MAGAZINE

Dal Campo alla Tavola

LA REGINA DELL'AUTUNNO: BUONA, VERSATILE E SALUTARE

#08 - 29 NOVEMBRE 2026



Foto di Katya Azimova (*unsplash.com*)

PRODOTTI DI STAGIONE

Autunno, cosa *zu*cca in pentola?

del popolo ladifesa

COLDIRETTI PADOVA

IN COLLABORAZIONE CON
CAMERA DI COMMERCIO PADOVA
il futuro a portata di impresa

TEEN'SEGNO...

Economia circolare, ambiente e cibo sano: gli studenti del "Kennedy" di Monselice alla Sesa di Este con il progetto "teen'segno" di Coldiretti Padova in collaborazione con la Camera di Commercio di Padova

Dalla gestione sostenibile dei rifiuti fino alla riscoperta del cibo locale e di stagione. Nell'ambito di "#Teen'segno: dalla scuola all'azienda", il percorso di educazione ambientale, alimentare e civica promosso da Coldiretti Padova in collaborazione con la Camera di Commercio di Padova per gli studenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado insieme a Giovani Impresa, Donne Impresa, Senior e Fondazione Campagna Amica, gli alunni delle classi terze dell'Istituto superiore "Kennedy" di Monselice hanno partecipato a un'uscita didattica alla Sesa di Este.
Accompagnati da Werner Zanardi, i ragazzi hanno osservato da vicino come la frazione umida si trasformi in una preziosa risorsa attraverso la produzione di ammendante e biogas, approfondendo temi cruciali come la tutela del suolo e dell'acqua, le nuove opportunità di coltivazione e l'innovazione in agricoltura. L'iniziativa, grazie alla disponibilità e alla collaborazione di Sesa, ha integrato la didattica tradizionale con l'esperienza diretta sul campo, favorendo la riscoperta del rapporto uomo-natura e stimolando nuove competenze in un settore strategico per lo sviluppo sostenibile e l'auto-imprenditorialità giovanile.
L'attenzione per l'ambiente e la qualità agroalimentare è stata ribadita anche durante la merenda offerta ai partecipanti, rigorosamente a base di prodotti locali e stagionali del territorio, a conferma di come la tutela delle risorse naturali cammini di pari passo con scelte alimentari consapevoli e sane.





COLDIRETTI PADOVA

I MERCATI CAMPAGNA AMICA A PADOVA E PROVINCIA

CAMPAGNA AMICA Padova

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 | padova@coldiretti.it

IL TEMA

Il caro gasolio mina la stessa sopravvivenza delle imprese


Foto di Stefan-1983 da *pixabay.com*

ATTUALITÀ

Malattie, parassiti, clima impazzito? Niente di tutto questo. È il rincaro del gasolio la goccia che potrebbe mandare al tracollo una importante parte dell'economia agricola nazionale, e veneta. Non a caso gli imprenditori hanno più volte manifestato perché il Governo prendesse provvedimenti a tutela di un comparto vitale, quello che produce il cibo, e cibo di qualità. Senza dimenticare l'altro settore, quello della pesca, anch'esso fortemente penalizzato da vari fattori, non ultimo i costi del carburante.

Nel corso di quest'anno i prezzi, già elevati, sono cresciuti infatti di un altro 40 per cento per il carburante agricolo e del 12 per cento per i fertilizzanti. "Il caro gasolio brucia il nostro futuro" è stato lo slogan degli agricoltori Coldiretti, che a fine ottobre hanno manifestato a Venezia chiedendo risorse straordinarie dal Governo e dalla Regione. La quale ha risposto con un impegno di 26 milioni di euro per credito agevolato e un fondo emergenza per affrontare la crisi e l'obiettivo di riportare il gasolio agricolo sotto l'euro.

Il Governo ha da parte sua emanato dapprima un credito d'imposta, e in autunno un decreto legge, il 193, che ha destinato 60 milioni di euro alle imprese agricole italiane per far fronte ai maggiori costi sostenuti per l'acquisto di carburante nel periodo 1 giugno-15 ottobre 2026. Il bando per accedervi si è chiuso la scorsa settimana: i sostegni sono stati comunque reputati dagli agricoltori non sufficienti a restituire certezze al settore per una crisi che, lungi dall'essere risolta, continua.

«Il caro gasolio – ha dichiarato **Roberto Lorin**, presidente di Coldiretti Padova – sta mettendo in ginocchio l'agricoltura padovana in tutte le sue articolazioni. Non possiamo chiedere ai nostri imprenditori di produrre cibo di qualità, garantire la sicurezza alimentare e la tutela della salute dei consumatori, presidiare i territori, mentre i costi di produzione continuano a divorarne il reddito per ragioni che nulla hanno a che fare con la loro attività».

La presidente di Confagricoltura Padova, **Alessandra Da Porto**, nutre a sua volta dei dubbi sulle risorse messe in campo. «Il contributo governativo – ha spiegato – ha coperto il 20 per cento del carburante già acquistato tra giugno e metà ottobre: su un ettaro di grano il beneficio si è tradotto in qualche decina di euro. Un rimborso parziale su spese di mesi fa non cambia il conto che l'agricoltore sta facendo in azienda, e nessuna impresa agricola dovrebbe seminare per perdere».

Caro gasolio, siccità estiva e crisi climatica stanno inducendo alcuni produttori a cambiare i piani di semina: il mais, ad esempio, è ormai quasi scomparso dal territorio padovano, così come alcune colture orticole come i fagioli, mentre aumentano i campi di colza.

«O il mondo della politica ci viene incontro mediante appositi sostegni, o siamo destinati al collasso» è il monito anche di **Luca Bisarello**, presidente di Cia Padova, che oltre a richiedere contributi straordinari per l'acquisto del gasolio agricolo, destinati a compensare una parte dei maggiori costi sostenuti dalle imprese, propone un intervento in conto interessi sui prestiti agrari. «Siamo consapevoli che tali misure non possono risolvere tutte le criticità – ha osservato – però rappresentano due passi concreti e immediati verso il mondo agricolo, restituendo alle aziende la possibilità di programmare il proprio futuro».

Gli agricoltori chiedono risposte certe

«Il Veneto è la seconda economia agricola d'Italia – ha ricordato Carlo Salvan, presidente di Coldiretti Veneto – e se vogliamo continuare a esserlo dobbiamo dare più supporto e strumenti: risposte sul credito, gestione del rischio, distribuzione del valore sulla filiera è quanto chiedono oggi tutti i nostri agricoltori».

PESCA

Una battuta costa almeno due migliaia di euro

Anche il settore della pesca sconta serie difficoltà, in Italia, a causa dei prezzi del carburante che oscillano tra 1,30 e 1,70 euro al litro, portando a margini di guadagno azzerati o a vere e proprie perdite per le marinerie, un settore che sconta già i problemi legati al fermo biologico.

Secondo Confcooperative, un peschereccio medio che fa pesca a strascico può consumare fino a 180 mila litri di gasolio l'anno, per un rincaro totale di 45 mila euro. Il carburante è arrivato a incidere per oltre il 60 per cento dei costi aziendali.

Una singola battuta o giornata di lavoro per un peschereccio può richiedere tra i due e i quattromila euro di carburante a seconda della stazza dell'imbarcazione e della durata dell'uscita: costi schizzati quasi al doppio e difficilmente recuperabili con il pescato del giorno.



Numerose marinerie hanno organizzato scioperi e proteste, e il Governo ha inserito anche il settore della pesca tra i beneficiari delle misure contenute nel recente decreto 193 che ha previsto contributi alle imprese agricole a ristoro del caro carburanti. Anche in questo caso si tratta però di un sostegno in percentuale e limitato al solo costo del carburante effettivamente utilizzato e documentato nei mesi tra giugno e la metà di ottobre. Ma la pesca continua e la crisi pure.

Va considerata anche l'età media della flotta peschereccia che in Italia sfiora i 40 anni, per il cui ammodernamento il Governo ha previsto dei fondi nella prossima Legge di bilancio.

La testimonianza Massimo Bressan di Borgo Veneto racconta come il problema sia il sommarsi di diversi fattori e la durata delle crisi. Con caldo e siccità sono poi a rischio alcune colture tradizionali

Il raddoppio del carburante va a braccetto con la siccità

CARO GASOLIO

Quanto pesa realmente il "caro gasolio" agricolo, e che impatto può avere sugli agricoltori nel breve termine? Sicuramente molto importante, secondo **Massimo Bressan**, imprenditore agricolo di Borgo Veneto e vicepresidente Coldiretti Padova.

«In azienda – spiega – coltiviamo soprattutto varietà orticole, cereali e vigneto. Posso dire che sicuramente l'orticoltura è il comparto che più risente del caro carburanti: servono più lavorazioni per preparare il terreno, la concimazione, l'irrigazione: gli input energetici sono numerosi. Ci sono anche le serre: la stagione è stata finora calda, ma appena si abbasseranno le temperature occorrerà riscaldare, e i costi saliranno. Non parliamo poi degli allevamenti, alcuni dei quali sono molto energivori».

Il problema non è solo il costo del carburante agricolo, schizzato in pochi anni da 0,80 a quasi 1,60 euro al litro, ovvero il doppio di quanto un agricoltore spendeva. Ciò che rende il tutto più grave sono la durata della crisi, il circolo vizioso per il quale aumenta tutto, e la concomitanza di diversi fattori. La scorsa estate, ad esempio, ci si è messa anche la siccità. «Noi ce la siamo cavata anche grazie a un impianto a manichetta, ma altri agricoltori, soprattutto in zone come l'Alta Padovana dove l'acqua ha scarseggiato maggiormente, hanno avuto molte difficoltà.

È una situazione che colpisce soprattutto le aziende più piccole. Se il gasolio è raddoppiato, anche il concime ha raggiunto la cifra assurda di 800 euro al quintale. Il Governo, con il credito imposta del 20 per cento prima e ora con il recente bando, più sostanzioso, qualcosa ha fatto: questa è stata però l'ennesima mazzata per i piccoli e medi imprenditori, e non solo quelli agricoli».



In questa situazione, aggravata dalle tensioni commerciali internazionali che generano ulteriore instabilità, alcuni agricoltori rischiano di chiudere, altri sono costretti a scelte drastiche i cui esiti non sono prevedibili. «Alcuni colleghi, per risparmiare – rivela Bressan – hanno deciso di evitare l'aratura, altri stanno seminando colture meno energivore. Altri ancora hanno diminuito la quantità di fertilizzanti per ettaro, con il rischio di ritrovarsi l'anno prossimo con minori rese, avendo quindi solamente posticipato o aggravato il problema».

L'aumento delle temperature sta poi mutando le specie coltivate: «I fagioli nel Padovano con il caldo non rendono e sono quasi scomparsi, così il mais e a rischio sono anche le zucche».



La preoccupazione Se produrre per i serbatoi rende più che riempire i piatti, la sovranità alimentare in Italia potrebbe essere in futuro a forte rischio

I campi padovani orfani del grano?

L'allarme è rilanciato da Confagricoltura, secondo cui molti imprenditori abbandonano la tradizionale coltura a favore della colza, richiesta per i biocarburanti



Nel 2026 conviene ancora coltivare il grano? La risposta di Confagricoltura Padova è allarmante: forse no. I campi rischiano di passare dalla produzione di cibo alle colture per la produzione di carburanti.

In autunno, infatti, nelle campagne padovane è tempo di semine e per molte aziende la decisione se continuare a coltivare frumento è diventata una scelta difficile, visto che i prezzi di vendita dei cereali non compensano l'aumento dei costi di produzione. Eppure, per generazioni il grano ha caratterizzato il paesaggio agricolo della pianura padovana: coltura tradizionale della provincia, occupa ancora oggi oltre 20 mila ettari di terreno.

I motivi di questa situazione paradossale sono presto detti: i prezzi dei cereali sono fermi, mentre per coltivare un ettaro servono oggi da 150 a 200 euro in più rispetto allo scorso anno; gli aiuti pubblici sono invece insufficienti. Tutto questo spinge le aziende agricole verso la colza, più remunerativa del grano e sostenuta anche dalla domanda di olio destinato alla produzione di biocarburanti.

In questo scenario, anche il decreto legge del Consiglio dei ministri che ha destinato 60 milioni di euro alle imprese agricole per i maggiori costi del carburante, è stato insufficiente. Il problema, tuttavia, non riguarda solo la redditività delle aziende: dietro le scelte che gli agricoltori stanno compiendo in queste settimane c'è il futuro delle singole imprese e c'è quello delle produzioni e del paesaggio agricolo padovano. Le fioriture gialle della colza potrebbero diventare una presenza familiare al posto di quella del frumento.

Dietro a questa trasformazione si pone la questione della crescente convenienza delle colture destinate ai carburanti rispetto a quelle destinate all'alimentazione. «Se oggi la colza rende più del grano – spiega la presidente di Confagricoltura, **Alessandra Da Porto** – la ragione è semplice: paga meglio chi riempie i serbatoi di chi riempie i piatti. Finché le cose stanno così, la sovranità alimentare resta una bella parola da convegno. Se vogliamo continuare a produrre in Italia il cibo che mangiamo, servono interventi stabili».

Continuare a produrre il cibo che mangiamo

Confagricoltura chiede alle istituzioni interventi forti e stabili, non misure spot, altrimenti si rischia che in Italia non si possa più continuare a produrre il cibo che mangiamo.


CSB
CaseificioSociale
PontediBarbarano
www.phoeniximage.it
GRANA PADANO
Gift Card
BUONO
€50
€25
Ampia scelta di cesti natalizi
e idee regalo
per omaggi aziendali.
PRENOTA ORA!
www.caseificiobarbarano.it
CASEIFICIO SOCIALE
1922 100 2022
ANNI
PONTE DI BARBARANO
IL GUSTO DI REGALARE
QUALCOSA DI BUONO.

Cia È stato un anno tutto in altalena per gli agricoltori padovani. Buona la vendemmia e il lattiero-caseario

Un'annata agraria vissuta in altalena



Siccità - Danni a un campo padovano di soia nel 2026.

ATTUALITÀ

In occasione della festa di san Martino, Cia Padova ha fatto il punto sull'annata agraria, che sconta i problemi climatici ma, anche dove non è andata male, pure quelli dovuti alla crisi energetica.

In tutta la provincia è stata una stagione sull'altalena. Il caldo torrido e persistente della scorsa estate, e l'aumento a due cifre del costo dei carburanti e dei fertilizzanti, hanno creato le condizioni per una tempesta perfetta. Risultano dimezzate o quasi le produzioni del mais e della soia, in sofferenza sono stati anche il grano duro e quello tenero, i cui chicchi si sono seccati rapidamente (con conseguente minor resa di farina al loro interno).

Il granoturco, in particolare, sta purtroppo gradualmente scomparendo dagli appezzamenti agricoli, dal Montagnanese alla Saccisica, in quanto "coltura idroesigente". Il prezzo agricolo, cioè quanto viene corrisposto al singolo produttore, è rimasto tale e quale, ma nel frattempo sono cresciute a dismisura le spese. «Ormai il mais viene prodotto solamente al fine di ricavarne insilato, buono per gli impianti a biogas», sottolinea il presidente della zona Cia Este-Montagnana, **Emilio Cappellari**.

Per quanto riguarda la frutta sono andate male le pere, anche a motivo degli attacchi della cimice asiatica, cui non si è ancora trovato un rimedio realmente efficace. Al contrario pesche, nettarine (o pesche noci) e mele sono risultate nella norma, ma con una pezzatura più piccola del solito, sempre a causa delle temperature anomale.

Note positive sono arrivate invece dalla vendemmia, che sui Colli è stata molto buona, sia in termini di quantità che di qualità, e dal comparto lattiero-caseario che si sta lentamente riprendendo dopo un anno piuttosto complicato. Anche le colture autunno-vernine sembrano finora promettere bene, in particolare radicchio, cavolo nero e finocchio.

«Si chiude un'annata molto complicata, sotto ogni aspetto – ha commentato il presidente di Cia Padova, **Luca Bisarello** – con il gasolio agricolo arrivato a punte di 1,60 euro al litro nelle ultime settimane e il problema idrico, per il quale chi ha potuto ha irrigato, soprattutto da fine maggio a metà agosto. Si tratta, tuttavia, di operazioni costose; i margini di guadagno, quindi, si sono ulteriormente ridotti».

Alla luce di queste molteplici criticità, anche Cia ha organizzato una mobilitazione confluita in piazza Montecitorio che ha contribuito a ottenere il decreto che ha messo a disposizione fondi per acquisti di gasolio agricolo. Ma non basta. «Ora servono misure strutturali per salvare il settore», ha concluso Bisarello.

In crisi anche l'economia del mare

Secondo l'allarme di Cia Veneto, vi è stata una perdita di circa 700 imprese ittiche negli ultimi anni. Trainato dal collasso della produzione di molluschi e vongole veraci, tutto il comparto dell'acquacoltura, da sempre un pilastro dell'economia costiera, rischia di scomparire. Il costo del gasolio e problemi burocratici rischiano davvero di affossare l'economia del mare Adriatico.

La proposta Una *startup* dell'Università di Padova ha sviluppato una soluzione che trasforma gli scarti agricoli in biocarburanti

Scarti, risorsa che produce energia



Biocarburanti come soluzione al problema dell'aumento dei costi del gasolio agricolo? Una risposta positiva in questa direzione viene da Agri-E, una *startup* nata dalla ricerca del Dipartimento di agronomia, animali, alimenti, risorse naturali e ambiente (Dafnae) dell'Università di Padova, che affronta proprio una delle sfide oggi più importanti per l'agricoltura: quella dell'energia.

Spin-off dell'ateneo padovano, Agri-E vede come co-fondatore e Ceo il prof. **Lorenzo Favaro**. «Solo in Italia – spiega – ogni anno vengono consumati 5 miliardi di litri di gasolio agricolo, con una incidenza di almeno il 20 per cento sui costi aziendali e un impatto ambientale mostruoso: 12 milioni di tonnellate di CO_2 fossile emesse. Con Agri-E trasformiamo questa criticità in un'opportunità, consentendo alle aziende agricole di produrre bioetanolo, ovvero bioenergia liquida, a partire dai loro scarti, abbondanti e a basso costo. La tecnologia *low-tech* e *low-scale* consente alle aziende agricole di produrre il biocarburante a un costo fisso per l'autoconsumo e di essere autosufficienti dal punto di vista energetico».

Agri-E, che nel 2024 ha ottenuto a sostegno dello sviluppo della tecnologia un investimento di circa 275 mila euro da Farming Future, polo nazionale di trasferimento tecnologico per il settore *agrifood tech*, si rivolge in particolare a riserie e altre aziende della filiera agroindustriale che producono ingenti volumi di scarti a basso costo. Micro-bioraffinerie modulari possono essere installate direttamente nei siti produttivi, permettendo di valorizzare gli scarti e sostenere l'efficienza energetica delle aziende. A esse verrebbe data la possibilità di essere autosufficienti dal punto di vista energetico e di produrre un biocarburante a basso costo su piccola scala. Come? Grazie al lievito proprietario e a un processo consolidato. La tecnologia brevettata consiste nella produzione di bioetanolo a partire da biomasse e sottoprodotti agricoli tramite il Consolidated BioProcessing (Cbp) e ceppi di lievito ingegnerizzati, sviluppati nell'ambito della collaborazione tra l'Università di Padova e la sudafricana Stellenbosch University.

Gli agricoltori verrebbero messi in grado quindi di convertire scarti agricoli abbondanti e a zero valorizzazione, come i sottoprodotti dei cereali ma anche patata e frutta, in bioetanolo, un biocarburante che può contribuire ad abbattere il ricorso ai combustibili fossili. Si potrebbe quindi andare a ridurre di almeno il 60 per cento i costi di produzione aziendali. Potendo alimentare dai trattori agli essiccatoi ai bruciatori per serre, l'etanolo prodotto può essere usato direttamente nell'azienda agricola dove si generano gli scarti, valorizzandoli e contribuendo a ridurre la dipendenza dai carburanti tradizionali. Agri-E fornisce sia l'impianto per la produzione di bioetanolo, sia il lievito proprietario che l'assistenza tecnica.

«L'Agritech è chiamato a dare risposte concrete a sfide che riguardano l'ambiente e il futuro delle imprese agricole: ridurre gli sprechi, usare meglio le risorse e sviluppare attività produttive sostenibili anche dal punto di vista economico – dichiara **Monica Fedeli**, prorettrice con delega alla Terza missione e rapporti con il territorio dell'Università di Padova – e Agri-E rappresenta un esempio di come la ricerca universitaria possa contribuire a questo percorso. Il legame con l'Università di Padova mostra il valore della collaborazione tra ricerca e impresa nel promuovere innovazione e nuove prospettive per un'agricoltura più sostenibile».

Un progetto innovativo per l'*agrifood*

La startup Agri-E dell'Università di Padova nel 2024 ha ottenuto, per lo sviluppo della tecnologia per produrre bioetanolo dagli scarti, circa 275 mila euro da Farming Future, polo nazionale di trasferimento tecnologico per il settore *agrifood*.

IL PRODOTTO DI STAGIONE

Zucca, l'ortaggio preferito dalle principesse

Le varietà che consumiamo oggi arrivano dalle Americhe, come il mais, ma sono ormai entrate nella tradizione

Possiamo definirlo un "ortaggio dono": la zucca che oggi consumiamo arrivò infatti dalle Americhe, assieme a mais e cacao, anche se a dire il vero già Greci e Romani ne conoscevano delle varietà che Plinio e Dioscoride definirono «refrigerio della vita umana, balsamo dei guai». A raccontarlo è **Anna Maria Pellegrino**, cuoca e appassionata gastronoma, volto noto della trasmissione Geo di Rai3.

«A parte quelle piccole ornamentali che troviamo nei mercati per arredare la nostra casa, le varietà di zucca sono davvero molte: Butternut o noce di burro, Big Max, Lunga di Napoli, Mammoth, Mantovana, Marina di Chioggia, Pasticcine gialle, Turbante turco e anche la mitica Jack O'Lantern, coltivata quasi appositamente per la festa di Halloween in quanto si svuota e si lavora molto facilmente per consentire l'alloggiamento di candele e lanterne».

Un legame che non ha nulla di tenebroso...

«Assolutamente no. Fin da tempi immemori era consuetudine, per l'equinozio d'autunno e la conseguente chiusura delle attività agricole, porre alle finestre delle abitazioni e ai confini con i boschi che circondavano i villaggi delle zucche svuotate trasformate in lanterne, così da "indicare la strada" ai cari defunti che avrebbero protetto i campi e i semi durante l'inverno, consentendo splendide fioriture e ricchi raccolti in primavera».

Perché la zucca è considerata un ortaggio quasi magico?

«Il suo interno, così ricco di semi, simboleggia da sempre la rinascita e salita al cielo, auspicio prezioso a una nuova vita, come fa la natura che si riposa sotto la neve dell'inverno per poi esplodere in tutta la sua potenza e bellezza con l'arrivo della primavera. Forse è per questo che Charles Perrault la fece diventare la preziosa carrozza di una futura principessa, Cenerentola».

Il Veneto che tradizioni ha?

«La zucca è un ortaggio molto amato a Venezia: gli



Zucche - Tavola autunnale (foto A. Pellegrino).

CUCINA E NON SOLO

Come per il maiale, non si butta via nulla

Come il maiale, della zucca non si butta via nulla. Non solo se ne consuma la polpa, ma anche i semi sono utilizzabili a fini alimentari, dermatologici e di bellezza. La buccia poteva essere data in pasto un tempo ai maiali, e la zucca svuotata aveva scopi ornamentali e religiosi. Ma non solo.

«La zucca – racconta la gastronoma **Anna Maria Pellegrino** – è un ortaggio 4.0 essendo davvero "sostenibile" e a "spreco-zero": bene lo sapevano i mercanti dell'antica Roma che riuscivano a trasformarla, una volta svuotata ed essiccata, in un prezioso e resistente contenitore soprattutto per il sale, prodotto prezioso che così conservato non si impaccava. È proprio da qui che nasce il celebre aforisma "avere sale in zucca"».



Polpa bollita - Per chi ama il sapore al naturale.

A chi vuole saperne di più sulla zucca e la sua storia, e scoprirla come "ingrediente letterario", possiamo consigliare anche delle letture, come *Zucca* degli scrittori e agricoltori svedesi Alva Herdevall e Anders Rydell (Guido Tommasi editopre). Di Raffaele Ghirardi si può leggere *Zuccheide mantovana. Dialogo tra un medico e una zucca* (Cleup, 2020). Di zucca si occupa anche Ariel Toaff, storico ed ebraista, nel suo *Mangiare alla Giudia - La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna* (Il Mulino, 2000). Un album per bambini è la storia *La zucca rotolante* di Junia Wonders, con illustrazioni di Daniela Volpari (Gmuer Verlag editore, 2018).





orti di Chioggia ne producono di dolcemente sapide grazie all'acqua della laguna, e la presenza della comunità ebraica, che la considera benedetta (*baruch*), l'ha fatta diventare protagonista di una filastrocca dei bambini, "*Suca baruca*". È ingrediente fondamentale dei piatti augurali del Capodanno ebraico assieme alle fette di mela intinte nel miele».

Buona ma anche salutare...

«La zucca ha un bassissimo contenuto calorico, praticamente non contiene grassi. È ricca di vitamine A e C e di oligoelementi fondamentali per l'organismo come calcio, fosforo, sodio, potassio e ferro, e di curcubitina, ottimo vermifugo e calmante delle infiammazioni dell'apparato digerente. Succo e polpa possono essere utilizzati come diuretici, dai semi si ricava un olio utilizzato nell'alimentazione e per curare le infiammazioni della pelle, con la polpa cruda si ottiene un'ottima base per la preparazione casalinga di maschere di bellezza tonificanti e illuminanti».

LA PRODUZIONE PADOVANA

È un prodotto che piace anche agli agricoltori

Buone rese e prezzi soddisfacenti, nonostante un'estate segnata da temperature elevate e siccità, per le zucche padovane, che si confermano tra le note positive di una stagione agricola difficile.

Al contrario infatti di diverse colture tradizionali, fa sapere Confagricoltura Padova, la zucca ha mostrato una buona capacità di adattamento, garantendo rese soddisfacenti, qualità del prodotto e prezzi abbastanza remunerativi per i produttori.

La zucca violina rugosa ha raggiunto produzioni comprese tra 250 e 280 quintali per ettaro, con una buona colorazione e una polpa omogenea.

Per la tonda verde, altra tipologia molto diffusa nel territorio veneto, le rese si sono attestate tra 120 e 140 quintali per ettaro.

Una coltivazione che fino a qualche anno fa occupava uno spazio marginale nelle scelte produttive di molte aziende agricole e che oggi sta acquisendo un interesse crescente.

A favorirne la diffusione contribuiscono diversi fattori: un ciclo colturale di circa tre-quattro mesi, una gestione agronomica meno complessa rispetto ad altre produzioni e, soprattutto, un mercato che sembra averne riscoperto le molteplici possibilità di utilizzo: risotti, vellutate, gnocchi, ripieni, contorni e dolci ne hanno ampliato la presenza sulle tavole.

A confermare i risultati è **Mauro Camozza**, titolare della Società agricola Ortopadana di Conselve, circa 45 ettari dedicati alla coltivazione della zucca per 20 mila quintali di prodotto, in parte destinati alla trasformazione. «La zucca ha dimostrato una discreta capacità di sopportare le alte temperature – spiega – ma è importante sottolineare che questi risultati sono stati possibili anche grazie alla disponibilità d'acqua e a una gestione irrigua attenta. Senza questo supporto, in un'estate come quella appena trascorsa, il bilancio sarebbe potuto essere molto diverso».

LE RICETTE

Dai semi di zucca alle lasagne però non scordiamo il pane

Il vero regno della zucca è la cucina, dove sa essere preziosissima e diventare protagonista di molti piatti: dai tortelli mantovani ai morbidi risotti, ai profumati sformati, ai colorati gnocchi e alle golose frittelle di zucca fritta. I semi di zucca, tostati e salati, sono un goloso snack. Ecco un paio di proposte in previsione anche del prossimo Natale.

La prima: **lasagne di porcini, finferli, zucca e gorgonzola**. È una lasagna "aperta", un piatto espresso reso più leggero dall'assenza della besciamella e particolarmente morbido grazie alla fonduta di gorgonzola. La dolcezza della zucca incontra le note boschive dei funghi e il carattere deciso del gorgonzola, creando un equilibrio di sapori e consistenze: una combinazione che può diventare anche farcia per cappellacci e ravioli. Il consiglio: profumare il tutto con una grattugiata di noce moscata.

Una seconda proposta è il ***Pumpkin bread* o pane speziato con zucca**, un pane umido e aromatico, vecchia ricetta del Maine, che non manca mai sulle tavole delle feste natalizie. Regalato ad amici e parenti è un piccolo dono di buon auspicio da portare quando si è ospiti. L'uso delle spezie, che è consuetudine nei dolci anglosassoni, è da sempre infatti elemento di buon augurio. Il consiglio della chef: usare 300 grammi di polpa di zucca, già cotta e ridotta in purea, con 200 grammi di farina 00 o Petra 5.



Le zucche entrano in tante ricette, dall'antipasto ai primi fino al dolce

dall'alba al tramonto

Rivista mensile di spiritualità

Una piccola rivista
una grande esperienza interiore

SCOPRI DALL'ALBA AL TRAMONTO
Per avere una copia gratuita della rivista scrivi a **abbonamenti@albatramonto.it** o chiama il **049-8210065**.



Un fungo ne minaccia il raccolto, mentre il "caro gasolio" e gli aumenti dei costi rendono meno appetibile la loro coltivazione e raccolta. Molti frutti sono stati lasciati a seccare sui rami

Anche le noci degli Euganei sono in crisi e cercano tutela

PRODOTTI TIPICI

La produzione di noci padovane è a rischio. L'allarme arriva da alcuni produttori locali e da Cia Padova, ed è stato rilanciato dal consigliere provinciale delegato all'Agricoltura, **Vincenzo Gottardo**. «I dati che raccogliamo dai nostri agricoltori – ha dichiarato – sono drammatici: negli ultimi tre anni abbiamo assistito a una perdita del 50 per cento della produzione di noci nel Padovano. Tra l'avanzare di malattie fungine importate dall'estero e l'attacco di insetti antagonisti, intere coltivazioni vengono lasciate essiccare sulla pianta. A questo si aggiunge l'esplosione dei costi di gestione, dal carburante all'energia elettrica, unitamente alla burocrazia che blocca le risposte di cui i campi hanno disperatamente bisogno».

Sotto accusa è in particolare un fungo proveniente dall'Est dell'Europa. Oggi in Provincia di Padova la resa media di noci per ettaro è crollata a 1-1,5 tonnellate, rispetto alle tre cui si era abituati una decina di anni fa. Una resa non più sostenibile, che sta spingendo molti coltivatori a espiantare gli alberi per evitare il fallimento: si rischia che venga spazzata via un'eccellenza agricola storica per il territorio euganeo.

Pur non essendo uno dei prodotti trainanti dell'economia agricola dei colli e della pianura, la noce è comunque un frutto di stagione ed è stata storicamente importante nella dieta delle popolazioni venete per le sue proprietà alimentari. È un frutto molto energetico, ricco di acidi grassi "buoni", di antiossidanti e di sali minerali.



«La portata di questa emergenza travalica i confini provinciali: chiediamo al ministro Lollobrigida un intervento urgente», ha proseguito Gottardo. Un intervento basato su più direttrici: sostegno immediato alla ricerca scientifica, deroghe temporanee all'uso di prodotti fitosanitari e biologici efficaci nel contrastare le patologie e gli insetti nocivi, semplificazione dei processi per consentire alle aziende agricole di agire con tempestività a tutela dei propri raccolti. Infine, misure di sostegno economico con riconoscimento della crisi di settore, per mitigare l'impatto dei rincari energetici e dei carburanti sulle aziende agricole.

«Se non interveniamo subito – conclude il consigliere delegato – rischiamo di perdere un patrimonio agricolo, economico e d'identità del nostro territorio. Garantire un futuro alla nocicoltura significa difendere il reddito delle nostre famiglie, il lavoro dei giovani e la sovranità alimentare del nostro Paese.»

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 pasticcieri 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

Bagnoli di Sopra La tradizionale “Vendemmia dei sindaci” il 2 novembre ne ha sancito il rilancio. Attese anche modifiche al disciplinare del vino

Il vino Friularo riavrà il suo storico Stradon

Il prodotto è storico ed era molto apprezzato in epoca veneziana. Oggi viene in gran parte esportato. In futuro raddoppierà il tempo di affinamento per la Docg





Ci sarà un rilancio per lo “Stradon del vin Friularo”, strada del vino che da una decina d’anni non è più attiva? L’impegno è stato preso a inizio novembre, presenti i sindaci dei 14 Comuni padovani nei quali è possibile produrre il vino Friularo, al convegno che ha preceduto la tradizionale “Vendemmia dei sindaci”, l’appuntamento che chiude la stagione viticola con la simbolica raccolta di uve nel vigneto storico del Dominio di Bagnoli.

Il Friularo è un vino storico per il territorio padovano, legato a Bagnoli e alla sua antica corte benedettina, poi trasformata in villa. Alla base c’è il vitigno raboso nella varietà detta del Piave: dà vita a un vino dalla grande acidità, che in passato era apprezzata per la capacità di conservare il prodotto nel tempo, tanto che i Veneziani lo consideravano un vino adatto ai viaggi oltremare.

Affinato lungamente in botti di legno, esprime però grande finezza, tanto che il Friularo di Bagnoli da anni è una rinomata Docg, anche in versione passita, affiancata dalla Doc Bagnoli.

«Per il rilancio dello Stradon del vin Friularo – rivela **Nicola Zaggia**, presidente del Consorzio vino Friularo e ultimo presidente dello “Stradon” – abbiamo ricevuto la disponibilità di produttori e associazioni di categoria, oltre che di alcuni comuni, e l’interesse della Regione. L’apprezzamento del Friularo è in crescita; è un vino che piace, ma sconta un po’ la crisi generale dei vini rossi. Oggi la maggior parte delle versioni affinate è esportata: vorremmo che fosse maggiormente apprezzato anche in Italia».

Anche per questo motivo è in atto una revisione dei disciplinari. «Per il Friularo di Bagnoli Docg – spiega Zaggia – abbiamo chiesto di aumentare il tempo di invecchiamento, a oggi solo un anno: è troppo poco, il vino rimane spigoloso. Lo porteremo a un minimo di due anni: già tutte le cantine ne fanno di più. Per la versione spumante metodo classico della Doc Bagnoli, che oggi prevede un minimo di uva raboso al 90 per cento, permetteremo di utilizzare un 30 per cento di uva *chardonnay*, allo scopo di rendere il prodotto più morbido».

Attualmente i produttori di Friularo di Bagnoli, Doc e Docg, sono sei cantine, di cui le principali sono il Dominio di Bagnoli e la Cantina di Conselve con la sua trentina di conferitori.

Una vocazione vitivinicola molto antica

La coltivazione della vite nel territorio di Bagnoli ha origini romane, mentre le cantine benedettine risalgono al 14° secolo, oggi parte di villa Widmann-Borletti, sede del Dominio di Bagnoli.





"NELLA CARTA? SÌ!"
ETRA ADERISCE ALLA CAMPAGNA COMIECO

Un'iniziativa pensata per migliorare la qualità della raccolta differenziata di Carta e cartone

L'iniziativa

Etra aderisce alla campagna informativa "Nella carta? Sì!", promossa da Comieco, il Consorzio Nazionale per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base cellulosica.
L'iniziativa nasce con l'obiettivo di sensibilizzare i cittadini sul corretto conferimento dei cartoni per bevande e alimenti all'interno della raccolta differenziata di carta e cartone, riducendo drasticamente gli errori più frequenti che alimentano la frazione del Secco residuo.

Dove conferire i contenitori per bevande e alimenti

Grazie a questa sinergia strategica con Comieco, Etra ha avviato sul territorio un'azione di comunicazione per spiegare che i contenitori accoppiati a base cellulosica, comunemente noti come brick, non devono finire nel Secco residuo. La risposta al quesito è semplice e diretta: "Nella carta? Sì!". Una volta vuoti, sciacquati e schiacciati, questi imballaggi vanno conferiti insieme a giornali, riviste e scatole, entrando a pieno titolo nel circuito di economia circolare gestito a livello nazionale. Spesso la presenza di sottili strati di alluminio o plastica all'interno dei contenitori per latte, succhi di frutta, sughi e legumi trae in inganno le famiglie, inducendole a gettare il rifiuto nel Secco residuo. Ma non serve neanche togliere il tappo: il cartone viene raccolto e portato agli impianti di recupero e selezione. Successivamente arriva in una cartiera specializzata dove inizia il processo di riciclo. In cartiera ogni materiale ritrova nuova vita. La campagna mira a sradicare i falsi miti, ricordando che i moderni impianti di riciclo sono in grado di separare perfettamente le singole componenti, recuperando la preziosa fibra di cellulosa per trasformarla in nuova carta e imballaggi eco-sostenibili.



I dati della raccolta in Veneto e nel territorio Etra

In Veneto la raccolta differenziata di carta e cartone è un'abitudine consolidata: nel 2025 sono state raccolte oltre 350mila tonnellate, con un aumento quasi del 2% rispetto all'anno precedente. Si tratta di un risultato che conferma la vocazione virtuosa del territorio peraltro condivisa anche dal territorio servito da Etra dove nello stesso anno si sono raccolte 29.478 tonnellate di carta e cartone. Si tratta dunque di una voce molto importante rispetto all'impegno a differenziare le varie tipologie di rifiuti nella raccolta che quotidianamente avviene su tutto il territorio servito. Ma si può fare di più e meglio. Ed è questo lo spirito che anima la campagna informativa in corso.

Le azioni sul territorio

«Per Etra, l'adesione alla campagna rappresenta un passo fondamentale nel percorso di sostenibilità ambientale dei Comuni serviti - commenta il presidente di Etra Flavio Frasson -. Incrementare la qualità della raccolta differenziata significa proteggere l'ambiente, ridurre lo sfruttamento delle risorse naturali e contenere i costi di smaltimento a beneficio della collettività. La collaborazione con Comieco si traduce nella diffusione di materiali informativi, affissioni e contenuti digitali dedicati sui canali social. Ogni cittadino è invitato a fare la propria parte: rispondere "Sì" alla carta significa compiere un gesto quotidiano capace di fare una grande differenza per il futuro sostenibile del territorio».
La campagna si articolerà su vari canali e prevede inoltre la presenza di operatori ETRA in mercati e nelle isole ecologiche H24 per informare la cittadinanza sul corretto conferimento della carta, oltre che le buone pratiche sulla raccolta differenziata».

PUBLIREDAZIONALE

Dove lo butto?

RAEE
Piccoli elettrodomestici

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche possono essere avviate a riciclo: specifici processi consentono il recupero dei materiali riutilizzabili.

È fondamentale non disperdere i RAEE nell'ambiente!

Molti di essi contengono **sostanze** potenzialmente pericolose (come CFC, cadmio, piombo, mercurio e cromo esavalente).



COME CONFERIRE

Stazioni ecologiche presenti nelle isole H24
Puoi conferire gli apparecchi di dimensioni inferiori ai 25 cm x 25 cm.
Ricorda di estrarre le batterie e conferirle nello scomparto dedicato.

Conferimento al Centro di Raccolta

Ritiro Uno contro Uno
All'acquisto di una nuova apparecchiatura, la normativa obbliga i negozianti a ritirare gratuitamente il vecchio apparecchio equivalente.

Ritiro Uno contro Zero
È possibile consegnare i piccoli RAEE nei grandi punti vendita senza alcun obbligo di acquisto (lato massimo non superiore a 25 cm).

CONSIGLIO DI BACINO BRENTA PER I RIFIUTI

SERVIZIO RIFIUTI
800 247 842

dal lunedì al venerdì 8-20
nei giorni lavorativi

www.etraspa.it

etra



Il tartufo nero - Dalla cerca al prodotto pregiato.





Il tartufo parla veneto

Non è facile reperirlo, anche perché vi sono pochi "cavatori", eppure dal Garda alle Prealpi è un prodotto di grande qualità

LA CURIOSITÀ

Esiste il tartufo nel Veneto? La risposta è affermativa. Non solo: è anche di ottima qualità, anche se le quantità di prodotto non sono elevatissime, per le tipologie di suoli e anche per un numero di "cavatori" – termine più preciso rispetto a "cercatori" – inferiore ad altre regioni più note.

«Il Veneto – spiega **Marco Mutta**, presidente della sezione veneta dell'Associazione nazionale tartufai, che ha sede a Montagnana, e dell'Associazione tartufai Colli Berici – è una delle regioni in cui si trovano tutte e nove le specie commestibili. Vi sono anche alcune specie non commestibili, ma non velenose, riconoscibili dall'odore sgradevole».

Il tartufo veneto più pregiato è forse quello della pianura padovana. «Il terreno vulcanico è poco adatto alla crescita del tartufo – spiega Mutta – ma nelle zone più basse si trova, in piccole quantità, il *tuber magnatum*, che corrisponde al Tartufo bianco d'Alba. Nei Berici e nel Vicentino in generale c'è più varietà, si va dallo *scorzone estivo*, il tipico tartufo dei ristoratori collinari, all'autunnale *scorzone uncinato*, dai profumi più concentrati vivendo in zone più elevate e in un periodo dell'anno più freddo e complesso. Ci sono poi il *tartufo brumale*, invernale e dal sentore muschiato e di sottobosco, il più pregiato *melanosporum*, detto anche Nero pregiato, più diffuso attorno al lago di Garda».

Se qualcuno volesse comprarlo, deve mettere mano al portafoglio: il bianco padovano parte dai 4 mila euro al chilo (ma quelli di Alba valgono anche il doppio!), mentre più abbordabile è lo scorzone estivo che si può trovare anche a 150 euro al chilo. Già, ma dove si trova? «In Veneto non ci sono ancora le quantità per rifornire i mercati, di solito chi vuole il tartufo locale, come i ristoratori o gli appassionati, si rivolgono direttamente a cavatori di fiducia. Stiamo cercando di creare una piccola rete di punti di acquisto, e con la Regione c'è anche la proposta di una certificazione del prodotto Veneto», continua Mutta.

Per diventare un cercatore di tartufo serve un patentino, che permette di raccogliere fino a mezzo chilo di tartufo nero e 100 grammi di bianco al giorno. Chi vuole vendere il prodotto, pagando una tassa fissa lo può fare fino all'ammontare di settemila euro l'anno. Lo scavo, per legge, lo deve fare il cane, che ha più precisione e riconosce se il tartufo è maturo grazie al suo fiuto.

I percorsi didattici e la formazione.

Il 18 ottobre al lago di Fimon (VI) sono stati inaugurati i "Sentieri del tartufo dei Colli Berici", i primi percorsi didattico-divulgativi promossi da associazioni tartufai, Regione Veneto e Veneto Agricoltura. Regione e associazioni si occupano anche di organizzare la formazione dei tartufai e eventi divulgativi come le cene a tema.

IL PRODOTTO E LA CUCINA

Dal grande lago al monte Grappa, con il risotto o – per il bianco – sull'uovo all'occhio di bue

Il tartufo non è un tubero ma un fungo, ovvero il corpo fruttifero sotterraneo (ipogeo) di una specie appartenente in prevalenza al genere *Tuber*. Si trova quasi tutto l'anno: vi sono infatti varietà estive, autunnali e anche invernali.

Se i più noti e pregiati sono i tartufi piemontesi, come quelli di Alba, umbri, toscani e marchigiani, anche il Veneto non se la passa male. Le varie zone vocate esprimono associazioni locali: Il tartufo del monte Baldo, Amici del tartufo polesano, Tartufai veronesi Baldo e Lessinia, Tartufai Colli Berici, Tartufo del Grappa, Associazione per Marana e tartufai dei Lessini vicentini, Tartufai etici (nel Veronese).

Se nei Berici e Prealpi vicentine il tartufo è ormai un prodotto rinomato e degustabile in molti ristoranti, meno noti e in minore quantità sono quelli euganei e del monte Grappa. Se il terreno vulcanico euganeo non favorisce lo sviluppo dei tartufi, sul Grappa a distruggerne l'habitat sono state bombe e trincee della Grande guerra, nonché un incendio a metà secolo. Eppure il prodotto è eccellente, come spiega **Bruno Ceccato**, presidente dell'Associazione tartufo del Grappa, con sede a Crespano. «Il Grappa ha un microclima favorevole, ventilato, tra i fiumi Brenta e Piave. Ne nasce un tartufo nero molto delicato ma dal sapore resistente».



Come degustare il tartufo? Il piatto più noto è il risotto, fatto con una base tartufata e la decorazione con tartufo a lamelle. Per il tartufo bianco, il *must* per esaltarne il sapore è però l'uovo all'occhio di bue.

Aree interne Un convegno a Longarone ha evidenziato le opportunità per i giovani delle zone montane, dove lo spopolamento è ancora grave ma nel Bellunese sta rallentando

L'agricoltura e l'allevamento salvano la montagna veneta

TERRITORI DA SALVARE

Salvare l'agricoltura di montagna è un passo essenziale per difendere la montagna stessa. Lo si è ribadito, a Longarone, in occasione di "Territori che rigenerano. La sostenibilità delle aree interne", prima tappa di un progetto di Cia Veneto e nazionale, finanziato dal Ministero dell'Ambiente nell'ambito della Strategia nazionale per lo sviluppo sostenibile delle aree interne.

Il primo problema rilevato è demografico: tra il 2014 e il 2024 la provincia di Belluno ha perso oltre diecimila residenti, e continuano l'invecchiamento e il saldo naturale negativo: l'età media di 49,2 anni è tra le più alte del Veneto.

Non solo criticità: dal 2022 il calo si è tuttavia quasi fermato, anche se per l'arrivo soprattutto di persone straniere. E, dalle produzioni Dop e Igp al biologico, fino alla multifunzionalità con gli agriturismi, la vendita diretta e i servizi ecosistemici, le opportunità anche per i giovani in montagna non mancano. «O tutta la montagna diventa subito una priorità nazionale, o qui l'agricoltura è destinata a scomparire, con pesantissime ricadute economiche e sociali», ha denunciato tuttavia il presidente di Cia Belluno, **Rio Levis**. Che ha domandato alle istituzioni misure ad hoc e una strategia fondata su maggiori servizi, infrastrutture, mobilità e sanità.

Agostino Bonomo, presidente del Gal Montagna Vicentina, ha sottolineato la strategicità dei finanziamenti: «Avevamo una dotazione di 5,4 milioni di euro dai bandi Gal, abbiamo ricevuto richieste per 10 milioni. Ciò significa che il territorio ha risposto molto bene».

Agricoltura di montagna - Mucche nei pressi del passo Duran.

Sull'importanza delle malghe ha insistito invece **Laura Veronese** dell'Unione Montana Spettabile Reggenza dei Sette Comuni: «Nel nostro territorio sono centinaia. Il futuro della montagna passa per il loro mantenimento. I malghesi sono i primi custodi del comprensorio».

Nel frattempo, Avepa ha pubblicato la graduatoria del bando Csr Veneto 2023-27, che prevedeva un'indennità annuale per le aziende che svolgono attività agricola e zootecnica in zona montana. Con i 18 milioni di euro disponibili sono state finanziate tutte le 3.421 domande accoglibili, due terzi delle quali hanno riguardato aziende zootecniche. L'intervento ha mirato a compensare il mancato guadagno e i costi aggiuntivi sostenuti dalle aziende attive in aree caratterizzate da svantaggi naturali, con l'obiettivo di mantenervi le attività agricola e zootecniche.



Premiato Caseificio Pennar Asiago
www.caseificiopennar.it

In breve

Il rilancio dello zucchero padovano

Un incontro in Regione traccia una nuova via

● Si è svolto a metà ottobre un incontro nella sede della Regione Veneto con al centro il rilancio delle attività dello zuccherificio di Pontelongo (Padova), la coltivazione e la filiera della barbabietola da zucchero.
«La barbabietola è una coltura che dobbiamo difendere, e così le aziende agricole, il lavoro, le competenze, lo stabilimento industriale e il patrimonio cooperativo. Serve un impegno comune, perché la prospettiva di riportare in attività Pontelongo è concreta», ha dichiarato l'assessore **Dario Bond**.
Per garantire le condizioni produttive necessarie al funzionamento di entrambi gli stabilimenti veneti, l'obiettivo è arrivare a circa 25 mila ettari coltivati: un risultato non impossibile da raggiungere secondo le stime di Coprob. Nel 2026 la bietola ha dimostrato una buona capacità di resistere a condizioni climatiche difficili e è un prodotto su cui è puntare, se vi sono le condizioni economiche.
Il confronto ha quindi affrontato gli scenari del mercato europeo dello zucchero, le importazioni e le possibili ricadute degli accordi commerciali internazionali. La necessità è garantire che la produzione europea e italiana possa competere in condizioni sostenibili.

Progetto di legge per sostenere i vivai

Piantumare alberi e piante ornamentali

● È stato depositato in Consiglio regionale del Veneto, a firma del consigliere regionale Riccardo Barbisan, un Progetto di Legge (il n. 129) sulla promozione della messa a dimora di alberi per sostenere le filiere forestali e ornamentali del Veneto.
Il provvedimento nasce dal confronto avviato da Coldiretti Veneto con le imprese florovivaistiche e punta a trasformare gli interventi sul verde pubblico e periurbano in una concreta opportunità per le aziende del territorio.
La proposta prevede risorse per i piccoli Comuni destinabili alla piantumazione



di alberi, con il coinvolgimento delle imprese florovivaistiche nella fornitura del materiale vegetale, nella messa a dimora e nelle successive attività di cura e manutenzione.
Per Coldiretti Veneto si tratta di un intervento importante per un settore che conta 1.278 imprese e circa 2.430 ettari di superficie, ma che sta affrontando una fase complessa per l'aumento dei costi, gli eventi climatici estremi, la carenza di manodopera e le emergenze fitosanitarie.

Programmare per gestire l'irrigazione

Al via un nuovo progetto di Anbi e Regione Veneto

● La Giunta regionale del Veneto ha approvato il progetto "Elaborazione dati colturali annuali", realizzato in collaborazione con Anbi Veneto, l'Associazione regionale dei consorzi di bonifica, con un contributo di 30 mila euro. Il progetto prevede la definizione di una metodologia operativa standardizzata, anche automatizzata, per elaborare i dati annuali dei piani colturali grafici forniti da Avepa. Conoscere quali colture vengono seminate, dove si trovano e quanta acqua richiedono è un passaggio fondamentale per gestire in modo più efficiente la risorsa idrica e dare risposte alle aziende agricole venete.
«L'acqua è una risorsa che dobbiamo imparare a gestire con una precisione sempre maggiore. Non possiamo intervenire quando arriva la siccità: dobbiamo prepararci prima, sapendo quanta acqua serve alle colture, in quali territori e in quali periodi dell'anno. È questo il senso del progetto: mettere a disposizione dei Consorzi di bonifica strumenti più efficaci per programmare l'irrigazione», ha dichiarato l'assessore regionale all'Agricoltura Bond.
La metodologia interesserà i 137 distretti irrigui dei dieci Consorzi di bonifica del Veneto.

Assegnati gli Oscar Green Veneto 2026

Premiati i progetti di 4 giovani agricoltori

● Sono stati assegnati al teatro Verdi di Padova gli Oscar Green di Coldiretti Veneto, che ogni anno premiano la capacità di innovazione, sostenibilità, tecnologia e radicamento territoriale dei giovani. Quattro i progetti premiati: "Ricamatrici di Filari" di Tobia Nardi, 33 anni, di Farra di Soligo (Treviso), che concilia lavoro e vita familiare femminile; il laboratorio mobile per la lavorazione dello zafferano di William Punchina, 18 anni, di Villanova Marchesana (Rovigo); gli spaventapasseri artistici in materiali naturali e di recupero di Alex Limana di Borgo Valbelluna; "Cultiva Colli Euganei" di tre giovani di Teolo (Padova) per la produzione di *microgreens* e germogli freschi.



25ª TRADIZIONALE FIERA

programma completo sui nostri social
Fiera della Gallina di Polverara
fiera_della_gallina_polverara

PRO LOCO POLVERARA 2016 APS
Comune di Polverara

STAND GASTRONOMICO
MEZZI AGRICOLI
MERCATINO ESPOSITORI

Fiera GALLINA di POLVERARA

27-28-29 NOVEMBRE
4-5-6-7-8 DICEMBRE 2026

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

CONSIGLIATA PRENOTAZIONE TAVOLI
tramite whatsapp al 392 6267219

PUOI ORDINARE ANCHE PER ASPORTO
chiamando il 347 4313629

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

con il Patrocinio di:

Veneto Tra la terra e il cielo
www.veneto.eu
Comune di Polverara
Consorzio Pro Loco Padova Sud Est APS
UNPLI
Comitato Provinciale Pro Loco Padova
UNPLI
Unione Nazionale Pro Loco d'Italia

Graficamontaggi