

Febbraio 2015

NEWS letter

N. 2/2015

Notizie da... Donne in Campo

4 marzo 2014 - Presentazione del Progetto 'AgriCatering Donne in Campo'



Presentazione del Progetto 'AGRICATERING DONNE IN CAMPO'

Ore 11,30 Mara Longhin Pres. Nazionale Donne in Campo - "Il Progetto AgriCatering"
 Paola Benassi Pres. Donne in Campo e AgriCatering ToscanaNord
 Matilde Iungano Pres. Donne in Campo e AgriCatering Basilicata

Ore 12,30 Conclusioni
 Dino Scanavino Presidente Nazionale Cia

Seguirà buffet AgriCatering Donne in Campo ToscanaNord presso il giardino della Confederazione Italiana Agricoltori



Scoprire e rilanciare le antiche ricette dei territori rurali italiani con prodotti di stagione appena raccolti, valorizzare il protagonismo delle donne dell'agricoltura depositarie di tali saperi, creare un rapporto diretto fra produttore e consumatore, offrire nuove opportunità di reddito alle aziende agricole, contribuire alla difesa dell'ambiente accorciando la filiera. Sono molti i territori dove da anni e spontaneamente vari gruppi di donne si sono autorganizzate per offrire i prodotti agricoli delle loro aziende cucinati secondo le antiche ricette contadine di cui sono depositarie. Per questo l'Associazione Donne in Campo, il cui gruppo ToscanaNord ha vinto il concorso "Progetti per le Donne" di Expo 2015, ha deciso di lanciare l'AgriCatering, un'operazione culturale di vasta portata per "ricordare" le nostre origini e difendere dall'oblio lo straordinario patrimonio agro-alimentare rurale italiano.

4 Marzo 2015

Via Mariano Fortuny 20
Roma

Le Donne In Campo Della Cia partono con il “Treno Verde” Di Legambiente e Fs



‘Le agricoltrici partecipano all’iniziativa speciale di quest’anno dedicata all’agricoltura italiana di qualità, in vista di Expo 2015’.

Donne in Campo è salita a bordo del “Treno Verde”, lo storico convoglio di Legambiente e Ferrovie dello Stato che quest’anno dedica il suo viaggio sui binari italiani all’agricoltura e all’alimentazione di qualità in vista di Expo Milano 2015. L’associazione femminile della Cia-Confederazione italiana agricoltori è infatti partner dell’iniziativa, presentata il 18 febbraio alla Stazione Termini di Roma. Dalla Sicilia alla Lombardia, dalla Puglia alla Toscana, le Donne in Campo saranno protagoniste delle quindici tappe previste dal 18 febbraio all’11 aprile attraverso i propri gruppi territoriali con incontri, mercati e agricatering.

La campagna, realizzata con il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole, del Ministero dell’Ambiente e del Padiglione della società civile Cascina Triulza, con questa edizione speciale vuole evidenziare l’apporto fondamentale dell’agricoltura alla riduzione degli effetti dei cambiamenti climatici, alla corretta alimentazione e alla cultura dei territori rurali. “Nutrire è un atto femminile -afferma la presidente di Donne in Campo Mara Longhin-. Non a caso sono le donne le custodi delle tradizioni contadine e le migliori garanti di un’agricoltura sostenibile che coniuga il diritto all’alimentazione con il dovere di salvaguardare le risorse naturali e la libertà di produrre”. “L’agricoltura -continua Longhin- è cibo e nutrimento, è salute, identità territoriale e culturale, è rapporto con l’ambiente e creazione di paesaggi: è la vita, la salute e la cultura di un’intera società. Le Donne in Campo sono impegnate nella valorizzazione di tutti i metodi di produzione agricola ecocompatibile, con particolare attenzione alla salvaguardia della stabilità e della fertilità dei suoli. Allo stesso tempo vogliono introdurre, con la ricerca, innovazione culturali, di processo, di prodotto e di diversificazione delle attività aziendali a integrazione del reddito”. L’associazione Donne in Campo della Cia, conclude la presidente, “trasmettono alle nuove generazioni i valori dell’agricoltura con le fattorie didattiche, offrono le loro aziende per l’accoglienza degli anziani, dei disabili e degli emarginati, delle donne in difficoltà e difendono l’agricoltura delle zone svantaggiate. Sono impegnate a costruire asili nelle aziende dove insegnare ai bambini il valore dell’ambiente e a offrire ‘agricatering’ alle vicine città”.



Donne in Campo è la principale Associazione italiana di imprenditrici e donne dell'agricoltura impegnata ad elaborare una visione femminile dell'agricoltura e del suo progresso.

Donne in Campo crea 'reti' di donne sul territorio rurale, tesse relazioni tra le aziende e costruisce comunità e gruppi locali.

'Nutrire' è un atto femminile. Non a caso sono le donne le custodi delle **tradizioni contadine** e le migliori garanti di un'**agricoltura sostenibile** che coniuga il diritto all'alimentazione con il dovere di salvaguardare le risorse naturali e la libertà di produrre.

L'agricoltura è cibo e nutrimento, è salute, identità territoriale e culturale, è rapporto con l'ambiente e creazione di paesaggi: è la vita, la salute e la cultura di un'intera società.

Le Donne in Campo vogliono ripristinare un sano ed **equilibrato rapporto con l'ambiente** e una piena e libera espressione delle capacità imprenditoriali delle agricoltrici e degli agricoltori italiani.

Le *Donne in Campo* sono impegnate nella valorizzazione di tutti i metodi di produzione agricola ecocompatibili con particolare attenzione alla **salvaguardia della stabilità** e della fertilità dei suoli; allo stesso tempo vogliono introdurre con la ricerca **innovazioni culturali**, di processo, di prodotto e di diversificazione delle attività aziendali a integrazione del reddito. Sono impegnate a trasmettere alle nuove generazioni i valori dell'agricoltura con le **fattorie didattiche**, ad offrire le loro aziende per l'**accoglienza degli anziani**, dei disabili e degli emarginati, delle donne in difficoltà a difendere l'agricoltura di montagna. Sono impegnate a costruire asili nelle aziende dove insegnare ai bambini il valore dell'ambiente e ad offrire **Agricatering** alle vicine città.

Essere una Donna in Campo significa '**nutrirsi di energia**' per la vita del Pianeta!



LE DONNE IN CAMPO DELLA CIA
PARTONO CON IL
"TRENO VERDE" DI LEGAMBIENTE E FS

Lo storico convoglio quest'anno dedica il suo viaggio all'agricoltura e all'alimentazione di qualità in vista di Expo Milano 2015

24 FEBBRAIO - CALTANISSETTA
IL CANE DI MANNARA - AZ. BELLOMO
In collaborazione con SAMANNARA
Associazione per la salvaguardia del cane di mannara

27 FEBBRAIO - PALERMO
L'APICOLTURA BIOLOGICA - AZ. BERGI



Da "l'Altra metà della Terra" di Evelina Gianoli su Sicilia Più

(...) Le due tappe siciliane si svolgono presso le stazioni di Caltanissetta e Palermo, dove si è parlato di tutela del cane di mannara e dell'ape nera sicula.

Martedì 24 febbraio, a Caltanissetta, un giovane esemplare di cane di mannara è stato accompagnato ed esposto dall'Azienda Agricola Zootecnica Bellomo di Enna, che alleva ovini di razza Comisana, conosciuta come "Testa rossa", e bovini di razza Limousine. Presente anche l'Associazione Samannara, che si occupa delle salvaguardia del cane di mannara.



Per l'occasione sono intervenuti anche il consigliere dell'associazione Salvatore Gugliara e il Vicepresidente Florindo Arengi. Quest'ultimo, intervistato da Sicilia più, ha sottolineato: "il cane di mannara appartiene ad una popolazione rustica legata alla pastorizia e viene utilizzato ancora oggi per la guardia negli allevamenti di ovini e bovini. La razza ha rischiato l'estinzione per la difficoltà di reperimento di soggetti puri. Ciò a causa della generalizzata crisi dell'agricoltura e della zootecnia, che ha provocato una diminuzione del numero e della consistenza di allevamenti ovini rispetto al passato, nonché per la diminuzione della transumanza legata alla crisi anzidetta e a motivi sanitari che ne impediscono la pratica".

Venerdì 27 febbraio, a Palermo, l'ape nera sicula è stata mostrata al pubblico, grazie ad un alveare didattico in vetro, dall'azienda agrituristica Bergi di Castelbuono, produttrice di un pregiato e premiato miele biologico. L'Apis mellifera sicula, di colore scuro e con ali di piccole dimensioni, ape-sicilianasi adatta particolarmente alle condizioni climatiche dell'Isola. Inoltre, è resistente alle malattie, assicura un basso consumo di miele ed ha un'ottima capacità di moltiplicarsi anche partendo da piccoli nuclei. (...)

IMU, LA MOBILITAZIONE DI AGRINSIEME CONTINUA. SENZA SOSTANZIALI INTERVENTI CORRETTIVI PRONTI A NUOVE INIZIATIVE IN TUTT'ITALIA

Il coordinamento tra Cia, Confagricoltura e Alleanza delle cooperative agroalimentari ribadisce l'urgenza di agire sul dl 4/15 per individuare parametri più equi e sostenibili anche per il 2014. Altrettanto necessaria una revisione strutturale dell'imposizione locale sugli immobili agricoli. Le iniziative promosse in tutt'Italia da Agrinsieme per sollecitare un intervento di correzione sostanziale sull'Imu agricola hanno già coinvolto migliaia di agricoltori e trovato grande attenzione da parte delle istituzioni locali. Manifestazioni si sono svolte a Grosseto, Firenze, Arezzo, Siena, Pisa, Viterbo, Torino, Alessandria, Pescara, Asti, Ferrara e in Calabria, Veneto, Abruzzo e Sicilia intera, e l'azione sindacale del coordinamento tra Cia, Confagricoltura e Alleanza delle cooperative agroalimentari proseguirà con altre iniziative al Nord, al Centro e al Sud del Paese. Vogliamo sollecitare le forze politiche e di governo - sottolinea Agrinsieme - a individuare, anche per il 2014, parametri più appropriati rispetto a quelli contenuti nel Dl 4/15 che si rifanno agli elenchi Istat dei comuni montani o parzialmente tali e che lo stesso Istituto di statistica, con una presa di posizione ufficiale, ha dichiarato non più aggiornati e quindi non adeguati a valutare l'effettiva natura e posizione del terreno su cui deve basarsi la tassazione Imu. Il coordinamento tra Cia, Confagricoltura e Alleanza delle cooperative del settore agroalimentare ribadisce la necessità di apportare significativi correttivi al Decreto Legge, in modo da rivedere le storture attuali ed evitare che gli agricoltori siano chiamati a pagare un'imposta che, dovendo rispondere essenzialmente a ragioni di gettito, omette di considerare il rispetto di principi quali la sostenibilità, l'equità e la ragionevolezza che, invece, dovrebbero essere alla base di qualsiasi norma impositiva. Occorre procedere rapidamente per arrivare a una definizione del 2014 - conclude Agrinsieme - e bisogna procedere altrettanto velocemente per assicurare una revisione strutturale dell'imposizione locale sugli immobili agricoli, per la quale assicuriamo la nostra disponibilità a un confronto costruttivo con i ministeri competenti.

Agricoltura, passione di famiglia

Biologico, tipicità e piccola dimensione sono i fattori vincenti dell'azienda di Barbara Fidanza, presidente Donne in Campo della Liguria... su NOIDONNE di Tiziana Bartolini.



“L'amore per l'agricoltura mi è stato tramandato dalla mia cara nonna Eletta, che fin da piccola mi ha portato con lei nei campi”. La vitalità non manca a Barbara Fidanza, presidente Donne in Campo Liguria e titolare dell'Azienda agricola biologica Il Germoglio di Sarzana, e neppure l'entusiasmo, che ha radici robuste. “I miei nonni arrivarono in Val di Magra dall'Abruzzo per lavorare come mezzadri e poi acquistarono le terre che coltivavano, dove ho fatto pratica divertendomi”. La passione ha contagiato molte donne in famiglia.

“Oggi siamo tre cognate e tre cugine, tutte gestiamo aziende agricole in Val di Magra, situate in parte proprio su quei terreni”. Il cammino di Barbara inizia aiutando nell'azienda agricola la mamma Luisa, che è stata sua tutor. Una collaborazione che dura circa 30 anni e poi, nel 2008, arriva l'occasione e acquista un terreno vicino all'azienda di famiglia immerso in una splendida zona agricola con vincolo di conservazione. “Il terreno era incolto da 18 anni e l'ho sentito subito come un'opportunità. Riesco ad occuparmene da sola, con l'aiuto occasionale dei miei famigliari e, a parte un piccolo vigneto per uso personale, coltivo prevalentemente ortaggi e frutta; il biologico è una mia scelta consapevole dovuta a convinzioni personali. I prodotti biologici, privi di pesticidi e concimi chimici, tutelano la nostra salute e l'ambiente... senza parlare del sapore! Il fatto che i miei terreni erano incolti e a riposo da molti anni aiuta la produzione e comunque bisogna mettere in conto anche la perdita di una parte dei raccolti in quanto le possibilità di cura di alcune malattie è limitata dal divieto di usare preparati chimici.

Tra i metodi biologici che uso c'è anche l'impiego di insetti, molto utili per esempio con le fragole”. Le coltivazioni di Barbara sono variegata: ortaggi, frutta, insalate, zucchine, pomodori, melanzane, fragole, meloni, angurie e molto altro, ma soprattutto tengono conto della tradizione, delle qualità locali e delle vecchie cultivar: dalla cipolla rosa della Val di Vara al cavolo nero spezzino. I prodotti dell'azienda sono sottoposti al sistema di controllo biologico da parte dell'ente certificatore ICEA, Istituto Certificazione Ambientale e Etica e, nonostante i prezzi siano leggermente superiori, sono piuttosto ricercati. “Riesco a mettere sul mercato prodotti sempre freschi, appena raccolti e senza sprecare. La scelta del biologico mi ha aperto la strada alla vendita dei prodotti soprattutto verso i GAS, gruppi di acquisto solidali, che apprezzano queste attenzioni. Ritengo che la certificazione biologica sia un valore, specialmente per aziende di piccole dimensioni come la mia, le cui produzioni possono essere considerati di nicchia”.



La piccola dimensione è tipica del territorio ligure, e Barbara ha individuato i punti di forza che l'hanno resa competitiva e vincente. "Ho scelto di mettere direttamente sul mercato i miei prodotti, senza passaggi intermedi. Così sono presente a due mercatini settimanali a Sarzana, quello dei Contadini e quello di Slow Food, e conferisco a due negozi di prodotti biologici oltre che a vari gruppi di GAS".

Unico rammarico "non poter assumere personale, visti i costi di gestione", anche se nel tempo ha ospitato studenti dell'Istituto Agrario per stage o ragazzi con disagi sociali o disabili, esperienze che "hanno saputo dare un valore aggiunto sia me che alla mia azienda, un dare e un avere che mi hanno gratificato, ma soprattutto arricchito a livello personale". Senza l'amore e la passione tutto ciò non sarebbe possibile.

La lana autoctona a km zero di Aquilana di Valeria Gallese, presidente Donne in Campo L'Aquila.



Trasformare la lana sucida unta in filati di qualità. E' questa la sfida che l'azienda agrozootecnica abruzzese di Damiani Ovidio e Valeria Gallese ha deciso di intraprendere con "Aquilana", un marchio vero e proprio che in poco tempo si è affermato in tutta Italia. Sciarpe, maglioni e cappelli realizzati con filato tinto naturalmente, usando solo erbe, foglie, piante e radici.

Qualche esempio? Tinture realizzate con galle, robbia, reseda, guado, legno campeggio, cocciniglia, camomilla del Tintore o legno Brasile. "Mio marito – spiega Valeria Gallese – proviene da una famiglia di pastori e ha portato avanti questa tradizione. Quando abbiamo aperto l'attività però ci siamo resi conto che era difficile vivere di pastorizia e per questo abbiamo pensato di valorizzare il patrimonio. Abbiamo introdotto dei capi in grado di migliorare i velli delle nostre pecore anche se partivamo già da una buona base, ossia dalla merinizzata italiana da carne che è una razza dalla duplice attitudine, adatta sia per la carne che per la lana. Il mantello viene poi inviato alla trasformazione secondo la logica della filiera corta. E dedichiamo molta attenzione all'igiene della tosatura." L'azienda, grazie alla collaborazione del Parco Nazionale Gran Sasso Monti della Laga e dell'Università Veterinaria di Teramo, sta cercando di salvare un gruppo di pecore di razza autoctona, la Pagliarola di Barisciano, ormai in via di estinzione. Con un bando del 2010, "ci sono state affidate 40 pecore di questa razza –ha precisato Valeria– che riescono ad ottenere modeste produzioni di lana e latte. Nonostante una produzione scarsa, questa razza è caratterizzata da una grande rusticità: gli agnelli sono molti piccoli ma robusti". Con il progetto

dell'Università speriamo di raddoppiare il numero delle femmine e dei maschi. Attualmente abbiamo solo 3 arieti su 42 pecore".

AquiLana ha anche partecipato al progetto "Vesti l'ambiente", un piano dell'Ateneo e dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, avviato nel 2006, con lo scopo di valorizzare, attraverso l'innovazione, l'allevamento ovino abruzzese per la produzione di lane pregiate, recuperando così un prodotto storico della regione. Attualmente aderisce al progetto Pecunia, promosso dall'Ente Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, che punta alla valorizzazione del patrimonio lana sucida, per incrementare il valore economico della lana. "Mi sono innamorata della lana – spiega Valeria – non del gomitolo, ma del vello sudicio e puzzolente che ti sporca i pantaloni di grasso quando cerchi di immobilizzare una pecora per aiutarla a partorire, per controllarle i denti e la salute. Ne ho seguito l'evoluzione ed ho creduto nella sua trasformazione con l'approvazione di Ovidio, mio marito, sempre al mio fianco. Ho fatto nascere un Marchio che rappresenta delle Signore Matasse che migliorano di anno in anno. Ogni vendita è una conferma di quanto finora è stato benfatto. Ma niente mi emoziona di più che vedere qualcosa di realizzato con questa lana!"

Da Debora e Sandra, idee ed intraprendenza nella guida della "Fattoria dell'Aglio" ed un ricco contributo di proposte nell'ambito della Cia di Cuneo.

"Siamo agricoltrici, imprenditrici agricole, donne che vivono in ambito rurale, ma anche soltanto donne che "amano" l'agricoltura e tutto quanto ad essa è collegato. Siamo donne intraprendenti che scelgono di essere attive, di essere in campo, far pensare le proprie idee, i propri progetti, le proprie imprese; che scelgono di informarsi, formarsi, valorizzarsi e confrontarsi con le altre donne che lavorano e che si organizzano nella società".



E' in queste dichiarazioni che l'associazione Donne in Campo riassume la propria proposta-messaggio recepito da tante associate in provincia di Cuneo. Lo hanno fatto proprio, con grande convinzione, Debora Garino e Sandra Arneodo, tanto da riuscire a conciliare la conduzione della loro azienda con il ruolo dirigente nella Cia cuneese, responsabili rispettivamente di "Turismo Verde" e di "Donne in campo". "Un connubio certo impegnativo – confessano Debora e Sandra – in quanto la rappresentanza di tante aziende in provincia è stata un'assunzione di responsabilità importante che abbiamo voluto integrare nella gestione della nostra impresa e nei personali impegni familiari ma che stiamo vivendo come una nuova avvincente sfida. Entrambe abbiamo sempre rivolto grande attenzione alle esigenze ed alle aspettative delle imprenditrici agricole, conoscendone sì i bisogni ed i desideri ma anche le sensibilità, le attitudini e le attenzioni tipiche del modello di impresa femminile. Donne ed impresa, in entrambi gli istituti della Cia che rappresentiamo, sono un binomio che ci siamo proposte di leggere con occhi diversi

da come avveniva nel solo recente passato, per i valori di cui sono portatrici e che costituiscono un patrimonio immateriale rispondente in pieno ai bisogni nuovi della nostra società: la qualità della vita, l'identità, il tempo della natura con i suoi ritmi, la responsabilità sociale.

La gestione delle imprese femminili agricole ha fatto registrare, infatti, un notevole apporto innovativo sia in termini di prodotto che di trasformazione: è sufficiente citare la loro presenza nella produzione biologica e nelle fattorie didattiche per esemplificare come esse stiano dimostrando la maggior attenzione nel conservare le tradizioni, preservando il territorio e l'ambiente o utilizzandolo in modo adeguato e rispettoso.



Per questo siamo fiduciose che il ricco apporto di idee e di proposte delle imprese "al femminile" possa fornire un contributo prezioso alla stessa attività ed iniziativa dell'organizzazione professionale".

Debora e Sandra l'analisi dell'imprenditoria agricola "in rosa" non hanno bisogno di farla, la effettuano quotidianamente sulla loro pelle nella conduzione della loro "Fattoria dell'aglio" a Caraglio, piccolo comune ad inizio della valle Grana, in provincia di Cuneo. Una storia, la loro, che prende il via nel 2003 quando Debora, fioraia, e Sandra, coadiuvante nell'azienda agricola del marito, si appassionano alla curiosa ricerca storico-scientifica che il loro amico Lucio, ispettore veterinario, sta svolgendo sull'origine della filastrocca, molto diffusa in provincia di Cuneo "A Caraj l'an piantà j aj, jan nen bagnaj, j aj sun seccaj (A Caraglio han piantato l'aglio, non l'hanno bagnato e l'aglio è seccato)". Apprendono così notizie sulle particolari doti di delicatezza, aromaticità e dolcezza dell'aglio un tempo coltivato a Caraglio, tutte caratteristiche che, all'inizio del secolo scorso, quando il consumatore prediligeva sapori particolarmente intensi, erano considerati un difetto, al punto da farne

Orvieto -18 febbraio PIÙ TERRENI COLTIVATI CONTRO IL DISSESTO IDROGEOLOGICO: LA DIFESA DEL SUOLO PARTE DAGLI AGRICOLTORI "MANUTENTORI"

Il convegno della Cia il 18 febbraio a Orvieto rilancia la necessità di una vera politica di prevenzione del territorio, che non può prescindere dalla fondamentale attività di presidio e tutela degli operatori agricoli, soprattutto nelle aree marginali. I terreni coltivati e quelli boschivi svolgono un ruolo essenziale per stabilizzare i versanti e trattenere le acque. Il presidente Scanavino: basta con la cementificazione selvaggia che ha cancellato più di 2 milioni di ettari di suolo agricolo in vent'anni, è tempo di valorizzare il settore primario quale volano di riequilibrio territoriale, in un Paese in cui il rischio idrogeologico riguarda il 9,8% della superficie nazionale e ben l'82% dei comuni.

Frane, alluvioni, smottamenti e piene. L'Italia ha il triste primato in Europa di Paese a maggior rischio idrogeologico, un "pericolo" che coinvolge quasi il 10% della superficie nazionale e riguarda ben 6.633 comuni, ovvero l'82% del totale. Eppure, a dispetto di questa altissima criticità, solo ora si comincia a lavorare su una vera politica di difesa del suolo. Che però, per essere efficace, deve finalmente riconoscere il ruolo degli agricoltori come "manutentori" del Paese. Perché, per prevenire il dissesto idrogeologico dei territori, la soluzione migliore è coltivarli. E' quanto è emerso dal convegno nazionale della Cia-Confederazione italiana agricoltori, a Orvieto a Palazzo dei Congressi, dedicato proprio a "L'impegno degli agricoltori contro il dissesto idrogeologico". Per evitare il ripetersi di continue emergenze maltempo, purtroppo troppe volte con risvolti tragici, ma anche per una questione economica, è sempre più evidente che il territorio italiano deve essere "messo in sicurezza", senza ulteriori indugi da parte della politica -ha sottolineato la Cia-. Non prevenire, infatti, è già costato al Paese 22 miliardi di euro negli ultimi vent'anni. Solo per riparare i danni causati da frane e alluvioni. Diventa chiaro, quindi, che tocca invertire la rotta e, invece di gestire le conseguenze drammatiche del dissesto idrogeologico, investire sulla prevenzione e mettere in campo azioni organiche di tutela e conservazione del suolo. In questo senso, il ruolo degli agricoltori è fondamentale. I terreni coltivati, infatti, insieme a quelli boschivi, giocano un ruolo essenziale per stabilizzare e consolidare i versanti e per trattenere le sponde dei fiumi, grazie anche alla capacità di assorbimento e di riduzione dei tempi di corrivazione, aiutando così a scongiurare frane e cedimenti del terreno -ha evidenziato la Cia-. Ogni forma di coltivazione obbliga a un corretto regime delle acque e questo comporta una sensibile diminuzione dell'esposizione dei versanti al rischio di smottamenti e dei fondovalle al pericolo di allagamenti.

Purtroppo però, la cementificazione costante e non sempre regolamentata ha già cancellato negli ultimi vent'anni oltre 2 milioni di ettari di terreno agricolo a ritmi vertiginosi (oltre 11 ettari l'ora, quasi 2.000 a settimana e oltre 8.000 al mese) e questo processo molto spesso non è neppure stato accompagnato da un adeguamento della rete di scolo delle acque -ha ricordato la Cia-. Si è lasciato spazio all'incuria, al degrado, all'abbandono da parte degli agricoltori, la cui opera di presidio e di manutenzione è invece prioritaria, soprattutto nelle aree marginali di collina e di montagna.

Per questo ora bisogna fare un deciso passo avanti -è l'appello lanciato nel corso del convegno-. Servono nuove e adeguate politiche di prevenzione del territorio, a partire dalla legge per il contenimento del consumo di suolo, a cui affiancare una puntuale azione di vigilanza e controllo delle situazioni a rischio che deve coinvolgere gli operatori agricoli. "Gli agricoltori -ha detto il presidente nazionale della Cia, Dino Scanavino- devono esercitare un ruolo di primo piano nella difficile impresa di tutela del territorio.

Gli strumenti esistono e si attuano tramite le convenzioni tra le amministrazioni locali e le imprese agricole, che in un'ottica di sussidiarietà possono esprimere multifunzionalità e pluriattività". Secondo Scanavino, insomma, "occorre porre immediato riparo e lavorare in tempi veloci per costruire un sistema ambientale realmente sostenibile, valorizzando il ruolo essenziale dell'agricoltura quale volano di riequilibrio territoriale, produttivo e sociale". I lavori dell'iniziativa di Orvieto sono stati aperti dal sindaco Giuseppe Germani e dal presidente di Cia Umbria Domenico Brugnoli. Sono intervenuti, tra gli altri, il presidente della commissione Agricoltura della Camera Luca Sani, il responsabile scientifico di Legambiente Giorgio Zampetti, il responsabile Segreteria tecnica Progetto Iffi (Inventario dei fenomeni franosi in Italia) dell'Ispra, il vicepresidente dell'Anbi Donato Di Stefano e il presidente del Ceja Matteo Bartolini. Ha moderato l'incontro il direttore del Corriere dell'Umbria Anna Mossuto.

abbandonare del tutto la coltivazione. Ma la nutrita serie di studi di Lucio e le sue analisi sulle peculiarità dei terreni di Caraglio portano alla conclusione che la presenza di componenti calcaree, dolomitiche ed argillose, di micascisti cristallini e quarziti tipici, in un clima temperato favorevole, sono condizioni ottimali per ottenere un aglio delicato nel sapore, dall'odore meno persistente nel tempo e, soprattutto, con il pregio di una buonissima digeribilità. Debora e Sandra, con i rispettivi mariti Aurelio ed Oscar, decidono, di conseguenza, di avviare la coltivazione dell'aglio a titolo sperimentale per 4 anni e, nel contempo, costituiscono il "Consorzio per la valorizzazione, promozione e tutela dell'Aj 'd Caraj".

La migliore banca, è la Terra.



**Ci metti i tuoi semi,
e lei li fa fruttare gratuitamente.**

Il severo disciplinare obbliga la rotazione quadriennale, proibisce il diserbo chimico e prevede solo quello fisico (zappa per i piccoli appezzamenti e motozappa per quelli di maggiori dimensioni), vieta la concimazione chimica o con liquami ed ammette solo quella organica (meglio se il letame è bovino ed è di eccellenza provenendo dagli allevamenti di Castelmagno), consente l'impiego della cenere di legna in quantità ridotte mentre i trattamenti fitosanitari prevedono l'uso del *Bacillus thuringiensis* e, in caso di malattie fungine, l'ossicloruro di rame. L'attività vera e propria comincia nel 2007: il prodotto è bello, sano ed abbondante e, nel giro di poco tempo, va letteralmente a ruba. Il che non può che rallegrare Lucio e gli amici del comitato dell'associazione "Insieme per Caraglio" che, dal 2003, hanno dato vita ad "Aj a Caraj – la festa che sa di aglio". E' la kermesse celebrativa del rinomato bulbo locale, diventato sempre più il simbolo agricolo della città, una manifestazione che riscontra un notevole successo di pubblico, di migliaia di avventori di tante parti della regione e di oltre confine, che giungono in città per acquistare il fresco e gentile aglio caragliese. Intanto crescono i soci del Consorzio, attualmente sono una ventina, tutti severamente rispettosi delle disposizioni statutarie, a cominciare dall'areale di coltivazione, il comune di Caraglio e non più di 100 metri dal confine per i comuni limitrofi di Bernezzo, Cervasca, Valgrana, Cuneo, Busca, Dronero e Montemarle. Ma coltivare la terra, anche per un prodotto di piccole dimensioni come l'aglio, è un lavoro impegnativo che dura diversi mesi all'anno, dalla preparazione del terreno a fine estate alla piantagione dei bulbilli fra ottobre e novembre. "La raccolta, totalmente manuale, che avviene nel mese di giugno – informano Debora e Sandra – è certamente la fase del ciclo

produttivo che richiede più impegno, a cui seguono la pulitura, la selezione, la lavorazione nelle tipiche trecce da 3 o 5 teste e l'apposizione dei mazzi in "pendeis" (pannelli) o altro, in un posto ventilato, asciutto, luminoso ma non al sole diretto. La nostra fattoria ha ottenuto la certificazione di azienda biologica e, nel 2009, abbiamo realizzato un laboratorio di trasformazione con la linea che abbiamo denominato "Aj Love you" con una ricca gamma di prodotti, dalla delicata "Crema di Caraglio", che si presta per accompagnare carne, pesce, verdure e formaggi, al "CaragliHot" (aglio con olio extravergine di oliva, peperoncino e rosmarino) ideale per condire gli spaghetti, fino al "Profumo di Caraglio (aglio disidratato e sale) per insaporire carpacci, insalate, grigliate ed ai "Cioccolatini all'aglio". L'intraprendenza di Debora e Sandra non si esaurisce, però, nella sola coltivazione dell'aglio, il cui ciclo di produzione e di trasformazione copre solo alcuni mesi dell'anno, ma le indirizza a dedicare parte dell'azienda al recupero di antiche coltivazioni tradizionali, un tempo presenti nell'areale caragliese. Nel Consorzio, allora, si va alla riscoperta delle antiche patate piatlina e ciarda, delle lenticchie, del "barbarià". Quest'ultimo è il risultato di un'antica tecnica che prevede la semina autunnale di una miscela composta da semi di grano e segale. Si ottiene un prodotto dal sapore assai diverso dalla semplice miscela delle due farine, come avviene oggi, in quanto la consociazione dei due cereali nella coltivazione in campo fa sì che le sostanze nutritive siano meglio assorbite e poi assimilate tanto da migliorare notevolmente le caratteristiche organolettiche. Ne scaturisce così una farina integrale dolce, adatta per ottimi biscotti, torte, per realizzare gustose pizze ma anche per il pane e la pasta. Nel 2011 il Consorzio dell'Aj 'd Caraj è stato riconosciuto "Comunità del Cibo" di Terra Madre con la designazione di un suo rappresentante nel Comitato di Condotta di Slow Food Cuneo. "Le motivazioni e la voglia di fare, di cimentarci in nuove produzioni ed iniziative, a cominciare dalla partecipazione a tante manifestazioni mercatali, di vendita diretta, di kermesse (con premi e riconoscimenti), in ambito nazionale - concludono Debora e Sandra- non ci mancano, sono tutte importanti occasioni per valorizzare l'imprenditoria femminile e per sottolineare la valenza di un ruolo che sa esprimere creatività, tradizione, innovazione e competenza. E svolgendo funzioni di primo piano nell'ambito dell'organizzazione Cia a Cuneo abbiamo l'occasione di proporre, negli ambiti decisionali della struttura organizzata, con i nostri valori e la nostra sensibilità, alcuni esempi concreti di quanto l'agricoltura può apportare alla società: produrre alimenti, conservare l'ambiente naturale, proteggerne la cultura e le peculiarità".



L'Agricatering Donne in Campo Toscana Nord vince il riconoscimento di 'We-Women for Expo'

L'Agricatering Donne in Campo Toscana Nord 'conquista' **Expo 2015 Milano**, vincendo con il progetto 'Dal Campo alla Tavola' un importante riconoscimento di 'We- Women for Expo', lo Spazio Donna che ha lo scopo di mettere in rete esperienze e pensieri sul tema del cibo e dell'alimentazione.



Il Gruppo Agricatering Donne in Campo Toscana Nord, è il gruppo pilota del Progetto Agricatering nazionale impegno dell'Associazione donne della Cia per il 2015. Scoprire e rilanciare le antiche ricette dei territori rurali italiani con prodotti di stagione appena raccolti, valorizzare il protagonismo delle donne dell'agricoltura depositarie di tali saperi, creare un rapporto diretto fra produttore e consumatore, offrire nuove opportunità di reddito alle aziende agricole, contribuire alla difesa dell'ambiente accorciando la filiera. Sono questi gli obiettivi che l'Associazione Donne in Campo-Cia si propone nel costruire la rete dell'Agri-catering Donne in Campo.

Pasta e fagioli col fagiolo Schiaccione di Pietrasanta, torte di verdura a base di Pomodoro Canestrino locale, polenta con Mais Maranino, ricotta con le more ed il miele delle colline di Camaione. Con queste ricette le donne dell'Associazione Donne in Campo Toscana Nord, il "gruppo pilota" della rete, dopo aver partecipato più volte alla festa del Fatto Quotidiano alla Versiliana, presentano il 'Progetto AgriCatering' il 4 marzo a Roma presso la sede della Confederazione Italiana Agricoltori nazionale.

Il prestigioso riconoscimento di Expo 2015 rende merito ad un'operazione culturale di vasta portata per 'ricordare' le nostre origini e difendere dall'oblio lo straordinario patrimonio agroalimentare italiano.

Donne In Campo La Spezia: al via gli Apericena con le verdure fresche delle Aziende in rosa.

Sabato 21 febbraio Donne in Campo La Spezia ha organizzato in collaborazione con il Ristorante 89 verticale di Sarzana, una serata dove le verdure delle nostre aziende agricole "in rosa" locali hanno incontrato la professionalità della Chef Tatiana Salvi. Questo primo incontro sarà un punto di partenza per una futura collaborazione tra ristorazione e le aziende di Donne in Campo. Un ricco apericena con verdure fresche di stagione accompagnato da ottima musica.



E' il momento degli home-restaurant: ecco come aprirne uno a casa propria (da *IlSole24ore*)

<http://food24.ilssole24ore.com/2015/01/e-il-momento-degli-home-restaurant-ecco-come-aprirne-uno-casa-propria/>

Dimenticate i guerriglia restaurant, temporanei, itineranti, uderground. Al limite della clandestinità. Oggi le cene in casa sono una delle tante facce della sharing economy: si condivide cibo genuino fra perfetti sconosciuti, contribuendo alla spesa. Tutto alla luce del sole. Il contatto si stabilisce sul web: su una delle tante piattaforme social si seleziona l'evento, si prenota e si paga. Oppure si riserva un posto direttamente sul sito (o sul profilo facebook) dell'home restaurant preferito. Esperienza imperdibile per i turisti desiderosi di scoprire dal vivo gusti e abitudini delle città che li ospitano, è ormai anche per i residenti l'ultima frontiera del social eating. Presto anche su Airbnb. Il fenomeno è in espansione: sul portale Airbnb, dove i privati di 192 paesi possono affittare o subaffittare a chi è in viaggio la propria casa (o spazi extra) per brevi periodi, sarà presto attivo anche il servizio di home restaurant: si sta sperimentando in California. Ma in Italia e in Europa è già boom. Tradizionale, etnico, creativo: il ristorante è in casa Michele Ruschioni è un giornalista. Ha lasciato le cronache politiche di Libero per accogliere ai fornelli amici e avventori nella sua abitazione romana (zona Porta Pia) tra una libreria, qualche natura morta e un tavolo per 12 commensali, condendo la serata, due volte alla settimana, con aneddoti gastronomici in perfetto stile romanesco. Lo affianca la sua compagna Daniela Chiappetti, stessa passione per la cucina, che spazia dalle tradizioni della Roma papalina a quelle armene. In meno di un anno il loro home restaurant è fra i più richiesti della città. Luca ed Elle ricevono in casa a Como, deliziando gli ospiti con specialità Thai, dai ravioli ripieni di gamberi al riso fritto, pollo avvolto in foglie di pandan, fish soup, insalata di papaya. Per partecipare a una cena nel loft milanese di Melissa e Lele si prenota su Ma' Hidden Kitchen Supper Club (max 10 persone). Lista d'attesa lunghissima.



Spesso ai fornelli c'è lo chef Andrea Sposini che organizza per gli ospiti anche market tour e lezioni di cucina. Fra i piatti in menù filetto di maiale bardato al vino rosso, spinaci e peperoni al forno, miniburger di trota con asparagi e pomodoro fritto, mousse di fondente al tabacco toscano Kentucky. Qui come altrove vale la regola del Byo, bring your own: da bere lo portate voi. Tante community per promuovere cene social fra sconosciuti. La piattaforma social di riferimento per una serata alternativa fra le mura domestiche della Capitale è Ceneromane, dedicata ai viaggiatori e residenti in cerca di avventure gastronomiche in location di grande effetto. I padroni di casa affiliati sono una quarantina. Si tratta di un progetto autofinanziato, lanciato nel 2012. Da un anno è entrato in un programma di accelerazione di Sellalab (Banca Sella). La piattaforma gestisce direttamente i flussi di pagamento, incassando e girando ai padroni di casa la quota di competenza al netto di una trattenuta del 15% e delle spese di transazione. Il costo medio di una cena è di 40 euro.

Le Cesarine di Bologna hanno messo in pratica il progetto Home Food patrocinato dal ministero delle Politiche agricole, in collaborazione con l'Università, per valorizzare e diffondere la cultura del cibo tradizionale, del prodotto tipico e del territorio. L'iniziativa copre oggi l'Italia intera. Gnammo.com (nata nel 2012 dalla fusione delle start up Cookous e Cookhunter, con sede a Torino e a Bari) è la più grande community italiana: è diffusa in 124 città dove ha arruolato 1.055 cuochi e realizzato 500 eventi social. Sul sito sono segnalati brunch da 10 euro fino a cene-spettacolo da 40. Ma anche menù indiani, messicani, vintage, come la serata a tema Grande Gatsby organizzata da Paolo nel loft all'interno dell'ex Richard Ginori a Milano. Menù a buffet con Waldorf salad, tacchino fritto freddo con salsa

Worcester , Al Capone meatballs, pollo, mango e noci caramellate, brownies al cioccolato con prugne e Armagnac. New Gusto è un progetto abruzzese e si rivolge soprattutto ai turisti per favorire scambi culturali attraverso il cibo. KitchenParty.Org è una comunità di “persone aperte e curiose che condividono la propria passione per la cucina e la buona tavola incontrandosi a casa e nei locali per conoscere ogni volta nuovi amici”. Per gli aspiranti chef, il motto è: “Il migliore ristorante è la tua cucina”. Peoplecooks si rivolge principalmente a studenti e a lavoratori fuorisede, turisti low cost e persone con difficoltà economiche: il pasto non supera i 6 euro. Quelle di Soulfood (programma multidisciplinare nato da un’idea di Don Pasta – gastrofilosofo militante – e realizzato con Terreni Fertili, associazione impegnata per una nuova e sostenibile mobilità) sono cene carbonare che prevedono incursioni nelle abitazioni private di cuochi per caso, per sfizio, per una volta e mai più. Occasioni per “diffondere i concetti di sostenibilità, ecocompatibilità, cibo come mezzo di socializzazione ed integrazione, qualità della vita, resistenza”. Spesso con il coinvolgimento di Rural Hub, scuola di condivisione per progetti di social innovation applicati alla terra. Sensibili anche gli intellettuali: Stefano Benni a Roma ha letto dal vivo “Il bar sotto il mare” in un’autofficina su via Palmiro Togliatti, tra pittole pugliesi, alici fritte, polentina con totani e piselli. Casa Maestoso, a New York lo chef cucina in appartamento Eatwith (Techcrunch incubated) è invece un player internazionale che ha una piccola quota di mercato in Italia. E’ da lì che è partito Marco Maestoso, chef professionista a New York: dopo aver lavorato nelle cucine del Cipriani di Wall Street e del Sirio, ristorante del Pierre Hotel, oggi cucina nel suo studio a Manhattan, un monolocale di 50 mq con giardino, reinterpretando i classici della cucina italiana (e non solo). Lo affianca Dalila Ercolani, la compagna con cui divide l’appartamento: in meno di un anno hanno ricevuto 1.200 ospiti (selezionati da diverse piattaforme), che hanno gustato brasato al barolo e salsa ai funghi, ragù alla bolognese con fettuccine al cioccolato, tiramisù salato al nero di seppia e salmone. Le Majestic meatballs sono diventate un must della sua cucina “italiana con twist”. A Londra il primo esperimento underground. Ma la pioniera dei Supper Club in Europa è MsMarmiteLover, ovvero Kerstin Rodgers, raffinata fotografa, che a Londra nel 2009 lanciò il suo ristorante casalingo, invitando gli ospiti a prenotare sul suo sito che oggi è al 29° posto nell’elenco dei migliori blog del Regno Unito. Segreta la data e l’indirizzo: all’inizio era un’esperienza clandestina. Ora un evento gastronomico in piena regola. L’ultimo, qualche giorno fa, è stato una tea party dedicato al miele con baklava, madeleine, pasticcini fatti in casa, torte salate: 50 sterline la quota di partecipazione, comprese una conferenza sull’apicoltura e una copia con dedica del suo ultimo libro Secret tea party. Home Restaurant, le regole da seguire. Vi è venuta voglia di provare? Ecco cosa c’è da sapere. Se tutto si svolge tra le mura domestiche, la pratica del Supper club non costituisce attività commerciale. E non serve autorizzazione sanitaria, anche se è preferibile munirsi di un attestato sulla sicurezza alimentare. Relativamente all’aspetto fiscale, è possibile svolgere attività lavorativa occasionale, senza partita Iva, fino ad un massimo lordo di 5.000 euro annui, soglia di esenzione dall’obbligo contributivo. In caso di superamento dell’importo sarà sufficiente aprire una Partita Iva. Sul reddito generato, non superiore ai 30.000 euro annui, è previsto il regime agevolato dei minimi.

La Ricetta Del Mese



Tortelloni verdi...

Ricetta di Sofia Trentini, pres. Donne in Campo Emilia Romagna

Per la sfoglia

400 g di farina 00, 4 uova

Per il ripieno

600 g di erbe lessate, 150 g di parmigiano reggiano grattugiato,
aglio, salvia, olio extravergine d'oliva, burro, sale

Preparazione

Per preparare la sfoglia, mettere su un tagliere la farina a fontana, rompere al centro le uova e iniziare a mescolare partendo dal centro. Impastare fino a che non si ottiene un impasto elastico, coprire con pellicola e lasciare riposare al fresco per mezz'ora. Per preparare il ripieno, bollire le erbe in acqua salata e a pentola scoperta in modo che non perdano il colore, scolarle, strizzarle accuratamente e tritarle grossolanamente. Fare soffriggere con una noce di burro e olio l'aglio, aggiungere le erbe e lasciare insaporire, spegnere e aggiungere 100 grammi di parmigiano grattugiato in modo che si scioglia con le erbe. Tirare la pasta non troppo sottile (5-6 della macchina tirapasta) a strisce, mettere una noce di ripieno e ripiegare la pasta, tagliare con la rotella dentata a quadrati formando i tortelli o con un taglia pasta rotondo, così diventano mezzelune. Lasciare riposare coperti su uno strofinaccio o su carta da forno. Fare bollire l'acqua salata, buttarli e cuocerli per 3-4 minuti. Scaldare una padella e sciogliere il burro con la salvia. Scolare delicatamente i tortelli, preparare la teglia da forno ungendola con burro, mettere uno strato di tortelli, burro e parmigiano, ripetere fino al riempimento. Lasciare la teglia in forno al minimo fino a che tutto non sia 'paidito'!

Questa ricetta della tradizione reggiana (Campogalliano si trova al confine fra le province di Modena e Reggio Emilia) è una versione "povera" dei classici tortelloni verdi emiliani, solitamente ripieni di ricotta ed erbe. Per la precisione, a Reggio tipicamente sono solo di erbe, a Modena ricotta ed erbe mentre a Bologna solo di ricotta (Bologna è la "grassa"!). La particolarità di questi tortelli è che essendo fatti tipo raviolo, cioè piatti, venivano messi in teglia a strati conditi con burro fuso e parmigiano reggiano e lasciati paidire, termine di difficile traduzione, una via di mezzo tra macerare ed insaporirsi, sulla cucina economica fino a che gli uomini non rientravano per il pasto.

Questo permetteva alle rezdore di preparare con anticipo e di essere sempre pronte per chi tornava dai campi o dalla stalla. Altra particolarità è che questo ripieno è molto democratico, si possono usare tutte le erbe che si hanno a disposizione anche unite fra di loro, quindi spinaci, biette, cicoria, tarassaco, pote (radicchio selvatico), ortica, ovviamente evitando di eccedere con quelle più amare.