



COLDIRETTI  
REGGIO EMILIA

# COLDIRETTI INFORMA

Settimanale di Informazione di Coldiretti Reggio Emilia

Coldiretti Informa n. 23 – 1 settembre 2025

## IN QUESTO NUMERO:

- Ricco calendario di eventi e menù dedicato
- Dazi: da vino a olio stangata da oltre 1 mld
- QLPR: riconfermare il riscatto per i giovani
- Abbattimento in conto interessi su finanziamenti a 12 mesi per pagamenti polizze per calamità

## SCADENZE

12 Settembre	SRD01 – “Investimenti per la competitività delle aziende agricole”
15 Ottobre	SRD02 – Azione D “Investimenti per il benessere animale”
17 Ottobre	Interventi settore apicoltura

## APPUNTAMENTI



## **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.

## **NEWS**

---

### **RICCO CALENDARIO DI EVENTI E MENÙ DEDICATO**

**Mercato del Tricolore di Campagna Amica, Giareda e Notti Gialle.** Dalle 9 alle 22, da venerdì 5 a lunedì 8 settembre, le eccellenze dell'agricoltura reggiana di Campagna Amica in festa in Corso Garibaldi 23b.

Anche Campagna Amica sarà presente ad uno degli appuntamenti più amati dai reggiani, la Sagra della Giareda.

Con il Mercato coperto del Tricolore, Campagna Amica Reggio Emilia, sarà uno dei tanti soggetti che da venerdì 5 a lunedì 8 settembre contribuirà ad animare Corso Garibaldi durante la sagra con i prodotti agricoli del territorio, degustazioni, giochi e laboratori per grandi e piccoli caratterizzando anche Reggio Emilia con le Notti Gialle di Coldiretti.

Infatti un ricco calendario di attività rallegrerà lo spazio antistante al Mercato del Tricolore in Corso Garibaldi 23b. Inoltre la cucina del Mercato di Campagna Amica proporrà un menù speciale, pensato per esaltare i sapori autentici del territorio e sostenere i produttori locali.

"Apriamo il nostro mercato coperto al Corso in occasione della Giareda – commenta il direttore di Coldiretti Reggio Emilia Alessandro Corchia – perché rappresenta una importante occasione per mostrarsi ancora di più alla città. Per valorizzare la centralità del mercato come spazio di vendita diretta degli agricoltori e come luogo vivo della comunità, dove si coltivano non solo prodotti, ma idee, relazioni e consapevolezza. Con le Notti Gialle Coldiretti propone, attraverso momenti di festa, le importanti tematiche sindacali a difesa del reddito degli agricoltori e della salute dei cittadini".

## DAZI: DA VINO A OLIO STANGATA DA OLTRE 1 MLD

A giugno prima inversione di tendenza per l'export agroalimentare in Usa (-2,9%) con le tariffe aggiuntive al 10%

Se la riduzione dei dazi sull'automotive rappresenta una buona notizia per il Sistema Paese, le tariffe al 15% sui prodotti agroalimentari italiani senza alcuna esenzione rischiano di far perdere oltre 1 miliardo di euro alla filiera del cibo Made in Italy, con vino, olio, pasta e comparto suinicolo tra i settori più colpiti, confermando come sia sempre l'agricoltura a essere sacrificata. È quanto affermano Coldiretti e Filiera Italia, sulla base dei dati del Centro Studi Divulga, in merito alla dichiarazione congiunta Ue-Usa che formalizza l'accordo-quadro di fine luglio.

La pubblicazione dell'accordo conferma lo squilibrio di una trattativa, come già denunciato, decisamente a favore degli Stati Uniti rispetto all'Europa. Occorre proseguire il negoziato per ottenere l'esclusione dei prodotti agroalimentari di eccellenza dalla lista dei dazi, risultato che ci aspettavamo almeno per il vino e che invece non è arrivato. Ogni giorno in più che passa in questo modo si lascia spazio ad altri Paesi per un mercato, quello vinicolo, che storicamente ci appartiene. È necessario garantire sostegni economici alle filiere più colpite, che già si trovano in grande difficoltà. Non è accettabile che il settore agroalimentare continui a essere il più penalizzato da una conduzione delle trattative troppo remissiva da parte della Commissione Ue, che si somma peraltro al taglio senza precedenti delle risorse destinate all'agricoltura proposto dallo stesso esecutivo nel prossimo bilancio comunitario. Allo stesso tempo va assicurato il rispetto dei rigidi standard di sicurezza alimentare europei, senza pericolosi passi indietro sulla tutela della salute dei cittadini. Ci vuole chiarezza, ribadiscono Coldiretti e Filiera Italia, sulle intenzioni rispetto all'ingresso dei prodotti dagli Stati Uniti: non possiamo accettare di aprire ai cibi che non siano prodotti con gli stessi standard di qualità e sicurezza alimentare. Gli Stati Uniti rappresentano il principale mercato extra-Ue per l'agroalimentare italiano, con un valore che nel 2024 ha sfiorato gli 8 miliardi di euro. Il prodotto più colpito sarà il vino, prima voce dell'export, che subirà dazi per un impatto di oltre 290 milioni, cifra che rischia di salire ulteriormente in base all'andamento del dollaro; stabili i formaggi, già gravati da dazi tra il 10% e il 15%.

A preoccupare le imprese, spiegano Coldiretti e Filiera Italia, è il trend registrato nei primi tre mesi di applicazione dei dazi aggiuntivi al 10%, che hanno inciso negativamente sull'export agroalimentare italiano verso gli Usa. A giugno le vendite di cibo Made in Italy in America hanno segnato un calo del 2,9% in valore, secondo un'analisi Coldiretti su dati Istat del commercio estero. È il primo calo mensile dell'agroalimentare negli Stati Uniti dal settembre 2023, in controtendenza con il dato generale dell'export italiano in Usa, cresciuto a giugno del 10,3%. A pesare è stata l'incertezza degli importatori sulle mosse della strategia del presidente Usa Trump, oltre al fatto che le nuove tariffe si sono sommate a quelle già esistenti, penalizzando in particolare alcune filiere cardine.

## **QLPR: RICONFERMARE IL RISCATTO PER I GIOVANI**

Priorità ai giovani. Coldiretti Emilia Romagna chiede al Consorzio la possibilità di far riscattare ai giovani le quote assegnate solo mungibili.

«Nel comprensorio vocato alla produzione del Parmigiano Reggiano, preservare il cambio generazionale è fondamentale, dichiara Matteo Franceschini presidente Coldiretti Reggio Emilia».

Il sistema delle QLPR, quote latte Parmigiano Reggiano, controllato dal piano di regolazione dell'offerta, rappresenta senza dubbio uno strumento efficace ed innovativo per sostenere e valorizzare l'intera filiera. Infatti, nei vari piani triennali, sono state sempre previste delle riserve specifiche destinate ai giovani.

«La Coldiretti ritiene fondamentale assicurare l'insediamento dei giovani – continua il presidente Franceschini - dando loro la possibilità di trasformare, a titolo oneroso, le quote mungibili assegnate in modo temporaneo, come d'altronde già previsto nei precedenti piani di regolazione dell'offerta».

Con una lettera al presidente del Consorzio, Coldiretti Emilia Romagna ha pertanto chiesto di sottoporre al voto assembleare del 14 ottobre 2025, la proposta di continuare con la possibilità di riscatto delle QLPR GIOVANI anche per il piano 2025-2031.

«Sostenere l'inserimento dei giovani e la loro predisposizione all'innovazione e digitalizzazione – commenta Alessandro Corchia, direttore della Coldiretti reggiana – è un segno di rinnovamento e valorizzazione dell'intero settore. Il comprensorio conta ben 2042 aziende, di cui 718 ricadono nella provincia di Reggio Emilia».

## **ABBATTIMENTO IN CONTO INTERESSI SU FINANZIAMENTI A 12 MESI PER PAGAMENTI POLIZZE PER CALAMITA'**

Bando Regione Emilia Romagna attraverso Agrifidi MOREFE. Domande entro il 15 settembre 2025.

La Regione Emilia Romagna ha approvato il “Programma Confidi 2025” finalizzato a sostenere le aziende agricole nella sottoscrizione di polizze assicurative per calamità naturali, abbattendo il costo di eventuali finanziamenti di scopo, attraverso Agrifidi MOREFE, con delibera num. 942 del 16/06/2025.

I contributi sono concessi in conto interessi per l'abbattimento dei tassi di interessi dei finanziamenti bancari, contratti dalle aziende agricole per il pagamento delle polizze assicurative contro i danni alle produzioni, alle strutture, alle infrastrutture e agli impianti

produttivi, derivanti da calamità naturali o eventi eccezionali o da avversità atmosferiche assimilabili a calamità naturali o eventi di portata catastrofica, da epizoozie, da organismi nocivi e vegetali, nonché per i danni causati da animali protetti.

Il concorso sugli interessi è concesso sotto forma di aiuti in base al regime “de minimis”.

L'importo destinato al finanziamento del presente Programma è quantificato in complessivi 600.000 euro per il concorso negli interessi sui finanziamenti bancari, concessi per un periodo massimo di 12 mesi.

Possono usufruire dell'aiuto le imprese che richiedono un finanziamento bancario, per il pagamento della polizza assicurativa, della durata di 12 mesi non inferiore a 5.000 euro. L'importo sul quale calcolare il concorso all'interesse non può superare 50.000 euro, anche a fronte di un importo del finanziamento più elevato. Coldiretti Informa n. 20 – 18 luglio 2025 p. 6 L'abbattimento del tasso di interesse sui finanziamenti bancari è fissato fino ad un massimo di 3,00 punti percentuali.

Possono usufruire dell'aiuto le imprese attive nella produzione primaria di prodotti agricoli che rispettano i requisiti e soddisfano le condizioni di ammissibilità di seguito specificati:

- siano condotte da imprenditore agricolo, come definito dall'art. 2135 del c.c.;
- esercitino attività agricola in forma prevalente;
- abbiano stipulato una polizza assicurativa contro i danni alle produzioni, alle strutture, alle infrastrutture e agli impianti produttivi, derivanti da calamità naturali o eventi eccezionali o da avversità atmosferiche assimilabili a calamità naturali o eventi di portata catastrofica, da epizoozie, da organismi nocivi e vegetali, nonché per i danni causati da animali protetti;
- richiedano un finanziamento bancario, per il pagamento della polizza di cui al precedente punto 3, della durata di 12 mesi non inferiore a 5.000 euro. L'importo sul quale calcolare il concorso all'interesse non può superare 50.000 euro, anche a fronte di un importo del finanziamento più elevato;
- non abbiano goduto di altre agevolazioni pubbliche ottenute per l'abbattimento del tasso di interesse sul mutuo bancario;
- siano iscritte alla C.C.I.A.A. - sezione speciale imprese agricole;
- siano iscritte all'Anagrafe regionale delle aziende agricole, con posizione debitamente validata con fascicolo dematerializzato, come previsto dalla determinazione dirigenziale n. 19019 del 28 novembre 2016 e ss. mm.ii. e scheda di validazione aggiornata, secondo quanto disposto dal Decreto MIPAAF 01/03/2021;
- presentino una situazione economica gestionale, dedotta dal bilancio o dal conto economico, in equilibrio;
- non abbiano procedure fallimentari in corso;
- non rientrino nella categoria delle imprese in difficoltà, come definite dalla normativa comunitaria e nazionale;

- siano in regola con i versamenti contributivi, previdenziali e assistenziali. Tale regolarità è verificata, prima della concessione dell'aiuto, direttamente dagli organismi di garanzia, attraverso il documento unico di regolarità contributiva (DURC);

- abbiano provveduto al versamento di somme per sanzioni e penalità varie eventualmente irrogate da Enti pubblici nell'ambito dell'applicazione di programmi comunitari, nazionali e regionali;

La domanda dovrà essere presentata entro il 15 settembre 2025.

Per la presentazione della domanda è possibile rivolgersi agli Uffici Zona Coldiretti e a Fabio Mistrali, ufficio credito Coldiretti Reggio Emilia, cel. 3371226962

*Segue tabella andamento mercato al 01.09.2025*

## Andamento del mercato al 01.09.2025

<b>Parmigiano Reggiano</b>			
<b>Produzione</b> (dati CFPR)		Giugno 2025/24	Gen—Giu 2025/24
Comprensorio		-0,75%	-0,12%
Reggio Emilia		-1,98%	-0,93%
<b>Prezzi sez. Reggio Emilia</b> (dati CFPR)	15/07-21/07	N.	€/kg
1° lotto 2024 vendite effettuate 100% del vendibile		44	
2° lotto 2024 vendite effettuate 95,3% del vendibile		41	
3° lotto 2024 vendite effettuate 16,3% del vendibile		7	
<b>Prezzi comprensoriali</b> (CCIAA Parma): Prezzi stazionari/ scambi normali	29/08/2025	€/kg Min	€/kg Max
Produzione min. 36 m e oltre		16,75	17,30
Produzione min. 30 m e oltre		16,35	16,70
Produzione min. 24 m e oltre		15,95	16,20
Produzione min. 18 m e oltre		15,05	15,50
Produzione min. 15 m e oltre		14,00	14,35
Lotti di produzione min. 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)		13,45	13,65
<b>Suini</b>			
<b>Prezzi (CUN)</b>	28/08/2025	Var.	€/kg
Non formulato			
Grassi		-	-
<b>Altre produzioni</b>			
<b>Prezzi</b> (CCIAA Reggio Emilia)	26/08/2025	€/q.le	Merc. prec.
Fieno 1° taglio 2025 in rotoballe		14/16	14/16
Fieno 2° taglio 2024 in rotoballe		19/22	18/21
Fieno 3° taglio 2024 in campo in rotoballe		21/24	19/22
Fieno 4° taglio 2024 in campo in rotoballe		20/22	n.q.
Paglia 2024 in rotoballe		12/13	10/12
Zangolato di creme fresche per burrificazione (€/kg)		4,45	4,45
Siero		0,15/0,35	0,15/0,35



**IL MERCATO CAMPAGNA AMICA DEL TRICOLORE**  
CAMPAGNA AMICA  
IL Mercato

## NOTTI GIALLE COLDIRETTI

### VENERDÌ 05 SETTEMBRE:

#### STAND LABORATORI:

- |           |  |          |
|-----------|--|----------|
| ore 10:30 | <b>UNIVERSO MICROGREENS</b>  | GRATUITO |
|           | alla scoperta delle piante sostenibili e dei loro usi con az. agr. Alchemist               |          |
| ore 11:30 | <b>UNIVERSO MICROGREENS</b>  | GRATUITO |
|           | alla scoperta delle piante sostenibili e dei loro usi con az. agr. Alchemist               |          |
| ore 16:00 | <b>LABORATORIO SENSORIALE DELL'ORTO!</b>   | GRATUITO |
|           | metti in gioco i tuoi sensi nel percorso sensoriale alla scoperta dei prodotti della terra |          |
| ore 17:00 | <b>LABORATORIO SENSORIALE DELL'ORTO!</b>   | GRATUITO |
|           | metti in gioco i tuoi sensi nel percorso sensoriale alla scoperta dei prodotti della terra |          |

#### STAND DEGUSTAZIONI:

- |           |  |          |
|-----------|--|----------|
| ore 11:00 | <b>PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. VACCHE ROSSE</b>   | GRATUITO |
|           | degustazione guidata di tre diverse stagionature di Parmigiano Reggiano D.O.P. Vacche Rosse con az. agr. Grana d'Oro |          |
| ore 18:00 | <b>I VINI DEL NOSTRO TERRITORIO! MA LE CANTINE LE CONOSCI TUTTE?!</b>  | GRATUITO |
|           | CANTINA CELESTIA<br>degustazione guidata alla scoperta delle bottiglie di design Celestia                            |          |

### SABATO 06 SETTEMBRE:

#### STAND LABORATORI:

- |           |   |             |
|-----------|---|-------------|
| ore 10:00 | <b>LABORATORIO SENSORIALE</b>   | GRATUITO    |
|           | metti in gioco i tuoi sensi nel percorso sensoriale alla scoperta dei prodotti della terra  |             |
| ore 11:00 | <b>IL SAPORE DEL FRUTTO PICCANTE</b>  | GRATUITO    |
|           | Come si coltiva il peperoncino? Quante varietà esistono? Hai il coraggio di assaggiarlo?<br>Laboratorio di degustazione con az. agr. Valcarezza |             |
|           | *(assaggio consigliato solo a chi gradualmente abituato all'assaggio dei peperoncini - latte a disposizione)                                    |             |
| ore 16:00 | <b>LETTURA PER BAMBINI:<br/>UNA ZUPPA DI SASSO CON GELATO!</b>  | GRATUITO    |
|           | Storia di una ricetta che crea amicizia - a seguire assaggio di gelato per i bambini con az. agr. Leone   |             |
| ore 17:00 | <b>SCRUB NATURALE ALLA LAVANDA!</b>   | A PAGAMENTO |
|           | Lab di realizzazione di scrub alla lavanda con az. agr. Debora Felici   |             |

#### STAND DEGUSTAZIONI:

- |           |  |          |
|-----------|--|----------|
| ore 11:00 | <b>PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. VACCHE ROSSE</b>   | GRATUITA |
|           | degustazione guidata di tre diverse stagionature di Parmigiano Reggiano D.O.P. Vacche Rosse con az. agr. Grana d'Oro         |          |
| ore 12:00 | <b>L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE D.O.P. DI REGGIO EMILIA</b>  | GRATUITA |
|           | degustazione guidata delle tre etichette d'eccellenza Aragosta, Argento ed Oro con l'Acetaia Razzoli                         |          |
| ore 18:00 | <b>I VINI DEL NOSTRO TERRITORIO!<br/>MA LE CANTINE LE CONOSCI TUTTE?!</b>  | GRATUITA |
|           | CANTINA SALVADORA - degustazione di Lambrusco rosso e rosato in biologico della Valle dell'Enza, anche da metodo Ancestrale! |          |

### DOMENICA 07 SETTEMBRE:

#### STAND LABORATORI:

- |           |   |             |
|-----------|---|-------------|
| ore 10:00 | <b>DISEGNO AROMATERAPICO ALLA LAVANDA</b>   | A PAGAMENTO |
|           | laboratorio creativo per bambini - realizziamo insieme quadretti utilizzando la lavanda con az. agr. Debora Felici                              |             |
| ore 11:00 | <b>IL SAPORE DEL FRUTTO PICCANTE</b>  | GRATUITO    |
|           | Come si coltiva il peperoncino? Quante varietà esistono? Hai il coraggio di assaggiarlo?<br>Laboratorio di degustazione con az. agr. Valcarezza |             |
|           | *(assaggio consigliato solo a chi gradualmente abituato all'assaggio dei peperoncini - latte a disposizione)                                    |             |
| ore 16:00 | <b>LABORATORIO SENSORIALE DELL'ORTO!</b>  | GRATUITO    |
|           | metti in gioco i tuoi sensi nel percorso sensoriale alla scoperta dei prodotti della terra  |             |
| ore 17:00 | <b>IL SAPORE DEL FRUTTO PICCANTE</b>  | GRATUITO    |
|           | Come si coltiva il peperoncino? Quante varietà esistono? Hai il coraggio di assaggiarlo?<br>Laboratorio di degustazione con az. agr. Valcarezza |             |
|           | *(assaggio consigliato solo a chi gradualmente abituato all'assaggio dei peperoncini - latte a disposizione)                                    |             |

#### STAND DEGUSTAZIONI:

- |           |  |          |
|-----------|--|----------|
| ore 11:00 | <b>PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. VACCHE ROSSE</b>   | GRATUITA |
|           | degustazione guidata di tre diverse stagionature di Parmigiano Reggiano D.O.P. Vacche Rosse con az. agr. Grana d'Oro         |          |
| ore 12:00 | <b>L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE D.O.P. DI REGGIO EMILIA</b>  | GRATUITA |
|           | degustazione guidata delle tre etichette d'eccellenza Aragosta, Argento ed Oro con l'Acetaia Razzoli                         |          |
| ore 18:00 | <b>I VINI DEL NOSTRO TERRITORIO!<br/>MA LE CANTINE LE CONOSCI TUTTE?!</b>  | GRATUITA |
|           | CANTINA SALVADORA - degustazione di Lambrusco rosso e rosato in biologico della Valle dell'Enza, anche da metodo Ancestrale! |          |

### LUNEDÌ 08 SETTEMBRE:

#### STAND LABORATORI:

- |           |  |          |
|-----------|--|----------|
| ore 10:00 | <b>ALLA SCOPERTA DEL MONDO DELLE API</b>   | GRATUITO |
|           | laboratorio didattico per bambini alla scoperta del mondo delle api e dell'apicoltura con az. agr. La Fattoria di Sara |          |
| ore 11:00 | <b>LABORATORIO SENSORIALE DELL'ORTO!</b>   | GRATUITO |
|           | metti in gioco i tuoi sensi nel percorso sensoriale alla scoperta dei prodotti della terra                             |          |
| ore 16:00 | <b>ALLA SCOPERTA DEL MONDO DELLE API</b>   | GRATUITO |
|           | laboratorio didattico per bambini alla scoperta del mondo delle api e dell'apicoltura con az. agr. La Fattoria di Sara |          |
| ore 17:00 | <b>LABORATORIO SENSORIALE DELL'ORTO!</b>   | GRATUITO |
|           | metti in gioco i tuoi sensi nel percorso sensoriale alla scoperta dei prodotti della terra                             |          |

#### STAND DEGUSTAZIONI:

- |           |  |          |
|-----------|--|----------|
| ore 11:00 | <b>PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. VACCHE ROSSE</b>   | GRATUITA |
|           | degustazione guidata di tre diverse stagionature di Parmigiano Reggiano D.O.P. Vacche Rosse con az. agr. Grana d'Oro |          |
| ore 18:00 | <b>I VINI DEL NOSTRO TERRITORIO!<br/>MA LE CANTINE LE CONOSCI TUTTE?!</b>  | GRATUITA |
|           | CANTINA CELESTIA<br>degustazione guidata alla scoperta delle bottiglie di design Celestia                            |          |

PER INFO ED ISCRIZIONI SCRIVERE A

338 653 5922

**VI ASPETTIAMO!**

© CORSO GARIBBALDI 23/B A REGGIO EMILIA

