

In questo numero:

- Coldiretti contro il “cibo” sintetico
- Sostegno a favore della filiera apistica
- BIO 2022: formazione Specializzata Vitivinicoltura e Zootecnia

Scadenze

14 Novembre

Sostegno a favore della filiera apistica - campagna 2021

15 Novembre

Bando Ocm Vino, investimenti cantine

Dichiarazioni di raccolta uva 2022

15 Dicembre

Dichiarazioni di produzione vino / mosti 2022

Avvisi

Bollettino ARIA e SPANDIMENTI

Bollettino ARIA: fino a lunedì 7 novembre compreso NON si applicano Misure emergenziali di Allerta smog.

Spandimenti—LIQUAMI: fino al 7 novembre in Zona Vulnerabile è vietato spandere; in Zona Ordinaria è possibile spandere solo su colture in atto e semine entro febbraio. LETAMI: in Zona Vulnerabile è possibile spandere solo su prati, medicinali dal 3° anno e pre-impianto orticole; in Zona Vulnerabile nessuna limitazione.

Uffici Coldiretti, ingresso su appuntamento

Ai sensi del Protocollo Aziendale Anti-Contagio Covid-19, l’accesso agli uffici Coldiretti Impresa Verde è possibile su appuntamento. Tutto il personale di Coldiretti è sempre a disposizione ed è contattabile sia telefonicamente che tramite email.

Appuntamenti

Giornata del Ringraziamento di Coldiretti

Celebrazione con offertorio | domenica **20 novembre| ore 9.00** | Basilica di San Prospero, Reggio Emilia.

Prosperino

Mercato Campagna Amica | domenica **20 novembre| dalle 9.00 alle 19.00** | piazza San Prospero, Reggio Emilia.

Campagna Amica Quaresimo

Mercato Campagna Amica | domenica **6 novembre, 8.30 - 13.00** | via Pigoni 59, Codemondo, Reggio Emilia.

News

Coldiretti contro il “cibo” sintetico

È possibile firmare la petizione presso tutti gli Uffici Zona di Coldiretti

Dal Villaggio Coldiretti di Milano parte la battaglia contro ‘il cibo’ sintetico da cellule staminali, creato con fondi delle grandi multinazionali hi-tech. Coldiretti sostiene la petizione mondiale per fermare lo sbarco a tavola del cibo sintetico promossa da World Farmers Markets Coalition, World Farmers Organization, Farm Europe, Coldiretti e Filiera Italia.

È un impegno per combattere l’arrivo del cibo sintetico sulle tavole degli italiani. Dalla carne prodotta in laboratorio al latte “senza mucche” fino al pesce senza mari, laghi e fiumi, il cibo in provetta potrebbe presto inondare il mercato europeo – denuncia Coldiretti – poiché già ad inizio 2023 potrebbero essere introdotte a livello Ue le prime richieste di autorizzazione all’immissione in commercio che coinvolgono Efsa e Commissione Ue.

La carne in provetta cancella l’identità popolare di una intera nazione e del nostro territorio” ha affermato il direttore della Coldiretti di Reggio Emilia nel sostenere il cibo naturale, salutare, sostenibile, e contro i surrogati biotecnologici spacciati per alimentati che aiutano l’ambiente.

Ben 7 italiani su 10 la pensano già così, infatti secondo un’indagine di Coldiretti/Ixè il 68% degli italiani non si fida del cibo creato in laboratorio con cellule staminali in provetta. Interrogati sui motivi principali per i quali bocciare il cibo fatto in laboratorio gli italiani – spiega l’analisi Coldiretti/Ixe’ – mettono in cima il fatto di non fidarsi delle cose non naturali (68%), mentre al secondo posto ci sono i consistenti dubbi sul fatto che sia sicuro per la salute (60%). Rilevante anche la considerazione che il cibo artificiale non avrà lo stesso sapore di quello vero (42%) ma c’è anche chi teme per il suo impatto sulla natura (18%).

Una pericolosa deriva degli alimenti creati in laboratorio iniziata – sottolinea Coldiretti – con la carne sintetica della società americana Beyond Meat e sostenuta da importanti campagne di marketing che tendono a nascondere i colossali interessi commerciali e speculativi in ballo per esaltare invece il mito della maggior sostenibilità rispetto alle tradizionali attività di allevamento e pesca.

Gli investimenti nel campo del cibo sintetico stanno crescendo molto sostenuti da diversi protagonisti del settore hitech e della nuova finanza mondiale, da Bill Gates (fondatore di Micro-

soft) ad Eric Schmidt (cofondatore di Google), da Peter Thiel (co-fondatore di PayPal) a Marc Andreessen (fondatore di Netscape), da Jerry Yang (co-fondatore di Yahoo!) a Vinod Khosla (Sun Microsystems). L'esempio più lampante è quello della carne artificiale dove solo nel 2020 sono stati investiti 366 milioni di dollari, con una crescita del 6000% in 5 anni.

Per quanto riguarda la carne da laboratorio – spiega Coldiretti - la verità che non viene pubblicizzata è che:

- non salva gli animali perché viene fabbricata sfruttando i feti delle mucche,
- non salva l'ambiente perché consuma più acqua ed energia di molti allevamenti tradizionali,
- non aiuta la salute perché non c'è garanzia che i prodotti chimici usati siano sicuri per il consumo alimentare,
- non è accessibile a tutti poiché per farla serve un bioreattore,
- non è neppure carne ma un prodotto sintetico e ingegnerizzato.

"Le bugie sul cibo in provetta confermano che c'è una precisa strategia delle multinazionali che con abili operazioni di marketing puntano a modificare stili alimentari naturali fondati sulla qualità e la tradizione" afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che "siamo pronti a dare battaglia poiché quello del cibo Frankenstein è un futuro da cui non ci faremo mangiare".

Non c'è solo la bistecca in provetta. Infatti – evidenzia Coldiretti - la società Remilk vuole aprire una fabbrica chimica in Danimarca per la produzione di latte sintetico realizzato in laboratorio senza mucche. Il "prodotto" della start up israeliana usa il gene responsabile della produzione delle proteine del latte nelle mucche, lo mette in coltura dentro un lievito che viene poi inserito nei fermentatori, dove si moltiplica rapidamente e produce proteine del latte che vengono poi combinate con vitamine, minerali, grassi e zuccheri non animali per formare i latticini sintetici.

L'ultima deriva a tavola arriva poi dalla Germania – riferisce Coldiretti - con i bastoncini di sostanza ittica coltivati in vitro senza aver mai neppure visto il mare. La società tedesca Bluu Seafood impegnata nel progetto promette di ricreare in laboratorio la carne di salmone atlantico, trota iridea e carpa partendo da cellule coltivate e arricchite di proteine vegetali. Per ora in Germania si punta alla realizzazione di prodotti come bastoncini e polpette facendo biopsie ai pesci e creando masse di cellule autoriproduttive da confezionare poi per il consumo umano. Un business non indifferente se si considera che a livello globale – sottolinea Coldiretti - ogni persona consuma oltre 20 chili di pesce vero all'anno, mentre gli italiani ne mangiano circa 28 chili pro capite, sopra la media europea che è di 25 kg.

Negli Stati Uniti – evidenzia Coldiretti - il colosso Nomad Foods, proprietario tra gli altri del marchio Findus Italia, ha firmato un accordo con la start-up californiana BlueNalu per studiare il lancio di pesce da colture cellulari, mentre la Wildtype di San Francisco ha raccolto capitali per 100 milioni di dollari per sviluppare un sushi da salmone coltivato in laboratorio programmando l'eventuale distribuzione tramite accordi con Snowfox, che gestisce una catena di sushi bar con 1.230 punti vendita negli Stati Uniti e con Pokeworks, che gestisce 65 ristoranti di poke, mentre in Corea del Sud la CellMeat sta lavorando sui gamberetti in provetta.

Sostegno a favore della filiera apistica

Presentazione delle domande, per la campagna 2021, entro il 14 novembre 2022

Le risorse previste per il sostegno previsto alle aziende della filiera apistica sono pari a 6,95 milioni di euro e sono destinate ai seguenti interventi:

- 5.560.000 di euro per le attività d'incentivazione della pratica dell'allevamento apistico e del nomadismo, saranno distribuite agli apicoltori stanziali o nomadisti a parziale ristoro dei maggiori costi sostenuti per la movimentazione degli alveari "nomadi" e del mantenimento degli alveari stanziali mediante alimentazione succedanea, sulla base del numero di alveari dichiarati in BDN, con un massimale pari a euro 40/alveare.

- 1.390.000,00 di euro sono destinate all'attività di incentivazione della pratica dell'impollinazione e saranno distribuite agli apicoltori che esercitano tale attività su richiesta degli agricoltori, sulla base del numero di alveari utilizzati nell'attività di impollinazione, con un massimale pari a euro 20/alveare.

L'erogazione degli aiuti è a favore degli apicoltori che al 31 dicembre 2021 sono in regola con l'obbligo di identificazione degli alveari e sono registrati in Banca dati Nazionale Apistica come apicoltori professionisti, che producono per la commercializzazione.

La presentazione della domanda avverrà in modo precompilato sulla base delle informazioni presenti nella BDA e dei dati del fascicolo aziendale.

Le domande devono essere presentate entro il 14 novembre 2022. Per informazioni è possibile contattare gli uffici di zona.

BIO 2022: formazione Specializzata Vitivinicoltura e Zootecnia

Adesioni entro e non oltre giovedì 17 Novembre 2022

VITIVINICOLTURA BIOLOGICA

L'obiettivo del corso è fornire competenze specifiche nell'applicazione del metodo biologico in viticoltura, con particolare attenzione alla coltivazione e produzione di uva e conseguentemente di vino biologico. I partecipanti potranno approfondire gli aspetti di gestione dell'agroecosistema, del suolo e dell'inerbimento, della difesa fitosanitaria, dell'uso dei modelli previsionali e di tecniche innovative che si basano sull'uso della lotta biologica e della confusione sessuale. Una parte sarà riservata anche alle pratiche enologiche ammesse dai regolamenti Europei sulla vinificazione biologica. In questo corso sono previste esperienze pratiche ed osservazioni sul campo/cantina relative all'applicazione del metodo biologico nella vite in consolidate realtà aziendali nell'ambito delle quali sono stati ottenuti significativi risultati.

ZOOTECNIA BIOLOGICA

Il corso intende affrontare il tema dell'allevamento con metodo biologico, partendo dal regolamento comunitario vigente arriveremo a delineare cosa significa allevare con metodo biologico. Il corso aiuterà l'allevatore a comprendere passo dopo passo il grande cambiamento che impone la scelta del metodo biologico, una scelta di benessere animale, di integrazione dell'allevamento nella gestione aziendale, del legame animale-suolo, non solo inteso come ritorno dei nutrienti nei campi, ma anche come necessità di spazi all'aperto e di pascoli. Grande attenzione verrà dedicata all'etologia degli animali da allevamento, l'unica vera guida per poter costruire un allevamento basato sul benessere animale e la salutogenesi. Capiremo come la vera prevenzione delle malattie si possa fare comprendendo e rispondendo ai bisogni degli animali. Verranno presentate le pratiche terapeutiche consentite in biologico. Speciale attenzione verrà data al pascolo, elemento irrinunciabile e caratterizzante l'allevamento biologico. Entrambi i corsi sono gratuiti, si svolgono in modalità online ed hanno la durata di 20 ore. Si rivolgono ad un massimo di 20 imprenditori agricoli, dipendenti e coadiuvanti di aziende iscritte all'anagrafe delle aziende agricole dell'Emilia Romagna e si svolgeranno nel periodo Novembre - Dicembre 2022.

Per info e iscrizioni Dinamica Reggio Emilia t. 0522/920437.

Andamento del mercato al 04.11.2022

Parmigiano Reggiano

Produzione (dati CFPR)	Settembre	Gen.-Set.
	2022/21	2022/21
Comprensorio	-5,23%	-0,82%
Reggio Emilia	-10,56%	-1,96%
Prezzi sez. Reggio Emilia (dati CFPR)	27/09-03/10	N. €/kg
1° lotto 2021 vendite effettuate	84,6% del vendibile	55
2° lotto 2021 vendite effettuate	83,3% del vendibile	55
3° lotto 2021 vendite effettuate	72,3% del vendibile	47
Prezzi comprensoriali (CCIAA Parma):	04/11/2022	€/kg
stazionari / scambi normali		Min Max
Produzione min. 36 m e oltre		13,95 14,60
Produzione min. 30 m e oltre		13,10 13,90
Produzione min. 24 m e oltre		12,35 13,05
Produzione min. 18 m e oltre		11,65 12,30
Produzione min. 15 m e oltre		10,90 11,40
Lotti di produzione min. 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)		10,65 10,80

Suini

Prezzi (CUN)	03/11/2022	Var.	€/kg
grassi		Non formulato	

Altre produzioni

Prezzi (CCIAA Reggio Emilia)	02/11/2022	€/q.le	Merc. prec.
Fieno 1° taglio 2022 in rotoballe		20,5/21,5	20,5/21,5
Fieno 2° taglio 2022 in rotoballe		21,5/22,5	21,5/22,5
Fieno 3° taglio 2022 in rotoballe		22,5/23,5	22,5/23,5
Fieno 4° taglio 2022 in rotoballe		22,5/23,5	22,5/23,5
Paglia 2022 in campo in rotoballe		7/7,5	7/7,5
Zangolato di creme fresche per burrificazione (€/kg)		4,43	4,48
Siero	0,15/0,40	0,15/0,40	