

Agrinsieme, proposte e timori

«Attenti al nuovo Piano di sviluppo rurale e al tentativo di "resuscitare" Federconsorzi»

Il prossimo Piano di sviluppo rurale è alle porte: le scelte che si faranno in questi mesi determineranno le politiche agricole fino al 2020. Logica la preoccupazione per il futuro, con uno sguardo a quanto è stato realizzato nell'ultimo quinquennio. Da qui parte la richiesta di Agrinsieme di avviare un tavolo di lavoro tra rappresentanze agricole, Regione e ricercatori. Agrinsieme Piemonte è un nuovo soggetto, che però conta numeri «forti»: riunisce Cia, Confagricoltura e Alleanza delle Cooperative (che a sua volta comprende Agci Agrital, Fedagri Confcooperative e Legacoop Agroalimentare e i settori delle coop agroalimentari delle tre centrali). Si tratta di 350 imprese (con 37 mila aziende associate) e di circa 25 mila aziende agricole. Spiega il coordinatore Roberto Ercole: «Dal 2007 ad oggi abbiamo realizzato azioni formative, di consulenza e progettazione per poter correttamente far concorrere le

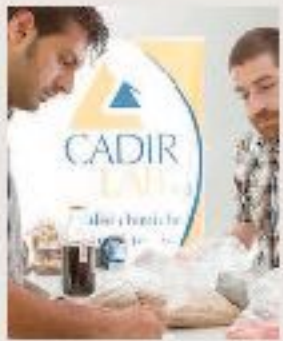
aziende ai bandi». Ebbene da questo osservatorio emerge la «fame» di innovazione, di incrementare le conoscenze da parte di agricoltori e addetti alla filiera, in modo da poter meglio lavorare. Ma mancano fondi e con un occhio a quanto sta accadendo in queste ore a Roma, Agrinsieme avanza timori che negli emendamenti alla legge di stabilità venga inserita una clausola, come spiega Tommaso Mario Abrate di Alleanza Cooperative, «per recuperare i crediti di Federconsorzi, pari a 400 milioni di euro, che arriverebbero agli "eredi" di un soggetto dalla storia torbida. Si è trattato di uno dei più grandi scandali del Paese. Federconsorzi ha chiuso i battenti nel '91 dopo un crack di 6 mila miliardi di lire». Da qui la proposta di Agrinsieme: «Con quei 400 milioni - dice Giovanni Demichelis direttore Confagricoltura Piemonte - si potrebbero finanziare misure che diano sostegno alle aziende attive». [E. CE.]



La granella ha un tasso d'umidità fino a 8 punti sopra la media

In breve**Chicchi e fagioli da gustare**

Il riso Maratelli e il fagiolo di Villata si incontrano al Terra Madre day di Slow Food. I due prodotti della tradizione vercellese, candidati entrambi all'Arca del Gusto, verranno serviti il 6 dicembre dalla Soms di Villata al ristorante dell'Angelo. Un modo per salvare gli alimenti dall'estinzione.

**I vent'anni del Cador Lab**

«Da vent'anni laboratorio di idee al servizio dell'agricoltura». Il Cador Lab, società di servizi per il mondo rurale con sede a Quarngento, celebra il compleanno con un convegno che si tiene oggi dalle 9,15 a Palazzo del Monferrato, ad Alessandria.

**Aosta, un Dvd sull'orto**

Sei ore di video per riscoprire l'arte dell'orto e imparare come si coltiva. L'idea è dell'Institut agricole régional della Valle d'Aosta che ha preparato «DvdAgricoltura», due cofanetti per un totale di 6 dvd. Il lavoro, è frutto di un progetto finanziato dai Fondi sociali europei.

Per la raccolta del mais un ritardo di tre settimane

È previsto un calo della produzione piemontese: da 18 a 11 milioni di quintali

ERICA GIRAUDO
CUNEO

La raccolta del mais è in netto ritardo; la granella ha un tasso d'umidità fino a 8 punti percentuali sopra la media; i prezzi non sono remunerativi. Gli agricoltori hanno dovuto rinviare alcune importanti lavorazioni agronomiche e stanno sostenendo costi alti per far essiccare il prodotto. «In Piemonte la raccolta è in ritardo di due-tre settimane rispetto all'anno scorso - conferma Ercole Zuccaro, direttore di Confagricoltura Torino -

AGRICOLTORI PREOCCUPATI
«Costi elevati e tempi lunghi (fino a 26 ore rispetto a 16) per far essiccare il prodotto»

Le rese sono scarse. Nel 2012 la superficie regionale coltivata a mais di 199922 ettari ha prodotto 18 milioni 411265 quintali. Quest'anno da 185259 ettari si ricaveranno circa 11 milioni 468074 quintali. Anche i prezzi sono bassi: il prodotto secco viene pagato 18-19 euro al quintale, l'anno scorso valeva 5-6 euro in più.

«Non è un'annata positiva - spiega la direttrice regionale della Cia, Marzia Serrasso - . Il mais, che resta troppo a lungo nel campo, è ad alto rischio muffe. Qualità e quantità, dalle prime stime sembra-

Iniziativa promossa dalla Fondazione Bpn

Laboratori per bambini e un forno allestito in piazza
Sabato a Novara una giornata per celebrare il pane

Novara celebra il pane. Sabato, dalle 10 alle 17, nel cortile del Broletto in centro città, si terrà la manifestazione «Il pane in piazza», promossa dalla Fondazione Banca popolare di Novara per il Territorio e dalla Divisione Banca popolare di Novara del Banco popolare, in collaborazione con l'Associazione panificatori novaresi. Sarà installato un forno mobile per la produzione del pane, quindi sarà possibile apprendere ogni fase della lavorazione. Verrà inoltre allestito un laboratorio dal titolo «Impariamo a fare il pane», riservato a bambini e ragazzi, che potranno così veramente «mettere le mani in pasta»; per loro vi sarà anche uno spazio di animazione teatrale, sem-

pre legata al tema del pane. Non mancheranno stand in cui il pane verrà offerto al pubblico, dietro libero contributo che andrà interamente in beneficenza alla Caritas diocesana e alla Comunità di Sant'Egidio Piemonte onlus, entrambi presenti nel cortile del Broletto. «Lo scopo dell'iniziativa, che ha il patrocinio del Comune e della Provincia - spiegano gli organizzatori -, è di avvicinare i cittadini, a partire soprattutto dai più giovani, al significato del pane come elemento "popolare" essenziale della nostra alimentazione e come strumento di condivisione e convivialità. L'idea è anche di contribuire alla promozione e al sostegno di una delle eccellenze italiane». [F.M.]

no scarse e i prezzi sono troppo bassi». «Le piogge eccessive e frequenti - dicono da Coldiretti Alessandria - hanno favorito lo sviluppo di funghi e ostacolato i trattamenti. Risultato: produzioni compromesse in più zone, rese di 45/50 quintali per ettaro, fino a picchi negativi di 35».

«È un'annata anomala - spiega Carlo Pagella, agricoltore di Alessandria - . La

raccolta non è ancora finita. La quantità è bassa e il prezzo, spesso, non copre le spese». «Ne ho ancora tanto da tagliare - dice Giorgio Battezzati da Casale Monferrato - . È umido. Continuo a farlo essiccare, com'è tradizione per la nostra azienda, ma i tempi sono quasi raddoppiati (da 16 a 26 ore, ndr). Il crollo dei prezzi (da 24 a 18-19), il caro gasolio e il

mais che sta arrivando da Francia e Ungheria, ci stanno mettendo in seria difficoltà nel far quadrare i conti».

La Regione ha fatto slittare di 15 giorni l'entrata in vigore del divieto di spandimento liquami (partirà domenica) e di aumentare la concessione di gasolio agricolo che alimenterà gli impianti per l'essiccazione del mais. «In inverno, per 90 giorni - spiegano da Coldiretti Piemonte - non è possibile spandere i reflui zootecnici nelle zone vulnerabili da nitrati. Gli allevatori stoccano il liquame in vasche che, quando inizia il divieto, devono essere vuote per poter arrivare a

L'ALLARME DEI TECNICI

«Se rimane troppo nel campo è ad alto rischio muffe
I prezzi sono troppo bassi»

febbraio». «L'aumento nell'assegnazione del gasolio agricolo è un gesto di sensibilità - ha detto Zuccaro di Confagricoltura - ma l'anno scorso lo Stato ha ridotto le quote del 10 per cento, quindi la maggiorazione non compensa il taglio». «C'erano arrivate molte richieste da aziende per un supplemento di gasolio vista la situazione eccezionale» dice Gualtiero Dalmaso del Centro assistenza agricola di Confagricoltura Cuneo. L'aumento, concesso dalla Regione è di 50 litri per ettaro.

TRADIZIONE. DALLA VERZATA NOVARESE AL MINISTRONE ALLA MONFERRINA

Ultimi raccolti nell'orto per menù d'autunno

ADRIANO RAVERA
CUNEO

Giornate segnate dagli ultimi raccolti nell'orto, da consumare subito o da conservare per l'inverno. Una stagione ricca nonostante le prime nebbie, la pioggia e il freddo improvviso che quest'anno sembravano non arrivare mai.

Cavolfiori, cardi, verze, fi-

Fritto misto di verdure

Preparare una pastella con 150 gr di farina di frumento, 2 dl di spumante Brut, sale e metterla un'ora in frigo. Pulire le verdure. Lessare un cuore di cardo in acqua con il succo di mezzo limone e tagliarlo; scottare in acqua salata per 5' due carciofi e

un finocchio tagliati a spicchi e per 15' 150 gr di cimette di cavolfiore e 150 di broccolo; sbucciare 150 gr di sedano rapa, tagliarlo a bastoncini. Montare a neve 2 albumi e incorporarli alla pastella. Immergere le verdure e friggerle. Sgocciolare e servire. [A. R.]

nocchi e porri, zucche, carote, topinambur. Hanno colori sfumati, un sapore che si fa intenso man mano che prendono consistenza e giusta maturazione. La cucina dell'autunno poggia su verdure ricche di proprietà organolettiche, sane, di produzione locale.

Lo sbalzo di temperatura e di abitudini stuzzica l'appetito, invoglia a riscoprire la convivialità.

Sono mesi di piatti succulenti, di zuppe e vellutate. Basta il tocco del cuoco per renderle diverse: la verzata novarese insaporita con l'oca, il minestrone alla monferrina a cui si aggiunge all'ultimo momento un giallo d'uovo crudo. Per carburare di più il nostro organismo, per riscoprire la semplicità.

Molte verdure si possono mangiare crude. Ottimi i finoc-

chi, i cardi, i porri, le verze. E ben lo sapeva la tradizione contadina che ne ha fatto il trionfo nella bagna càuda. Filo conduttore possono anche essere le rape, fritte con salsiccia (val Vigezzo) o abbinata al riso (Vercellese). In valle d'Aosta si fanno addirittura essiccare in ambiente aerato, infilate a mo' di collana, per utilizzarle d'inverno, nel Biellese si essiccano anche le bucce, le «gadòje» da friggere poi nel lardo. E per chi storce il naso di fronte a cavolfiori e broccoli, non resta che il fritto misto di verdure. Il segreto è lo spumante Brut aggiunto nella pastella.