



Domani la sesta edizione di "Piemontese? Sì, grazie!" a Repergo

informazione pubblicitaria

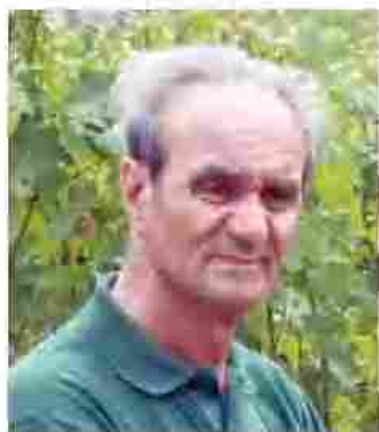
Carne, farne di cotte e di crude

All'Isola della Carne dialogo tra il professor Giorgio Calabrese ed il cuoco Paolo Ghi

A Vinchio e Casorzo il 14 e 15 ottobre Flavescenza dorata: due incontri informativi

Inizia nei prossimi giorni e più precisamente Martedì 14 e Mercoledì 15 Ottobre il ciclo degli incontri informativi che la Cia di Asti organizza ogni anno in varie zone della provincia per discutere e confrontarsi con i propri associati sui temi di maggior attualità che riguardano lo sviluppo e talvolta la stessa sopravvivenza del comparto. Il primo tema in esame è, e non poteva essere diversamente, la Flavescenza Dorata ed un innovativo quanto non particolarmente invasivo sistema di contrasto messo a punto dal CCS (Centro Culture Sperimentali) di Aosta diretto dal prof. Giusto Giovannetti.

E proprio il prof. Giovannetti sarà il protagonista dei due incontri con gli agricoltori ed i viticoltori della Cia che si svolgeranno Martedì 14 Ottobre alle 20,30 nel salone della Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra per la zona sud della provincia e Mercoledì 15 alle 16,30 nel salone della Cantina Sociale di Casorzo per la zona del nord astigiano. Nel corso delle due riunioni sarà presentato il Micosat F, un consorzio microbiolo-



Il professor Giusto Giovannetti

gico della radice, che utilizza in gran parte Micorrize e che, secondo recenti sperimentazioni effettuate anche in Monferrato, avrebbe benefici effetti nel contrasto alla Flavescenza Dorata. Maggiori informazioni e adesioni telefonando agli uffici Cia di Asti (0141.594320) o Nizza Monferrato (0141.721691).

Dopo l'incontro con Sergio Chiamparino L'agricoltura astigiana trovi l'unione di intenti

Il Presidente provinciale della Cia, Alessandro Durando, ha preso parte nei giorni scorsi all'incontro che il Presidente della Regione Piemonte, Sergio Chiamparino, e la Giunta, hanno avuto in Provincia con i rappresentanti degli imprenditori e del mondo economico astigiano: agricoltori, industriali, artigiani e commercianti. Se la Giunta regionale si trova ad affrontare, prima di tutto, il problema della mancanza di risorse per finanziare sanità, trasporto locale, istruzione, viabilità, edilizia scolastica e assistenza ai comuni, la cosa sembra meno drammatica per il comparto agricolo che potrà usufruire nei prossimi sette anni delle risorse del nuovo Psr. "Ma il nostro setto-

re - ha affermato Durando - ha bisogno di un coordinamento che impedisca il moltiplicarsi di istanze sostanzialmente identiche ma portate da soggetti diversi. I problemi che affliggono il nostro comparto, come è stato affermato da me ma anche dai colleghi delle altre organizzazioni professionali, sono sostanzialmente quelli dell'insediamento dei giovani, dei sempre più gravi danni causati dagli ungulati e dalla Flavescenza Dorata e di un'attuazione la più corretta possibile del nuovo Psr". "Su questi - conclude Durando - c'è la necessità di avere un momento di unione, magari attraverso tavoli di sviluppo che affrontino problemi comuni a tutto il comparto".

Il 18 e 19 ottobre la "strana coppia" Barbera e Merluzzo: maritaggio ad Agliano

Con il convinto sostegno della Cia astigiana, si svolge il 18 e 19 Ottobre ad Agliano Terme, la prima edizione del "Barbera Fish Festival", un insolito abbinamento tra Barbera d'Asti e Merluzzo norvegese organizzato da Barbera Agliano, associazione nata per valorizzare le eccellenze del territorio, e il Norwegian Seafood Council. Nel Barbera Fish Restaurant, a fianco della Chiesa di San Michele, e nei ristoranti del paese chefs italiani, inglesi e norvegesi prepareranno piatti a base

di merluzzo abbinati alle barbere di ventuno produttori aglianesi. Ospite d'eccezione lo chef norvegese Gunnar Hvames, Bocuse de Bronze 2011. Sabato 18 degustazione di barbere dalle 17,30 alle 24, mostra fotografica di Mark Cooper ed il Fish&Chips night. Domenica 19 degustazione di Barbera dalle 11 alle 19,30 e di Merluzzo dalle 12 alle 17. Alle 12,30 il Barbera Fish Lunch. In serata cena a base di pesce in tre ristoranti di Agliano. Info: www.barbera-agliano.com

Torna domani, domenica 12 Ottobre, a Repergo di Isola d'Asti, "Piemontese? Sì, grazie!", la giornata di conoscenza delle qualità e dei valori della carne bovina di razza piemontese organizzata dall'Isola della Carne della famiglia Capra, in collaborazione con il Cipa-at Piemonte e la Confederazione italiana agricoltori di Asti. La giornata gode anche del patrocinio del Comune di Isola d'Asti e dell'Associazione Provinciale Allevatori.

Il momento centrale della giornata è il festoso Pranzo in cascina delle 13 che celebra la qualità assoluta della carne "autoctona", frutto della cura con cui vengono allevati i capi dell'azienda, rigorosamente alimentati, secondo i principi della "Filiere corta", con il sistema dell'allevamento sembrado, la transumanza estiva nei pascoli di alta montagna, ed i cereali prodotti in totale autonomia dalla famiglia Capra. Da qualche anno l'Isola della carne adotta il sistema del "ciclo chiuso" che garantisce la totale tracciabilità genetica degli animali in allevamento. Ma il programma della giornata si apre già alle 10 con l'apertura delle stalle ai visitatori ed alle 11 con "Di cotte e di crude", "dialogo in libertà" sul corretto utilizzo di cucina della



carne bovina, tra il celebre nutrizionista e docente universitario, Prof. Giorgio Calabrese e lo storico cuoco-docente della Scuola Alberghiera di Agliano Terme, Paolo Ghi. Presenti all'incontro il Presidente nazionale della Cia, Dino Scanavino, il presidente provinciale della Confederazione, Alessandro Durando, l'assessore regionale all'agricoltura, Giorgio Ferrero, il presidente della Cia Piemonte, Lodovico Actis Perinetto, il Presidente del Cipa-at Piemonte, Gabriele Carenini, il presidente dell'Associazione

Provinciale Allevatori di Asti, Franco Serra e l'assessore del Comune di Isola, Andrea Torchio. Infine l'atteso "Pranzo in cascina", il cui menu prevede: Affettati misti della casa, Carne cruda piemontese, Insalata capricciosa, Tajarin al ragù di salsiccia, Gran Bollito misto piemontese con i tradizionali "bagnetti", Bunet e caffè. Vini a doc e docg dei produttori della Val Tigne. Costo 20 euro. Prenotazioni allo 0141.958203. Nel pomeriggio, dalle 15,30, sarà aperta anche la Bottega aziendale dell'Isola della Carne.

Opuscolo Cia per spiegare la nuova PAC

E' in corso di distribuzione alle aziende della Cia di Alessandria e Asti un prezioso opuscolo - supplemento al numero 5 di Ciagricoltura - che illustra in modo sintetico ma esauriente i punti principali della Riforma della PAC che regolerà l'attività agricola europea dal 2014 al 2020. Realizzato con il contributo della Erga Omnes Servizi srl, l'opuscolo chiarisce quali siano i vincoli e le opportunità della nuova PAC, illustrando i punti che riguardano le Tipologie di pagamenti, la figura dell'Agricoltore attivo (degressività e capping), la Presentazione della domanda assegnazione dei diritti all'aiuto e prima assegnazione, il Greening (diversificazione e sanzioni).

A novembre all'Eima con la Cia

La Cia di Asti organizza un viaggio in autopullman riservato agli agricoltori associati a Bologna in occasione dell'EIMA (Esposizione Internazionale di Macchine agricole e per il giardinaggio) nella giornata di giovedì 13 Novembre prossimo. Dopo aver visitato la Fiera, i partecipanti si trasferiranno nella zona di Parma per la visita ad un caseificio con possibilità di acquisto. In serata cena a base di prodotti tipici emiliani. Info e prenotazioni: Cia Asti 0141.594320.

Un'iniziativa dei giovani di Agia-Cia Con gli allievi del Penna rivivrà l'antico vigneto

E' ormai imminente l'inizio dei lavori di scasso del terreno prospiciente l'Istituto Tecnico agrario "G. Penna" per il ripristino di una parte dei vigneti antistanti gli edifici della scuola che l'Agia (Associazione Giovani Imprenditori Agricoli) della Cia si è impegnata a sostenere al fine di realizzarne una forma di allevamento innovativa e fuori dagli schemi classici della viticoltura astigiana. Il progetto, presentato durante la recente edizione della Festicamp dal presidente provinciale dell'Agia, Angelo Cortese, prende ora vita con la partecipazione attiva degli studenti del "Penna" che collaboreranno con l'Agia nelle varie fasi di risistemazione del vigneto in cui saranno

impiantati vitigni autoctoni come Freisa, Nascetta e Cortese. Il momento innovativo della conduzione, fonte di apprendimento per i giovani agricoltori in via di formazione, sta nel fatto che saranno utilizzati prodotti naturali e alternativi che inducono processi di resistenza ai principali patogeni, tra i quali la Flavescenza dorata che ormai da una decina di anni provoca ingenti danni ai vigneti del sud Piemonte. Tali prodotti, noti come Micorrize, sono capaci di dare vita ad una simbiosi funghi-microrganismi della pianta che provocano un forte aumento della superficie dell'apparato radicale e di conseguenza un'accresciuta resistenza agli attacchi dei fitoplasmi.

lavoro di bottega dal 1979

SVERNICIATURA, RIPRISTINO E RIVERNICIATURA DI PERSIANE E SERRAMENTI IN LEGNO

VUOI RISPARMIARE? CHIAMACI PER UN PREVENTIVO

TEL: 0141 969212

AGENTE DI ZONA: 345 4114844

POSSIBILITÀ DI FINANZIAMENTO AGEVOLATO

SVERNICIATURA E SABBIAIATURA DI PARTICOLARI IN FERRO

RECUPERARE CONVIENE

WWW.SIMET2.IT INFO@SIMET2.IT COSTIGLIONE D'ASTI (AT)

COPERTURE - FINESTRATURE - LUCERNARI - PENSILINE - CARTELLONISTICA

PUNTO VENDITA **PoliCarbonato**

WWW.SIMET2.IT

LASTRE ALVEOLARI - LASTRE COMPATTE - PANNELLI - GRECATE