano ha tre chicchi coi colori della nostra bandiera

L'Italia è leader in Europa per la produzione e la biodiversità nel riso, grazie alle oltre 200 varietà censite. La superficie coltivata nel 2025 ha raggiunto i 234.732 ettari per una produzione di circa 1,4 miliardi di chili di "risone" (riso grezzo non pulito) da parte di 3.600 aziende; la concentrazione maggiore è tra Piemonte e Lombardia, che coprono oltre il 90 per cento del riso italiano, e poi in Emilia-Romagna, Veneto e Sardegna. Nella nostra regione sono circa 3 mila gli ettari coltivati, per lo più nelle province di Verona e Rovigo. Quasi i due terzi di riso italiano viene esportato nei Paesi europei.

In Italia esiste un ente pubblico, l'Ente nazionale risi, sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'agricoltura, incaricato di svolgere un'attività di tutela e controllo di tutto il settore risicolo, e di attuare azioni di divulgazione per incrementare le conoscenze del riso "made in Italy" con campagne d'informazione. L'ente

dispone inoltre di un Centro ricerche sul riso dove conduce azioni volte al miglioramento della produzione, svolge attività sementiera, fornisce assistenza tecnica ai produttori e offre un servizio di analisi certificato.

Il settore è da tempo sotto pressione e viene oggi messo a rischio sia dall'aumento record dei costi di produzione, sia dalla concorrenza sleale del prodotto straniero, che spesso entra in Italia con dazi agevolati, in particolare dall'Asia, e con l'ormai nota disparità di regole cui i produttori sono sottoposti, che incidono sul prezzo del prodotto finale. L'entrata in vigore dell'accordo Mercosur spaventa infine per l'apertura del mercato europeo anche al riso sudamericano.

L'Ente nazionale risi ha registrato un marchio che garantisce l'origine, la natura e la qualità del riso nazionale: tre chicchi (cariossidi) di riso lavorato, ognuno con uno dei colori della bandiera italiana, e la scritta sottostante "Riso italiano".

LE VARIETÀ E L'UTILIZZO

Vialone nano, Carnaroli o Arborio? Purché sia risotto!

Sono tantissime le varietà di riso (*Oryza Sativa*) in commercio: le più note sono quelle classiche per risotti e minestre, dal Carnaroli al Vialone nano, dall'Arborio al riso Roma; ci sono poi le varietà orientali come il Basmati (*Oryza Sativa* subsp. *Indica*), anch'esse oggi in voga.

Il Vialone Nano è considerato il re del "risotto all'onda" tipico veneto: è un riso semifino con

chicchi tondi, tozzi e dotati di un "cuore" perla che assorbe i liquidi rilasciando il suo amido in modo molto graduale.

Sono invece considerati superfini le varietà come Carnaroli e Arborio, tipiche del Delta, come il Baldo, anche se la loro area d'elezione è tra Piemonte e Lombardia. Hanno chicchi grandi e compatti e tengono bene la cottura.

«Il migliore per i risotti all'onda sarebbe però il Roma, ma in Veneto si usa il Vialone nano, più piccolo e veloce da cucinare» raccontano allo storico banco "Da Luca ed Elisa La riseria" in piazza delle Erbe a Padova, che da 28 anni vende cereali e risotti sfusi, miscelati dai titolari stessi con spezie e ingredienti vari. Ad acquistarli non sono solo i padovani, ma anche molti turisti.

«In questo periodo suggeriamo risotto zucca e porcini, anche con il tartufo. Tra i più gettonati? Ortica e tarassaco. Il segreto di un buon risotto è tostare i chicchi per qualche minuto con l'olio, devono brillare, poi si aggiunge il brodo. Per la mantecatura finale vanno bene burro e Parmigiano».



I risotti pronti e sfusi di Luca ed Elisa:
«Per l'autunno suggeriamo l'abbinata zucca e porcini, anche con il tartufo»

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



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



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

Prodotti tipici Efrem Tassinato del circolo Wigwam di Arzerello ha rilanciato l'antica ricetta riscoperta grazie ai ricordi di un "nonno" che girava per le campagne facendo insaccati

Ecco il **lardo** che un norcino faceva un tempo in **Saccisica**

PRODOTTI TIPICI

Un lardo padovano? La storia non ne parla, ma sicuramente la popolazione ne faceva largo uso e, verosimilmente, c'erano tradizioni produttive differenti nei vari luoghi e a seconda delle spezie disponibili. Quello che però qualcuno faceva a Piove di Sacco lo ha riscoperto una trentina di anni fa Efrem Tassinato, fondatore e anima dei circoli Wigwam italiani, in particolare di quello di Arzerello, dove si trova anche la sede nazionale dell'associazione.

Tutto nasce da un incontro casuale, un "nonno" ottuagenario che a una cena presso il circolo vede il nipotino scartare il grasso da una fetta di prosciutto crudo, e commenta che i giovani di oggi sono tutti schifilatosi e buttano via il meglio. Tassinato, chef e esperto di tradizioni contadine, coglie l'appunto e si incuriosisce.

«È venuto fuori che quel signore, di cui purtroppo non so

il nome – spiega – nella sua vita faceva il "norcino ambulante", professione ormai scomparsa. Da novembre a febbraio girava per le campagne e aiutava le famiglie che avevano allevato il maiale a realizzare i salumi. Una vera e propria arte, tramandata di padre in figlio, ognuno con le proprie ricette e specialità».

Luganeghe, pancette, sopresse,

ognuna con la sua "dose delle spezie", il modo di tagliare e di legare gli insaccati, la salatura... e tra questi anche il lardo: una delle poche fonti di grassi della dieta delle famiglie contadine di un tempo. Un prodotto che, una volta lavorato, veniva messo a stagionare e asciugare su delle pertiche in luoghi freschi ma asciutti della *caneva* (cantina).

Il lardo era una specialità di cui questo "nonno" andava fiero, e ne svelò ingredienti e dosi, benché con l'approssimazione di chi tali misurazioni le aveva sempre fatte a stima. Pepe, cannella, rosmarino e alloro tritati, una spruzzata di vino bianco e sale rigorosamente marino: sono solo alcuni della ventina di ingredienti che si ritrovano nel prodotto che il Wigwam ha rilanciato.

«Dopo un paio di mesi – continua Tassinato – il prodotto era pronto, doveva essere di colore roseo e profumato. E veniva lasciata una fettina di "magro". Anni dopo decidemmo di rifarlo grazie alla collaborazione con un allevatore di maiali, e coniammo il nome di Lardo della Saccisica, in omaggio ai territori che questo signore aveva girato in lungo e in largo per decenni. Il prodotto, codificato e migliorato con l'esperienza, credo che assomigli oggi molto a quello descritto da questo "nonno" speciale».



CONTO INSIEME PER TE

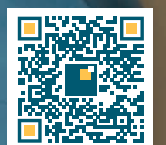
**ZERO
CANONE
PER 24 MESI**

**VISA DEBIT
GRATUITA
QUOTA ANNUA**

**GESTIONE
DA APP**

**INBANK A
COSTO ZERO**

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



BVR BANCA VENETO CENTRALE
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



bvrbancavenetocentrale.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Le condizioni contrattuali sono riportate nei fogli Informativi a disposizione del pubblico presso le filiali della Banca e nel sito www.bvrbancavenetocentrale.it. Offerta valida per conti aperti entro il 31/12/2026.

Torreglia A settembre il Comune dei Colli Euganei ha istituito la nuova Denominazione Comunale: si punta a promuovere turismo e tradizione

Il Torresano euganeo è ora un piatto De.Co.

Cucinato al forno con il “tocio” e accompagnato dalla immancabile polenta, il colombo è ora un piatto della tradizione riproposto da vari ristoratori locali

Non sarà celebre come l'olio, il vino o il brodo di giuggiole, ma da poche settimane i Colli Euganei hanno un'altra tipicità: un piatto. Al torresano di Torreglia è infatti stata riconosciuta la De.Co. (Denominazione Comunale).

La novità, presentata a Villa dei Vescovi di Luvigliano nel mese di settembre, è stata fortemente sostenuta dal Comune per tutelare, codificare e soprattutto valorizzare una delle preparazioni

più rappresentative della tradizione locale, che a ottobre viene proposta da alcuni ristoranti del territorio come uno storico piatto della tradizione.

Nella tradizione veneta il termine “torresano” indica il colombo o piccione, in particolare quello giovane, storicamente allevato nelle colombaie ricavate nelle torri e nei sottotetti. A Torreglia, così come a Breganze nel Vicentino, questa preparazione ha trovato nel tempo una propria riconoscibilità,

entrando stabilmente nei menu dei ristoranti e diventando uno dei motivi di richiamo gastronomico del paese.

Il legame fra Torreglia e il torresano ha infatti solide radici. Una delle testimonianze più significative è rappresentata dalla *Carta gastronomica del Padovano* del 1966, che dedica un approfondimento proprio ai torresani di Torreglia, associando esplicitamente la preparazione alla località e ricordando il ruolo svolto dalle trattorie e dalle osterie del paese nella sua diffusione.

La preparazione codificata a Torreglia individua nel piccione/colombo di allevamento la materia prima, e prevede la cottura al forno con il fondo di cottura – il cosiddetto *tocio* – e la polenta come accompagnamento. La De.Co. permette ora di dare a questa storia una cornice precisa attraverso una ricetta e un disciplinare condivisi, salvaguardando gli elementi



Torresano al forno, polenta e tocio

Sono questi i tre elementi distintivi del colombo/piccione, giovane e da allevamento, ora codificati dalla De.Co. secondo la tradizione gastronomica di Torreglia.

caratterizzanti della preparazione, ma lasciando tuttavia alla capacità dei ristoratori la possibilità di esprimere la propria professionalità.

Il Torresano di Torreglia appare oggi quindi il frutto di una tradizione che da decenni identifica il comune collinare e che ora si vuole trasformare in vero ambasciatore del territorio, capace di suscitare interesse e curiosità sia tra gli appassionati di enogastronomia che anche tra i turisti.

Tiberio e Francesco sono sempre con te!

OTTOBRE e NOVEMBRE: momenti e giorni dei nostri cari con i fiori che parlano al CUORE.

TANTI FIORI E PIANTE PER COLORARE IL TUO GIARDINO E LA TUA CASA!

AZALEE, CICLAMINI, VERONICHE, ERICHE, PANSÈ, CRISANTEMI...

Mazzi già pronti e personalizzati, bouquet di vario tipo e dimensione, tantissimi fiori recisi...

MERAVIGLIOSE ORCHIDEE A PREZZI SUPER CONVENIENTI!

ORCHIDEE da 2/3 RAMI a partire da 12/15 €

VIENI A TROVARCI AL MERCATO!

LUNEDÌ Thiene
MARTEDÌ Marostica
MERCOLEDÌ Montebelluna e Arco di Trento
GIOVEDÌ Bassano del Grappa (fronte Chiesa S. Francesco)
VENERDÌ Arco di Trento
SABATO Bassano del Grappa (fronte Chiesa S. Francesco)

FESTA DEL CICLAMINO!!!

Tantissimi ciclamini di tutte le colorazioni e misure A PREZZI SUPER CONVENIENTI!

PIANTE E FIORI A CASA TUA PER OGNI RICORRENZA!

SERVIZIO A DOMICILIO VELOCE E IMPECCABILE DISPONIBILI 7 SU 7!

TELEFONA O MANDA UN MESSAGGIO

0424 580666

Fioreria Tiberio Bisinella

SERVIZIO INTERFLORA

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

wedding awards 2026

Fioreria Tiberio Bisinella

IL PIACERE DI REGALARE IL MEGLIO

Ogni occasione è quella giusta per un regalo speciale

ANTICA DROGHERIA CABERLOTTO

Perchè ogni occasione importante merita un regalo che lasci il segno

ANTICA DROGHERIA CABERLOTTO

VENEZIA Piazza Ferretto, 65 • Tel. 041-961532
PADOVA Via Daniele Manin, 11/17 • Tel. 049-8209010



Caseificio Sociale
Ponte di Barbarano

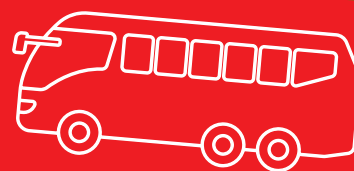
domenica 25 Ottobre

**CASEIFICIO e SPACCIO
APERTI**

visite guidate* al caseificio
e degustazione formaggi

*dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00

Spaccio aperto dalle 10.00 alle 18.00



disponibile anche il
servizio navetta
dalla zona industriale
di Ponte di Barbarano

www.caseificiobarbarano.it



**ENTRA DOVE LA TRADIZIONE
PRENDE FORMA!**

TRA IMPRESA E SCUOLA

Rovolon Federica Tavian Ferrighi coltiva piante tintorie per colorare i tessuti e per gli artisti, come un tempo

Con le piante si colorano pure i tessuti

ARTE & AGRICOLTURA

Il progresso non sempre cancella quello che la tradizione del passato ha saputo inventare. Così è per i colori: artisti e case di moda stanno riscoprendo i colori prodotti naturalmente dalle cosiddette piante tintorie. E c'è chi le coltiva, appositamente, come fa a Rovolon **Federica Tavian Ferrighi**, insegnante di storia dell'arte al liceo Selvatico di Padova, che quest'estate ha presentato alcune creazioni sartoriali al Rome Fashion Show #Haute Couture di Roma.

«Sono cresciuta in una famiglia di agricoltori, in provincia di Rovigo – racconta la neo imprenditrice – e anche se i miei studi artistici mi hanno portata in giro per il mondo fin da giovane, ho sempre mantenuto il legame con la campagna e in particolare con i cavalli. Quando sono rientrata in Italia mi è venuto naturale mettere assieme le due passioni. Molto importanti per

me sono stati i due anni trascorsi in Brasile, dove ho conosciuto direttamente le esperienze delle realtà locali e degli indigeni con le tinture naturali, le piante coltivate o raccolte direttamente nella foresta, la biodiversità: tutte cose che mi hanno affascinata».

Tavian Ferrighi ha quindi iniziato a coltivare piante tintorie in un proprio orto e a utilizzarle per colorare i tessuti con i quali realizza lei stessa degli abiti tipo kimono. È partita anche una collaborazione con l'associazione Veras all'Isola delle Vignole, in laguna di Venezia, dove assieme ai suoi studenti ha realizzato un orto tintoreo a forma di occhio. L'associazione vi colora dei foulard oggi in vendita al *bookshop* del The Home of The Human Safety Net in piazza San Marco. «Tutte le piante possono colorare – spiega la docente – ma solamente alcune riescono a produrre colori che resistono, e sono



Colori naturali - Federica Tavian Ferrighi con una sua creazione.

Un progetto per le piante tintorie

L'esperienza di RadicArti è una concreta applicazione del progetto "Go piante – Piante tintorie: dal campo sperimentale alle nuove filiere agricole", promosso da PSR & Innovazione Veneto come capofila e che coinvolge anche l'Università di Padova, l'Istituto Sperimentale Italiano Lazzaro Spallanzani, Coldiretti Verona e altri partner.

quelle che utilizziamo. Ad esempio, per il rosso si usa la robbia, mentre con le piante ricche di tannini, come le foglie di vigna, le tamerici o la mora, si fanno i neri».

Da queste esperienze è nata l'idea di avviare un progetto imprenditoriale, che oggi ha un nome: azienda agricola RadicArti. «L'obiettivo – spiega la Federica Tavian Ferrighi – è fare colori naturali per le belle arti ma in particolare per i tessuti, visto che il mondo del *fast fashion* è accusato di essere tra le principali cause di inquinamento delle acque, ed è sempre più interessato ai prodotti sostenibili».

L'azienda affianca a questa attività la produzione di oli essenziali, esperienze didattiche, passeggiate nella natura, e promuove inoltre il rispetto del cavallo allevato in libertà e degli ecosistemi naturali dei Colli Euganei, recuperando il legame tra natura, cultura e tradizione.

Scuola Sono ripartiti i progetti di educazione alimentare e ambientale proposti dalle aziende agricole aderenti a Coldiretti

Anche il buon cibo si impara in classe

Il nuovo anno scolastico ha ormai preso il via e con esso anche le consuete attività di educazione alimentare e ambientale proposte dalle aziende agricole, dagli agriturismi e dalle fattorie didattiche e sociali, come quelle aderenti a Coldiretti: una vera *task force* che coinvolge centinaia di classi nel territorio padovano e regionale.

Nel territorio provinciale, fa sapere Coldiretti Padova, saranno coinvolti cinquemila studenti provenienti da più di 30 istituti scolastici e oltre 250 classi. I progetti "Sem'insegna... dalla terra alla cura: il cibo che nutre la salute" per le scuole dell'infanzia e primaria e "Teen'segno" per le secondarie giungono alla sesta edizione e vedono coinvolte Donne Coldiretti Veneto insieme a Giovani Impresa, Senior, Fondazione Campagna Amica e Fondazione Aletheia. L'iniziativa si inserisce nel protocollo d'intesa siglato nel 2019 tra il Ministero dell'Istruzione e Coldiretti per sviluppare competenze legate alla sostenibilità, all'economia circolare e all'agricoltura innovativa.

«In un'epoca in cui si fatica a distinguere un alimento naturale da uno industriale o ultra-processato – spiega **Valentina Galesso**, presidente di Donne Coldiretti Veneto – avvertiamo la responsabilità sociale di guidare i più giovani alla riscoperta del cibo vero, quello nato dalla nostra terra e curato dai nostri produttori. Non si tratta di una semplice proposta scolastica, ma di un investimento

culturale cruciale per le generazioni future. L'impegno capillare delle nostre donne e dei nostri giovani agricoltori rappresenta il cuore pulsante di questo grande cantiere educativo che parte proprio dalle aule per seminare consapevolezza e futuro. Attraverso un patto educativo tra scuola, famiglie e agricoltori, vogliamo contrastare la piaga dell'obesità infantile e promuovere un approccio consapevole alla salute basato sulla dieta mediterranea e i prodotti a chilometro zero».

Il programma offre proposte didattiche personalizzabili per rispondere alle esigenze delle singole classi. Per i più piccoli della scuola dell'infanzia e della primaria, il percorso prevede la preparazione di un orto in cassetta o in vaso, uno strumento ideale per comprendere la stagionalità, la cura della terra e il valore della pazienza. Quest'anno è stato inserito un percorso dedicato al rapporto tra alimentazione, salute e benessere, con particolare attenzione alla prevenzione dell'obesità infantile e ai dettami del "Manifesto di Udine": i laboratori sulla "merenda salutare" sono ideati per sostituire snack iperzuccherati e prodotti ultra-processati con cibo naturale. Vi sono poi percorsi sensoriali dedicati alla biodiversità, al ciclo del latte, all'olio extravergine d'oliva con relativa degustazione.

La sezione "Aria pulita in aula" sfrutta invece la conoscenza di piante specifiche capaci



In prima linea sono i giovani e le donne

Attraverso un percorso multidisciplinare e laboratoriale dall'infanzia fino alle scuole secondarie di secondo grado, Coldiretti mette in campo imprenditrici e giovani agricoltori per costruire un legame consapevole tra la natura e le nuove generazioni.

di ridurre l'anidride carbonica del venti per cento e le polveri sottili del 15 per cento negli ambienti scolastici.

Per gli studenti più grandi la proposta esplora temi come l'etichettatura d'origine dei prodotti, l'economia circolare, il riciclo dei materiali, il turismo rurale e la legalità. Sono previsti studi sulle tipicità locali e visite a borghi storici e mercati di vendita diretta.

«Insegnare a leggere un'etichetta, a riconoscere l'origine di un prodotto e a comprendere cosa c'è dietro una filiera trasparente – prosegue Galesso – significa formare cittadini liberi e critici. Chiediamo inoltre che il valore del cibo locale entri con decisione nelle mense scolastiche, superando la logica del massimo ribasso nelle gare d'appalto per dare priorità ad alimenti freschi e di stagione».

Confagricoltura Padova Cambio al vertice dell'associazione agricola: Alessandra Da Porto, imprenditrice di Vigonza, subentra a Michele Barbetta. Priorità è la difesa del reddito agricolo.

Reddito e nuove colture sono tra le priorità dell'agricoltura

ASSOCIAZIONI
AGRICOLE

Dirige una società agricola a Vigonza **Alessandra Da Porto**, agronoma e imprenditrice, eletta alla guida di Confagricoltura Padova. Subentra a Michele Barbetta, e lo fa in un momento storico ricco di sfide per l'agricoltura veneta e italiana.

«È un incarico molto impegnativo – commenta la Da Porto – ma ho vissuto all'interno dell'associazione fin da ragazza, nella sezione giovani agricoltori, e mi sono sempre impegnata a favore delle attività associative. Le problematiche sono molte e diverse perché l'agricoltura è un settore variegato. A Padova contiamo 3 mila soci, sono aziende di varie dimensioni ma nel complesso rappresentano circa il 45 per cento della manodopera dipendente in agricoltura nella provincia».

L'azienda di Da Porto si occupa principalmente di seminativi, colture che vanno dal mais

alla soia, dal grano alla colza al girasole. Annesso all'azienda c'è un alloggio agriturismo, a Codiverno, frazione di Vigonza. Quello dei cereali, a detta della neopresidente, è proprio uno dei settori in maggiore sofferenza, sia per l'aumento dei costi, sia per il prezzo del prodotto agricolo, che è sceso e che deve fronteggiare la concorrenza straniera, spesso di paesi che non danno pari

garanzie di qualità, sostenibilità e sicurezza dei lavoratori.

«Oggi le sfide sono proprio la tutela del reddito dei nostri agricoltori – continua Da Porto – che è in contrazione per l'effetto combinato dei maggiori costi e minore prezzo del prodotto finale. Questo è un aspetto fortemente influenzato anche dal cambiamento climatico, che non possiamo modificare ma verso

il quale dobbiamo attrezzarci. Come? Ad esempio ripensando alla nostra agricoltura in termini di tipologie di prodotti da coltivare o nuove tecniche. Pensiamo anche a come si possa migliorare il benessere degli animali, che hanno sofferto anch'essi il caldo».

Quanto alle colture, ci si aspetta un aiuto dalla scienza. «Si stanno sperimentando nuove varietà che richiedano meno acqua e si adattino al clima. Il miglioramento genetico con le nuove tecniche di evoluzione assistita, le cosiddette Tea, come già si fa per il riso e la vite, potrebbero essere un grande aiuto. Il recente sostegno approvato dall'Ue a questi studi è importante. Sono sfide che l'opinione pubblica dovrebbe comprendere maggiormente, il cittadino deve capire che l'agricoltura è importante, che dal cibo dipende la salute e che quanto produciamo è di alta qualità e controllato».



Alessandra Da Porto - Neopresidente di Confagricoltura Padova.



OFFICINE MECCANICHE 
ROSTIN[®]
La FORZA, La SICUREZZA in strada.

www.rostin.it

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

In breve

Il florovivaismo sta cambiando E chiede alla Regione strumenti aggiornati

● Il florovivaismo veneto è cambiato e anche gli strumenti a disposizione delle imprese devono essere aggiornati. È questo il messaggio emerso dagli incontri promossi da Coldiretti Veneto nell'ambito del ciclo "Florovivaismo in Veneto: Coldiretti incontra le imprese", che ha fatto tappa in varie località venete tra cui Saonara, cuore del distretto florovivaistico padovano. Secondo i dati di Veneto Agricoltura, il comparto conta 1.278 imprese, circa 2.430 ettari di superficie e una produzione vicina ai 2 miliardi di piante. Padova è la prima provincia per numero di imprese con 383 aziende, seguita da Treviso e Verona. Numeri che raccontano un settore che negli ultimi anni ha modificato profondamente le proprie modalità produttive: sono aumentate le attività legate alla coltivazione, alla movimentazione, alla preparazione delle piante e alla difesa fitosanitaria. Al contempo, le aziende devono fare i conti con costi crescenti, eventi climatici estremi, difficoltà nel reperimento della manodopera e nuove emergenze fitosanitarie. Da qui la richiesta di Coldiretti Veneto di aggiornare gli strumenti regionali, a partire dai parametri per l'assegnazione del gasolio agricolo, affinché siano più aderenti alle lavorazioni e ai consumi

effettivi delle aziende. Coldiretti ha inoltre presentato alla Regione una proposta di legge per sostenere la messa a dimora di alberi nei piccoli Comuni, rafforzando le filiere forestali locali e creando nuove opportunità per le imprese florovivaistiche.

Il latte veneto è sempre in crisi I costi di produzione superano ancora i ricavi

● Una crisi senza fine per gli allevamenti di vacche da latte: un allarme lanciato da Cia Veneto, che ha tracciato un quadro con molte ombre e poche luci relativamente al comparto lattiero-caseario. «Oggi nella nostra Regione – commenta Cia Veneto – produrre un litro di



latte costa tra i 55 e i 58 centesimi; un rialzo causato soprattutto dalle spese dell'alimentazione animale e dai rincari dell'energia. Al singolo allevatore, però, vengono riconosciuti solo 49 centesimi. Alla lunga si rischia di lavorare in perdita». Sono circa 2.900 gli allevamenti censiti in tutta la Regione, oltre il 10 per cento dei quali si trova nell'Alta Padovana, da sempre un'area altamente vocata. «Alle istituzioni chiediamo un sostegno concreto – è l'appello del presidente di Cia Veneto, Giorgio Puppini – perché quando chiude un allevamento perdiamo un tassello strategico del sistema economico-sociale di un territorio».

Una nuova alleanza tutta al femminile Con le donne del vino, dell'olio e dell'ortofrutta

● Alcune associazioni nazionali di donne imprenditrici e organizzazioni impegnate nella promozione della parità di genere hanno sottoscritto un "Patto di alleanza", di cui è capofila l'Associazione Marisa Leo, nata per custodire e diffondere l'eredità culturale della professionista del settore vitivinicolo uccisa nel 2023 dall'ex compagno. L'iniziativa è promossa dall'Associazione Donne Insieme e vede tra le prime firmatarie le associazioni nazionali Le Donne dell'Ortofrutta, Le Donne dell'Olio e Le Donne del Vino. Il documento siglato individua

obiettivi condivisi: promuovere la cultura del rispetto e della parità, sostenere l'autonomia e l'indipendenza economica delle donne, rafforzare il dialogo tra mondo produttivo e reti antiviolenza, condividere buone pratiche e contrastare stereotipi e linguaggi discriminatori.

Un nuovo sostegno contro i cinghiali La Regione ha stanziato un aiuto ai colli Euganei

● Sono 1.858 i cinghiali rimossi nell'area del Parco Colli nel 2025, 1.015 maschi e 843 femmine. Lo indicano gli ultimi dati ufficiali diramati dall'ente Parco. Una recente delibera di Giunta regionale (la numero 1.001 del 15 settembre 2026) prevede un contributo di 300 mila euro a favore del Parco «per l'attivazione del Piano delle attività per gli interventi di contenimento finalizzato all'eradicazione degli ungulati per l'anno 2026». Fra le misure indicate nel provvedimento vi sono l'acquisto di un pick-up che consenta di potenziare gli interventi notturni della squadra faunistica; il rafforzamento della protezione dei percorsi più a rischio dell'anello ciclabile dei Colli Euganei mediante l'installazione di appositi dissuasori; il rafforzamento delle attività di cattura con l'utilizzo di strutture di nuova generazione; il potenziamento delle postazioni fisse sul territorio (Fonte: Cia Padova).

È l'Enego il formaggio dell'Altopiano

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

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



Comune di
San Giorgio delle Pertiche

Con il patrocinio e il contributo di:



Federazione dei Comuni
del Camposampierese



Provincia di Padova



REGIONE DEL VENETO

In collaborazione con:



CAMERA DI COMMERCIO
PADOVA
il futuro a portata di impresa



16-20 OTTOBRE
2026



studioverde.it

ANTICA
FIERARSEGO
☆☆☆ gusto e divertimento



Scopri tutti i dettagli su
www.fieradiarsego.it