



COLDIRETTI
REGGIO EMILIA

COLDIRETTI INFORMA

Settimanale di Informazione di Coldiretti Reggio Emilia

Numero 14 – 26 maggio 2025

IN QUESTO NUMERO:

- Vero Made in Italy ai mercati Campagna Amica
- Luca Cotti: gli auguri dell'assessore regionale Mammi
- Progetto SOMNUS – DARE sui disturbi del sonno
- Corso: informazioni obbligatorie in etichetta
- Raccolta fondi progetto agricolo di Manakara

SCADENZE

30 Maggio

SRD02 – Azione D “Investimenti per il benessere animale”

31 Maggio

OCM Vitivinicolo - Misura Investimenti

5 Giugno

SRE01 e SRD01 – Pacchetto Giovani

10 Giugno

Domande anticipo ristrutturazione e riconversione vigneti 2024/2025

16 Giugno

Scadenza Domande Uniche

Scadenza Domande Psr Agroambiente

20 Giugno

Domande pagamento saldo ristrutturazione e riconversione vigneti 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025

30 Giugno

Obbligo PEC Amministratori di Società

AVVISI

Bollettino ARIA e SPANDIMENTI

È **sempre vietato** ogni distribuzione di fertilizzanti su terreni gelati, innevati, con falda acquifera affiorante, con frane in atto e su terreni saturi d'acqua e nei giorni di pioggia.

Il bollettino Aria riprenderà il prossimo 1 ottobre e il bollettino integrato Nitrati-Aria il 31 ottobre 2025.

APPUNTAMENTI

Corso etichettatura gratuito | giovedì 29 maggio | dalle 15 alle 18 | sede Coldiretti Reggio Emilia, via Copernico 28/a.

Investimenti produttivi agricoli SRD001 | giovedì 29 maggio ore 20.45 | Sala Civica Palazzo Bentivoglio, Santa Vittoria di Gualtieri | illustrazione del Bando per la competitività delle aziende agricole | Giuseppe Simonazzi, responsabile contributi PRS comunitari | Zona Coldiretti Guastalla.

Mercato Campagna Amica del Tricolore

Sabato 31 maggio | dalle 18.30 | Agri-apericena presentazione del progetto agricolo Ferme St. D'Assise della periferia di Manakara | buffet con i prodotti e vini delle aziende del Mercato | offerta libera (min. 20 euro) | Gradita la prenotazione | per info tel. 3386535922

Sabato di maggio | 18.00 –20.00 | intrattenimento musicale

Fino a 8 giugno 2025 | Mostra fotografica 'Spazi di Condivisione' | Circuito OFF FE25 | orari apertura mercato | per info tel. 3386535922

NEWS

Agriturismo: un nuovo cuoco contadino

Matteo Rossi dell'Agriturismo Fattoria Rossi di Montecavolo a rappresentare la Coldiretti di Reggio Emilia. Premiati presso l'Agriturismo Il Biancospino di Ravarino (MO) gli imprenditori agrituristicci che hanno completato il percorso formativo di Cuoco Contadino

Cresce la rete dei cuochi contadini di Coldiretti Emilia Romagna, anche con una rappresentanza reggiana. Sono stati infatti conferiti i diplomi ai tredici imprenditori agrituristicci che hanno completato il percorso formativo "Cuoco Contadino", organizzato da Coldiretti Emilia Romagna in collaborazione con Fondazione Campagna Amica-Terranostra, tra cui Matteo Rossi dell'Agriturismo Fattoria Rossi.

La giornata conclusiva del corso si è svolta presso l'Agriturismo Il Biancospino di Ravarino (MO), dove i corsisti hanno messo alla prova le conoscenze acquisite durante le oltre 50 ore di formazione. Durante il percorso formativo, i partecipanti hanno frequentato laboratori teorici e

pratici dedicati a tecniche di preparazione in cucina, valorizzazione di menù a spreco zero, focus su singoli prodotti tipici come vini autoctoni, olio EVO, panificati e birra artigianale, oltre a moduli su sicurezza alimentare, accoglienza e gestione della sala, comunicazione e promozione aziendale.

In occasione della giornata conclusiva i partecipanti, suddivisi in quattro gruppi di lavoro, hanno realizzato rispettivamente un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto e un dolce, utilizzando ingredienti stagionali e prodotti tipici dell'Emilia Romagna, come l'Aceto Balsamico di Modena, lo Squacquerone di Romagna, il Parmigiano Reggiano, l'olio di Brisighella, il prosciutto di Parma, l'Asparago Verde di Altedo e altri prodotti d'eccellenza del territorio, abbinati a vini tipici del panorama regionale.

Il menù degustazione è stato valutato da una giuria, capitanata dal vicepresidente nazionale di Terranostra e responsabile del progetto formazione cuochi contadini Diego Scaramuzza, che ha esaminato le preparazioni secondo criteri come il racconto del piatto, originalità, impiattamento, equilibrio dei sapori e valorizzazione dei prodotti del territorio.

Il direttore della Coldiretti di Reggio Emilia Alessandro Corchia e il presidente di Terranostra Raffaello Landini, al termine della prova, hanno premiato con attestati di formazione e giacche da cuoco contadino Matteo Rossi dell'Agriturismo Fattoria Rossi, insieme al Presidente regionale di Coldiretti Luca Cotti e al direttore Marco Allaria Olivier.

I cuochi contadini rappresentano il vero fiore all'occhiello del settore agritouristico che è in continua espansione nella regione. In Emilia-Romagna si contano oggi circa 1.200 agriturismi attivi, con una capacità ricettiva di oltre 10.047 posti letto, 360 piazzole in agri-campeggio e 4,5 milioni di pasti somministrabili annualmente. Un comparto che registra un trend in costante crescita grazie alla possibilità di vivere esperienze autentiche a contatto con la natura e a un'offerta sempre più qualificata in termini di attività ricreative, culturali, sportive e, grazie proprio ai cuochi contadini, di eccellenza enogastronomica.

"La figura del cuoco contadino rappresenta un elemento strategico per il futuro del nostro sistema agritouristico – dichiara il direttore della Coldiretti reggiana Alessandro Corchia. Investendo sulla loro formazione contribuiamo a valorizzare le eccellenze enogastronomiche locali e a rafforzare un modello di turismo enogastronomico e ospitalità che è motore di sviluppo per piccoli borghi e campagne. I cuochi contadini sono veri ambasciatori del territorio, capaci di tradurre in esperienze culinarie autentiche quell'identità rurale che sempre più viene ricercata dal turista".

Vero Made in Italy ai mercati Campagna Amica

Campagna di raccolta firme per garantire l'origine in etichetta su tutti i cibi in commercio

Ritorna nei mercati di Campagna Amica la campagna di raccolta firma dedicata all'autentico cibo Made in Italy per incontrare i cittadini e rilanciare la grande raccolta di firme per una proposta di legge di iniziativa popolare che renda obbligatoria l'origine degli ingredienti su tutti gli alimenti in commercio nella Ue.

È promossa da Coldiretti e Campagna Amica per portare l'Ue sulla strada giusta della trasparenza verso i consumatori e della difesa degli agricoltori rispetto ai rischi dei prodotti agroalimentari importati e spacciati per tricolori.

L'appuntamento a Reggio Emilia è per i sabato mattina al Mercato del Tricolore, in Corso Garibaldi e al mercato del contadino in piazza Fontanesi. Aperti alla raccolta firme anche gli Uffici Zona di Coldiretti sul territorio.

L'obiettivo della proposta di legge di iniziativa popolare è raggiungere un milione di firme per dire basta all'inganno dei prodotti stranieri spacciati per tricolori permesso dall'attuale norma del codice doganale sull'origine dei cibi che consente l'italianizzazione grazie ad ultime trasformazioni anche minime.

Luca Cotti: gli auguri dell'assessore regionale Mammi

“Le mie congratulazioni al nuovo presidente regionale di Coldiretti, Luca Cotti. La sua elezione e i principali aspetti che ha sottolineato nel suo intervento di insediamento mettono in luce la forte sinergia tra l’associazione e le politiche regionali in ambito agricolo e agroalimentare”.

Così l’assessore all’Agricoltura Alessio Mammi commenta l’elezione dell’imprenditore alla guida della Coldiretti Emilia-Romagna.

“La collaborazione con i vertici di Coldiretti è sempre stata all’insegna della stima, del rispetto dei reciproci ruoli e della volontà di fare bene per le nostre imprese agricole, messe sempre più alla prova dagli effetti del surriscaldamento globale, dalle perturbazioni dei mercati, dai dazi e dalle guerre commerciali- prosegue l’assessore. I migliori auguri al neo presidente Cotti e sempre avanti per l’Emilia-Romagna agricola, in un percorso che continui a tutelare e a valorizzare le nostre straordinarie eccellenze agroalimentari, nel nostro Paese e in tutto il mondo”.

Progetto SOMNUS – DARE sui disturbi del sonno

Il progetto, promosso dall’Azienda Ospedaliero-Universitaria di Parma e sostenuto da importanti associazioni nazionali, si propone di approfondire il ruolo dei disturbi del sonno nello sviluppo di condizioni cliniche che impattano significativamente la salute della popolazione anziana, come la fragilità fisica, il decadimento cognitivo e la sarcopenia.

Si è svolto nei giorni scorsi un incontro organizzato dai Senior Coldiretti Emilia Romagna durante il quale si è potuto apprezzare e comprendere come il corpo sia strutturato e formato da miliardi di cellule che ci compongono e come le stesse abbiano al loro interno il mitocondrio che fornisce alle cellule l’energia di cui si ha bisogno per fare in modo che noi tutti possiamo stare in salute. Lo ha ampiamente spiegato nel suo intervento il Prof. Enzo Molina Presidente di LILT Parma.

Importante e fondamentale il ruolo di Coldiretti per una buona prevenzione basata su un buon cibo e uno stile di vita sano.

Attraverso i patronati Epaca coloro che, dai 68 anni di età, desiderano aderire possono essere inseriti con un apposito modulo, dove saranno riportati nome e cognome mail e cellulare. Su questo si basa il progetto del prof. Maggio e a cui il presidente regionale Senior Coldiretti Giorgio Grenzi che invita a partecipare in modo attivo per poter studiare e restituire uno stato di salute importante per noi e per le generazioni che verranno.

Corso: informazioni obbligatorie in etichetta

Giovedì 29 dalle ore 15 alle ore 18 organizzeremo in sede il corso di etichettatura. Il corso è gratuito e possono partecipare tutte le aziende agricole interessate.

Il corso è destinato a fornire un quadro completo e aggiornato delle disposizioni previste dal Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alle informazioni obbligatorie da inserire nelle etichette degli alimenti destinati ai consumatori.

Durante il corso verranno analizzate nel dettaglio le informazioni obbligatorie da riportare in etichetta, con particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- Campo di applicazione del regolamento e definizioni chiave
- Principi generali in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti
- Elenco dettagliato delle informazioni obbligatorie
- Requisiti grafici: leggibilità, lingua e formato
- Casi particolari: prodotti preimballati, vendita a distanza, vendite B2B

- Cenni sulle responsabilità dell'OSA e implicazioni in caso di non conformità
- Il corso prevede esempi pratici, analisi di casi reali ed è pensato per fornire strumenti operativi immediatamente applicabili nella gestione quotidiana della conformità.
- Per iscrizioni è possibile contattare l'ufficio zona Coldiretti di riferimento oppure scrivendo a giordano.casini@coldiretti.it

Raccolta fondi progetto agricolo di Manakara

L'agri-apericena di beneficenza al Mercato del Tricolore, sabato 31 maggio dalle Reggio Emilia 18.30, a sostegno del progetto agricolo Ferme St. D'Assise della periferia di Manakara, Madagascar.

L'evento è organizzato per contribuire alla raccolta fondi destinata ad aiutare l'azienda agricola a fornirsi degli strumenti necessari a supporto del lavoro in fattoria per l'avanzamento del progetto. Il ricavato sarà utilizzato per acquistare una pala ed un erpice a dischi.

La fattoria, gestita da don Simone Franceschini, sacerdote *fidei donum* della Diocesi di Reggio Emilia, cura la formazione dei giovani malgasci al lavoro agricolo e l'allevamento, fornendo loro gli strumenti per avviarsi al lavoro autonomo ed il denaro per mettere in pratica le conoscenze apprese.

Il centro di formazione offre ogni anno a 10 giovani famiglie, attraverso uno stage pratico e teorico stanziale di 6 mesi, la formazione agricola e contribuisce economicamente al loro avviamento professionale. Inoltre offre l'opportunità ad 8 giovani, attraverso un anno di apprendistato, di acquistare un terreno da coltivare.

Alla serata parteciperanno uno studente del progetto ed un rappresentante del Centro missionario a portare le loro testimonianze.

Agri-apericena: ore 18.30-19.30 presentazione del progetto; ore 20.00 buffet con i prodotti e vini delle aziende del Mercato ad offerta libera (min. 20 euro). Gradita la prenotazione.

Andamento del mercato al 26.05.2025

Parmigiano Reggiano

Produzione (dati CFPR)	Aprile	Gen—Apr
	2025/24	2025/24
Comprensorio	1,09%	-0,22%
Reggio Emilia	-0,24%	-0,82%
Prezzi sez. Reggio Emilia (dati CFPR)	13/05-19/05	N. €/kg
1° lotto 2024 vendite effettuate	100% del vendibile	44
2° lotto 2024 vendite effettuate	37,2% del vendibile	16
3° lotto 2024 vendite effettuate	4,7% del vendibile	2
Prezzi comprensoriali (CCIAA Parma):	23/05/2025	€/kg €/kg
Prezzi in lieve aumento / scambi buoni		Min Max
Produzione min. 36 m e oltre		16,00 16,55
Produzione min. 30 m e oltre		15,60 15,95
Produzione min. 24 m e oltre		15,20 15,45
Produzione min. 18 m e oltre		14,30 14,75
Produzione min. 15 m e oltre		13,40 13,70
Lotti di produzione min. 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)		12,90 13,15

Suini

Prezzi (CUN)	22/05/2025	Var.	€/kg
In calo/stabile			
grassi		-0,030 / 0,000	1,889 / 1,919

Altre produzioni

Prezzi (CCIAA Reggio Emilia)	20/05/2025	€/q.le	Merc. prec.
Fieno 1° taglio 2025 in campo in rotoballe		15/16	16/17
Fieno 2° taglio 2024 in rotoballe		18/19,5	18/19,5
Fieno 3° taglio 2024 in rotoballe		18/20,5	18/20,5
Fieno 4° taglio 2024 in rotoballe		18/20,5	18/20,5
Paglia 2024 in rotoballe		11,6/12,1	11,6/12,1
Zangolato di creme fresche per burrificazione (€/kg)		4,72	4,72
Siero	0,15/0,35	0,15/0,35	