Previsioni Campagna di raccolta al via in Piemonte: Alessandrino, Astigiano, Cuneese

Nocciole, 300-330 euro al quintale Qualità buona, produzione in calo

Ventunmila ettari in Piemonte Dodicimila in provincia di Cuneo, ottomila tra Alessandria e Asti

CASALE MONFERRATO

Campagna di raccolta delle nocciole al via nell'Alessandrino, nell'Astigiano e in provincia di Cuneo. Dalle prime indicazioni dovrebbe trattarsi di una bella produzione nelle zone basse, anche perché - secondo gli esperti del settore - i noccioleti non hanno sofferto particolari situazioni di stress idrico.
Non si evidenzia - almeno per il momento - una elevata presenza di cimice asiatica. Il 27 agosto si è svolta la 159ª Fiera della Nocciola di Castagnole delle Lanze dove sono emerse, come da tradizione, le prime quotazioni ufficiali che aprono la campagna di commercializzazione per il raccolto 2018. Il prezzo individuato è compreso tra i 300 e i 330 euro al quintale. Buona qualità, dunque - secondo le stime - ma una quantità ridotta del 25-30% rispetto alla stagione 2017.
Con la pubblicazione dei listini delle principali Borse merci – quella di Cuneo in primis – si avrà un delineamento più preciso delle quotazioni e, conseguentemente, dell'andamento del mercato.

I dati riguardanti la nocciola
Il 13% della produzione mondiale di nocciole è italiana: Il nostro Paese – al secondo posto dopo la Turchia che copre il 70% del mercato globale – ne produce circa 110.000 tonnellate all'anno. la). Attualmente la superficie coltivata a nocciolo si estende in Piemonte su una superficie di 21mila ettari coltivate da 9.849 aziende.
La produzione regionale supera i 160 mila quintali, 48 mila dei quali certificati Igp. La provincia di Cuneo detiene il primato con circa 12 mila ettari, mentre altri 8 mila ettari sono presenti tra Astigiano e Alessandrino.

Pier Luigi Rollino

I prezzi delle nocciole variano dai 300 ai 330 euro al quintale

Gli eventi continuano a San martino e a Natale

Le 'Cantine Aperte in Vendemmia' con il Movimento Turistico del Vino

(c.g.) - Continuano anche in Monferrato gli appuntamenti del Movimento Turismo del Vino Piemonte che nei mesi di settembre e ottobre propone un calendario di aperture, visite e degustazioni nelle cantine vitivinicole, iniziative racchiuse nell'evento-contenitore di "Cantine Aperte in Vendemmia". Il momento della vendemmia e della vinificazione costituisce sempre più un'opportunità turistica per gli enoappassionati che possono così scoprire i segreti delle aziende produttrici condividendo l'esperienza con gli stessi produttori, visitando vigneti e cantine in pieno "fermento" e conoscendo le prime fasi della vinificazione. Gli eventi del Movimento Turismo del Vino continueranno poi con "Cantine Aperte a San Martino" (il 10 e l'11 novembre), appuntamento che si rifà alla tradizione e che vuole che proprio in questo periodo,già anticamente, nelle campagne si festeggiasse la nuova annata agraria ed il rinnovo dei contratti ai braccianti. A concludere l'anno vi sarà la manifestazione "Cantine Aperte a Natale".

Vendemmia Previsioni di Giorgio Leporati, Bottazza, di Confagricoltura

Uve sane senza botrite, ph equilibrato

CASALE MONFERRATO

Sulle previsioni vendemmiali, abbiamo consultato **Giorgio Leporati** (nella foto) dell'Azienda Agricola Bottazza di Casale Monferrato, viticoltore e vice presidente della sezione vitivinicoltura di Confagricoltura Alessandria, che ha esposto quanto segue. Dice Leporati: «*Nel Monferrato la grandine ha colpito soprattutto la Val Cerrina in luglio con gravi danni sul raccolto, mentre, in altre aree limitrofe, per fortuna non è arrivata. Maggio è stato un mese molto piovoso e abbiamo faticato ad attuare i trattamenti, ma dove sono riusciti, i risultati sono ottimi. Giugno e luglio sono stati mesi con il clima ideale, con qualche piovasco al punto giusto e temperature perfette con la stagionalità. Intorno al 30 agosto si è iniziato a raccogliere le uve di Chardonnay, dal 6 settembre si sono raccolte le uve Cortese. La produzione si aggira intorno ai 90-100 quintali ad ettaro, per cui siamo in linea con le produzioni del disciplinare. Dal 10 settembre si è vendemmiata l'uva Dolcetto e, a seguire, quelle Grignolino e Barbera*». Leporati sottolinea che il ph e l'acidità sono equilibrati sia per i bianchi che per i rossi. Le uve sono sane, senza attacchi

di botrite. Anche quest'anno abbiamo però problemi di flavescenza (in diminuzione) e mal dell'esca (in aumento). Consiglio sempre di attuare tutti i trattamenti necessari e anche quelli facoltativi. I vini saranno profumati ed equilibrati. Anche il presidente di Confagricoltura Alessandria, **Luca Brondelli di Brondello**, titolare di Tenuta Guazzaura a Serralunga di Crea, è impegnato nelle operazioni di raccolta delle uve: «*Come quasi sempre succede in Piemonte, per la qualità delle uve è importante l'ultimo periodo prima della vendemmia. Senza cali delle temperature notturne e con tempo asciutto e ventilato si favoriscono il giusto equilibrio e gli zuccheri. In annate con un'alta piovosità estiva come quest'anno saranno premiati i produttori che avranno saputo gestire bene il vigneto durante tutto il corso della stagione*».

Confagricoltura e Agriturist Prosegue l'impegno a servizio delle scuole e delle famiglie

«Scatta il verde, vieni in campagna» C'è la Zerbinati nella lista delle visite

Da 27 anni, tramite *Scatta il verde, vieni in campagna,* prosegue l'impegno di Agriturist e Confagricoltura Alessandria per i giovani a servizio delle scuole e delle famiglie. Tra le attività che l'associazione propone per l'anno scolastico 2018/2019 c'è la visita alla Centrale del Latte Alessandria e Asti, che raccoglie il prezioso latte alta qualità prodotto dagli allevamenti della nostra zona, e quella al Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio di Bistagno per scoprire come dei semplici "chicchi" si trasformano in preziosa farina. Vi è poi la possibilità di recarsi presso gli stabilimenti di produzione della Zerbinati, azienda alimentare che produce verdure fresche pronte al consumo e zuppe pronte fresche. Vedendo la produzione, i ragazzi potranno imparare come vengono valorizzati, confezionati e controllati i prodotti Zerbinati. Le PMI di Confindustria (Centrale del Latte e Zerbinati) apriranno le loro porte il 16 novembre 2018 a tutte le scuole, in occasione del PMI Day. I giovani inoltre potranno conoscere la Ristorazione Sociale e scoprire percorsi di avvicinamento alla cultura del cibo attraverso visite guidate agli Orti cittadini, laboratori tematici e degustazioni. Una new entry di questa edizione è "Orto Didattico". Gli Orti di Alessandria accoglieranno i bambini delle scuole primarie con un percorso didattico che conduce alla sana alimentazione.
Fiore all'occhiello del progetto, arricchita rispetto al precedente anno con alcuni nuovi temi e aspetti di metodologia didattica, è senz'altro l'iniziativa svolta in collaborazione con l'Azienda Sanitaria Locale e l'Università del Piemonte Orientale (UPO), "Insegnanti a scuola di alimentazione": nata dalla necessità di promuovere una vera cultura alimentare attraverso un approccio sistematico, l'attività di formazione si rivolge ai docenti interessati ad approfondire le tematiche dell'alimentazione e della nutrizione. Il corso è gratuito ed è riconosciuto ai fini della formazione del corpo docente con iscrizione sul portale SOFIA entro il 30 settembre prossimo. Nelle 22 ore di docenza sono inclusi anche una visita presso una fattoria didattica e 5 ore di attività in classe per la partecipazione al concorso sugli argomenti trattati con elaborato di restituzione dell'esperienza e viaggio premio in una FD.

Gemellaggio Si sperimentano nell'istituto agrario slovacco melanzane e peperoni monferrini

Agricoltura ponte di scambio fra Casale e Trnava

CASALE MONFERRATO

(p.l. rol.) - Un ponte d'amicizia ma anche fondato sull'agricoltura e la ricerca scientifica fra Casale Monferrato e la gemellata città di Trnava. **Ján Piešanský**, preside della Scuola Agraria di Trnava, ha scritto al vicesindaco di Casale Monferrato **Angelo Di Cosmo** e al presidente della Provincia Federico Riboldi i quali commentano: «*Abbiamo instaurato un rapporto di amicizia a seguito della nostra delegazione in visita a Trnava nel settembre 2011 per la celebrazione degli 800 anni della città slovacca gemellata a Casale Monferrato. Tramite l'Istituto Agrario, si è sviluppata una collaborazione per quanto riguarda, in particolare, l'educazione agraria ma anche scientifica*». Dice il preside slovacco: «*La nostra agricoltura sperimentale ha i fondamenti a Casale Monferrato, in Municipio, perché da sei anni il vicesindaco Angelo Di Cosmo, con professionalità, ci cerca il materiale biologico; si tratta di semi della verdura italiana e in particolar modo locale, monferrina, che vogliamo sperimentare perché il nostro clima sempre più si avvicina a quello italiano. Ogni anno vogliamo ripetere gli esperimenti scorsi perché i risultati si debbono confermare. Per quest'anno abbiamo continuato con i vari tipi di peperoni della specie 'Quadrato Asti rosso' ma siamo decisi per la prima volta a provare le melanzane. Abbiamo ricevuto i semi delle varietà 'Violetta lunga di Napoli' e 'Rotonda bianca sfumata di rosa'*».
Il dirigente scolastico dell'istituto agrario slovacco aggiunge: «*Da tre anni, durante l'estate, abbiamo un clima tropicale ma sono positivi i risultati ottenuti con le coltivazioni biologiche ottenute con i prodotti agricoli italiani. Grazie al gemellaggio con Casale Monferrato, abbiamo raggiunto un'amicizia stabile con le persone che sono sempre disponibili ad aiutarci in questa forma di collaborazione reciproca*».

Agrifood

Rubrica di agricoltura, gastronomia e tipicità a cura della redazione de Il Monferrato

Mercatino

Scambio, acquisto, vendo

Il Monferrato AGRIFOOD
Vi prego di pubblicare gratuitamente il seguente annuncio sul prossimo inserto "Monferrato Agrifood" del giornale "Il Monferrato":

Dati del richiedente
Nome e cognome:
Indirizzo o telefono:

Compilate questo tagliando se avete una attrezzatura agricola usata da vendere e inviatelo oppure imbucatelo direttamente a "Il Monferrato", viale Cavalli d'Olivola 6, Casale Monferrato. **LA PUBBLICAZIONE È GRATUITA!**

VENDO
CARRO trasporta cingolo non omologato m 3,50x1,50 + vasca in vetroresina verticale q. 15. Cell. 348.1284551.
CARRO agricolo d'epoca in ottimo stato, da esposizione. Cell. 339.2961295 (ore pasti).
SEMPREPIENI in vetroresina per vinificazione 30, 40, 60 hl a 350, 450, 650 Euro e stoccaggio 30 hl a 300 Euro, casse uva a 2,30 Euro cadauna. Cell. 328.7978030.
2 CONTENITORI cilindrici in vetroresina completi di oblò, manometro e pompa adatti a vinificazione e stoccaggio + bigoncia in ferro verniciata a Euro 700. Tel. 0142.401419 (ore pasti).
ERPICE rotante Lely terra a Euro 1.800. Cell. 338.5003678.
TORNIO parzialmente smontato. Cell. 338.1230567 (ore pasti).
BIGONCIA q.li 15 massa con scarico automatico, presa di forza. Cell. 346.5016944
LAMBRETTA serie D (1952) funzionante, in perfetto stato (documenti originali). Cell.339.2323902
PATATE pasta gialla monnalisa (di ottima qualità). Cell. 333.6045376
TRATTORI Landini Legend 145 DT (top); Fiat 640 in ottimo stato. Tel. 0131.217326 (ore pasti).
SEMINATRICE per grano Carraro, larghezza mt.2,25. Spandiconcime Leli, portata q.li 3. Pala girevole per spianare la terra, larghezza mt. 2,50. Motosega Dolmar seminuova. Trattore Fiat 1000 Super in ottime condizioni. Trattore Fiat 300 con frizione nuova, gommato, ruote a gabbia e ruote piccole in dotazione, arco di protezione omologato. Botte per diserbo Oma BP 800 (scadenza verifica 2021) dotata di barra irroratrice e mitra per trattamento pioppi. Disco Spedo, larghezza mt. 2,50. Mulino per cereali. Tel. 0131.926343.
CESTE di plastica per raccolta uva n.200 a € 3,00 cadauna. Tel. 0141.993086.
MACCHINA raccogli nocciole marca FACMA tipo Mek 1800. Cell. 338.8847829.
SPENNATRICE per polli in asciutta (senza acqua calda). Potenza richiesta 380 Watt. Cell. 340.1518197.
MULINO per cereali. Cell. 347.8880864.
AUTOCARRO Mercedes 312 con cassone 4,70 mt. per 217 in ottimo stato. Revisine bollo e assi. Richiesta € 2000. Erpice a dischi 2,50 mt. funzionante €300. Cell. 338.4165773.
EU 2000 Chianchia (per cessata attività) richiesta € 3.400,00 trattabili come nuova, usata 3 volte raccogli nocciole a sollevamento. Cell. 333.9593859.
MONTACARICHI Toso 6 mt. con tapparelle strette più sponde per carico legna ecc. Tel. 0131.855810.
BIG BALER 70-120 e rotolone per irrigare Ø 10 300 m automatico come nuovo. Tel. 0142.487321.
BOTTE da diserbo da q.li 3 a norma. Roter da 2,50 mt. Seminatrice da 1,75 con erpice. Spandiconcime da 3 q.li. Tel. 0131.772064 (ore pasti).
3 APPEZZAMENTI attigui di terreno agricolo in Litta Parodi via Angiolina (loc. Rubaia) con accesso a strada principale. Gli appezzamenti misurano: 1) mq.14757; 2) mq.14473; 3) mq.11015. Contatti: 348.2563024, 0131.341322 (segreteria telefonica), 339.2228044.
AZIENDA agricola a nocciole tra Asti e San Damiano 20 giornate in un unico corpo. Capannone e attrezzature, lago e sub irrigazione. Volendo anche la casa. Cell. 348.9285192.
ARATRI trivomeri e quadrivomeri con spostamento semi nuovi (buon prezzo); un erpice a dischi metri 2,50 € 200. Coppia di gomme buone all'80% misura 710/75 R34 € 500 per trattori di elevata potenza. Sarchiatrice da mais (ottimo stato) a € 800. Cell. 333.2895435.
TRATTORE fiat gommato, 4 ruote motrici (55-66) cabinato, zavorrato anteriormente, ore lavoro 1.600 reali. Per info: 347.5400781, 340.3990447, 0142.945437
FERMACOPPI in acciaio inossidabili. Nuovi mai usati. Tel. 0131.225010.
DAMIGIANE stufa combustibile. Cell. 348.8630873.

Agli inserzionisti

Prosegue con questo numero de "Il Monferrato" la serie dell'inserto Agrifood-Floralia, rinnovato nella grafica, nei contenuti, stampato su carta migliorata. Esce l'ultimo martedì di ogni mese.

Per la vostra pubblicità su queste pagine chiedete a:
Pubblitalia, via Corte d'Appello 4, Casale, tel. 0142.452154.

Pagina preparata il giorno 26/09/2018 alle ore 14:36:26 per Luisa Zavanone.

Copyright © 2018 Editrice Il Monferrato srl - Tutti i diritti riservati.

È vietata la distribuzione di questo documento senza l'esplicita autorizzazione dell'editore.