

lavori in corso



Fabrizio Binacchi
GIORNALISTA RAI,
GIÀ CONDUTTORE DI LINEA
VERDE E TGR AGRICOLTURA

Che triste una stalla senza mucche

Una volta si capiva se c'erano le mucche in stalla dal rumorio, secco e improvviso, delle catene e dai muggiti, in certi giorni, frequenti. La stalla in una azienda agricola era il motore centrale del lavoro. Tutto girava attorno a lei. Operai, attrezzature, cereali, mediatori, veterinari, il mondo. La stalla, in quella fetta di terra rovente e nebbiosa tra il Po e lo Zara, era di quelle quasi antiche, quasi una "stalla chiesa", almeno così appariva ai miei occhi di ragazzino di dieci anni che andava in campagna dai nonni. La corsia era quasi una navata e le mucche erano accomodate in nicchie, con colonne di marmo e volte, e a metà navata c'era una nicchia piccola chiusa su un capitello con l'immagine di Sant'Antonio, e sempre un cero votivo acceso. Venti mucche circa, e in fondo la zona vitelli e vitellini. Sopra ogni mucca la lavagnetta nera con scritti, in gesso bianco, i nomi delle suddette: Bianca, Carolina ecc, e la data dell'ultima monta. Suppongo. Da non confondere il primo animale con una mucca, di solito il primo posto a sinistra, nella stalla dei nonni, era un toro. La mattina si mungeva ma data l'ora non ho ricordi precisi. Più impressi i ricordi del pomeriggio quanto arrivava l'operaio e con sgabello e secchio si metteva sotto le mucche, parlava con loro, e mungeva. Ogni tanto usciva dalla stalla dove c'erano i bidoni e versava il latte. Poi arrivava un camion e caricava tutto. L'estate dopo non c'era più l'operario ma il rumore della mungitrice, infernale quasi, per le orecchie della zia Zelinda. Ma più comodo e più pulito per le vacche, per il latte, per noi. Qualche estate dopo, quando avevo anche cominciato a capire qualcosa di più di agricoltura, son capitato dai nonni e c'erano solo quattro mucche. Nessun vitellino. Delusione totale. Era la crisi del latte, mi hanno spiegato. E quei gesti che pensavo eterni, nella sua ritmica quotidianità, si erano interrotti perché c'era la crisi del latte e non c'era più solo il latte della Bianchina o della Carolina, da vendere ma c'era anche il latte di altri pezzi d'Europa. Che triste una stalla senza mucche! Adesso è un deposito di mobili, e pure Sant'Antonio, la cui immagine è rimasta a metà navata, è disoccupato perché a ben vedere non ho letto da nessuna parte che sia diventato protettore dei falegnami. La crisi del latte ha trent'anni. Più o meno vera, più o meno sentita, più o meno pubblicizzata. Una crisi fatta di battaglie, lotte, manifestazioni, cartelli, proteste, latte versato, multe, quote, e via di parole simbolo, che hanno fatto la storia di questa crisi. Ma la mia crisi del latte è connessa a quell'immagine di stalla chiusa, diventata deposito di mobili vecchi. Un flash di quelle mucche che facevano latte e che ti osservavano curiose quando allungavi al loro muso un fustello di gran turco, e un flash di latte, che passava nella canna di plastica della prima mungitrice elettrica. Un flash sui numeri del disagio che qualcuno non vuole chiamare crisi. Un quintale di latte verrebbe pagato al produttore 30 euro ma ne costerebbe 41-42. Da qui una caduta piuttosto netta della redditività dell'impresa lattiera. Si stima un calo che supera i 10 euro per quintale di latte prodotto nel 2009. E da qui la chiusura di molte attività di allevamento bovino. E poi le cifre della denuncia di una "eccessiva internazionalizzazione" del latte. Due terzi del latte usato in Italia sarebbe importato, e un litro su due di latte consumato in Italia non sarebbe italiano. Le organizzazioni di settore da tempo come ad esempio la Coldiretti denunciano: "Questa situazione è solo apparentemente dovuta alla congiuntura internazionale che determina verso l'Italia forti flussi di latte estero a prezzi molto bassi (anche meno di 20 euro al quintale). In realtà, la congiuntura evidenzia l'effetto della mancata indicazione dell'origine su tutta la produzione di latte e casearia". In effetti al di là della nostalgia c'è da riflettere sulla tenuta di una produzione e la sicurezza della cosiddetta tracciabilità. Secondo le organizzazioni di categoria "se tutta la produzione fosse tracciata all'origine, e se si rafforzasse il sistema dei controlli sanitari, si differenzierebbero i veri prodotti del territorio dai falsi creati ad arte partendo da latte non locale a buon mercato. Molti ancora non sanno che vengono importate migliaia di tonnellate di formaggi duri, i cosiddetti similgrana. Come non sanno che le grandi quantità di concentrato proteico di latte importate, servono per la produzione di formaggi teneri come ad esempio le casatelle e gli stracchini". A dire il vero pensavano di stare al sicuro del marchio anche quelli del Brunello di Montalcino, che più marchio marchiato di così per un prodotto quasi si muore, poi hanno scoperto che avevano scimmiettato anche quello per migliaia e migliaia di bottiglie. Quando si potrà stare sicuri?

lavori in corso

DAL PROGETTO CON LA FONDAZIONE CARISBO

Esce la guida DegustiBo

Agriturismi, ristoranti, osterie, botteghe, forni, macellerie... Sono sessantotto le imprese che hanno assunto il marchio Degustibo, aderendo ai relativi Disciplinari. Oggi una guida le presenta, evidenziando le specialità della tradizione.

Franca Marulli PROVINCIA DI BOLOGNA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE TERRITORIALE

Già annunciata in queste pagine, è oggi disponibile la Guida ai Luoghi del Gusto di Bologna a provincia che rappresenta in concreto il risultato più tangibile del progetto DegustiBo avviato nel 2006 e realizzato con il prezioso supporto della Fondazione Carisbo. DegustiBo è il bollino rosso di qualità dell'Assessorato all'Agricoltura per valorizzare e promuovere l'intera filiera enogastronomica bolognese: dagli imprenditori agricoli che coltivano la qualità, ai ristoratori, artigiani e commercianti che privilegiano i prodotti felsinei, ai consumatori che possono con fiducia far la spesa e consumare un pasto fuori casa.

La guida vuole essere una vetrina privilegiata per le aziende che hanno raccolto la sfida del mercato locale e che hanno accettato di rispettare i requisiti previsti dagli 8 disciplinari DegustiBo.

Le 68 imprese riportate in questa prima edizione sono state attentamente valutate da una Commissione di esperti presieduta dal prof. Massimo Montanari che, anche da queste pagine, intendiamo ringraziare per la disponibilità ed il pregiato apprezzamento nei confronti del progetto.

La prima sezione della guida è riservata agli agriturismi che rappresentano uno dei luoghi DegustiBo privilegiati per la capacità di coniugare il radicamento sul territorio con la dimensione globale del turismo; la seconda è per i ristoranti e le osterie emblematici dell'accoglienza bolognese che nei secoli ha veicolato e diffuso in tutta Europa l'immagine di una città ricca, abbondante e forte e per i quali già nel '500 le pubbliche autorità dettavano "provisioni" a tratti molto simili agli attuali disciplinari DegustiBo.

La terza sezione è per le botteghe e l'artigianato alimentare, veri e propri presidi del patrimonio di abilità e conoscenze che si cela dietro gesti apparentemente semplici come tirare la sfoglia, impastare pane e dolci, insaccare carne suina, e che, ancora oggi, spesso tramandano nell'ambito familiare.

Affidandosi alla guida i cittadini e i turisti potranno anche scoprire luoghi di grande valore storico e paesaggistico e incontrare tante donne e uomini fieri del proprio lavoro e pronti a raccontare esperienze di vita uniche e irripetibili.



LE IMPRESE ADERENTI A DEGUSTIBO

AGRITURISMI

Agriturismo S.Giuliano

San Lazzaro di Savena
via Galletta, 3 tel. 051/6251141

Arcadia

San Pietro in Casale
via Cornetta, 491 tel. 051/813176

Azienda agrituristica dell'Orso

Grizzana Morandi
Località Polveriera tel. 051/910237

Il Poggiolo

Pianoro
via Gorgognano, 4 tel. 051/6510208

I Salici

Anzola Emilia
via Suor Donati, 108 tel. 051/739418

La Crocetta

S.Giovanni in Persiceto
via Castelfranco, 36 tel. 347/3825371

Le conchiglie

Sasso Marconi
via Lagune, 76/1 tel. 051/6750755

Pan di Legno

Castello di Serravalle
via del Poggio, 550 tel. 051/6708573

Podere Santa Croce

Argelato
via Bonaccorsi, 17 tel. 051/6637341

Poggiolandi

Monterenzio
via Sassonero, 3 tel. 051/920561

Rio Maggiore

Sasso Marconi
via Rio Maggiore, 22 tel. 051/840539

Santa Maria Maddalena

Budrio
via Armiggia, 33 tel. 051/6927071

Santissima Trinità

Budrio
via Marana, 9/A tel. 051/6920978

RISTORANTI E OSTERIE

Albergo Ristorante "Da Gilberto"

Camugnano
Bacino Brasimone, 86 tel. 0534/91116

Albergo Stella

Tolè di Vergato
via Giovanni XXIII, 67 tel. 051/919268

Al Voltone Bologna

Piazza Re Enzo, 1 E/F tel. 051/236743

Antica Trattoria Belletti

Montepastore di Monte San Pietro
via Lavino, 499 tel. 051/6767004

Antica Trattoria del Cacciatore

Bologna
via Caduti di Casteldebole, 25 tel.
051/564203

Cantina Bentivoglio

Bologna
via Mascarella, 4/B tel. 051/265416

Due Lune

Bologna
via Bertocchi, 1/A tel. 051/567569

Franco Rossi

Bologna
via Goito, 3 tel. 051/238818

Hotel Ristorante Italia

Vidiciatico (Lizzano in Belvedere)
via Marconi, 45 tel. 0534/53211

Hotel Ristorante Montegrande

Vidiciatico (Lizzano in Belvedere)
via Marconi, 27 tel. 0534/53210

Hotel Ristorante Ca' Venezia

Vergato
via Minghetti, 148 tel. 051/910891

Il Pescatore

Anzola dell'Emilia

via Lunga, 20/B tel. 051/736688

La locanda Smeraldi

Bentivoglio
via Sammarina, 47 tel. 051/891014

Locanda del Castello

Sasso Marconi
Palazzo de Rossi, 16 tel. 051/6781172

Locanda La Tagliolina

Montevoglio
via Marzatore, 41 tel. 051/831305

Ristorante Biagi

Bologna
via Savenella, 9/A tel. 051/4070049;
335/382020

Ristorante Nuova Roma

Sasso Marconi
via Olivetta, 87 tel. 051/6760140

Tamburini

Bologna
via Caprarie, 1 tel. 051/234726

Trattoria Romano

Bologna
Viale Pietramellara, 15 tel. 051/255504

Trattoria San Chierlo

Monte San Pietro
via San Chierlo, 13 A tel. 051/6768270

Trattoria Vilma

San Vincenzo di Galliera
via Valle, 33 tel. 051/812163

FORNI E PASTICCERIE

Al forno delle Sorelle Bongiovanni

San Giovanni in Persiceto
via G. Bruno tel. 051/822406

Forno di Calzolari

Monghidoro
via del Mercato, 2 tel. 051/6555292

Forno di Porta Lame

Bologna
via Lame, 160 tel. 051/52117011

Forno Fratelli Lanzarini

Vergato
via Monari, 10 tel. 051/910153

Nottetempo

Bologna
via Murri, 148/b tel. 051/450839

OMAR

Pieve di Cento
via L. Campanini, 14 tel. 051/975510

Pasticceria Eporedia

Bologna
via Bentini, 24 tel. 051/705462

Pasticceria Saffi

Bologna
via Saffi 2/D tel. 051/555309

Piron él Furner

Bologna
via Nosadella, 7/A tel. 051/332138

Torte e Tortelli

Sasso Marconi
Galleria Nik Novecento, 1 tel. 051/84545211

GASTRONOMIE E ROSTICCERIE

La Ghiotta

Calderino di Monte S.Pietro
via Lavino, 189 tel. 051/6760817

Tamburini

Bologna
via Caprarie, 1 tel. 051/234726

Torte e Tortelli

Sasso Marconi
Galleria Nik Novecento, 1 tel. 051/845452

BOTTEGHE ALIMENTARI

Alimentari Palmieri

Vergato
via Roma, 2 tel. 051/910262

Caponcelli Maurizio

S.Giovanni in Persiceto
via Benelli, 1 tel. 051/822658

Cose Buone

Monte San Pietro
via Lavino, 175 tel. 051/6760857

Drogheria Gandolfi

Porretta Terme
via IV novembre, 52 tel. 0534/51114

Forno Fratelli Lanzarini

Vergato
via Monari, 10 tel. 051/910153

Franchi Dario snc di Valeria Franchi

Monte Pastore di Monte San Pietro
via Lavino, 503 tel. 051/6767248

La Bottega Sasso Marconi

Sasso Marconi
via Porrettana, 298 tel. 051/841143

La Pachenia

Argelato
via Centese, 17 tel. 051/897466

Pane e Tulipani

Zola Predosa
via Sanzio, 1 B tel. 051/756992

Spaccio Fratelli Caretti

San Giovanni in Persiceto
via Zenerigolo, 4/B tel. 051/823198

Spicchiricchi

Bologna
via Galliera, 22/B tel. 051/273987

Tamburini

Bologna
via Caprarie, 1 tel. 051/234726

PASTA FRESCA

Delizie di Pasta di Angela Traldi

Ozzano dell'Emilia
via Marzabotto, 8 tel. 051/798651

Galliera

Argelato
via Due Ponti, 5/7 tel. 051/714824

Il regno della pasta di Spisni Gianluca

S.Lazzaro di Savena
via della Repubblica, 66 tel. 051/467108

Ilenia di Doratelli Mirella

Bologna
via della Barca, 21/3 tel. 051/6195034

Il girasole

Vergato
via Cavour, 18 tel. 051/911814

Le sfoglino

Bologna
via Belvedere 7 tel. 051/220558

Naldi Valeria

Bologna
via del Pratello 71/A tel. 051/273987

Sfoggia Rina

Casalecchio di Reno
via Petrarca 11/6 tel. 051/572370

Torte e Tortelli

Sasso Marconi
Galleria Nik Novecento, 1 tel. 051/845452

MACELLERIE

Macelleria Dell'Edera

S. Lazzaro di Savena
via Edera, 20 tel. 051/476863

Macelleria Marconi

Bologna
via Marconi, 22 tel. 051/227922

Macelleria e Mini market Mattarozzi

Monte San Pietro
via Lavino, 314 tel. 051/6759078

ORTOFRUTTA

Lella Collina frutta e verdura

Monte San Pietro
via Lavino, 1/B tel. 051/6761659



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI BOLOGNA

Camera dell'Economia

Notizie dal mondo delle imprese

Investire nel futuro

Lo sforzo della Camera di Commercio di Bologna è ancora rivolto alle giovani imprese: contributi per gli investimenti in beni strumentali, un segnale di fiducia importante per chi decide di rinnovarsi.

Davanti a tanti "meno" che contraddistinguono i dati economici di questi giorni la Camera di Commercio mette a segno, ancora, un "più". Piazza della Mercanzia ha infatti deciso di incentivare la fiducia e aumentare ulteriormente i contributi per le imprese bolognesi.

"Giovani e imprese sono i destinatari mirati di questo aumento che ha l'obiettivo di stimolare in provincia oltre 7 milioni di euro di investimenti e attività", spiega il numero uno della Camera di Commercio, Bruno Filetti.

Per il presidente "la situazione richiede da parte di tutti il massimo impegno. Già da settembre 2008 - onostante certe previsioni rassicuranti dalle quali abbiamo preferito da subito mantenerci distanti - avevamo colto e compresa la complessa criticità economica e la reticenza di una parte del sistema bancario. Ne era scaturita la decisione di raddoppiare nel 2009 gli investimenti per l'accesso al credito e di dare vita ad un fondo straordinario di garanzia di un milione di euro. Ma oggi la situazione ci induce a considerare utile e opportuno intervenire ulteriormente". Ecco quindi la scelta di mirare l'ulteriore sforzo della Camera di Commercio in due direzioni specifiche, i giovani imprenditori e l'acquisto di beni strumentali, che, come spiega il presidente, "sono leve positive per tutti: dare fondi, e quindi fiducia concreta, ai giovani e alle aziende che rinnovano i propri impianti, significa moltiplicare ciò che altrimenti, da solo, sarebbe troppo piccolo, o addirittura non potrebbe partire".

Con l'intervento camerale i giovani imprenditori (sotto i 40 anni) possono tagliare il costo degli interessi del 2,5%, che diventa il 2,7% nel caso di imprese femminili.

È destinato invece a tutte le aziende il contributo per gli investimenti in beni strumentali, con uguali percentuali di abbattimento degli interessi e agevolazioni. Consente, ad esempio, l'acquisto di impianti, macchinari, camion e macchine aziendali. Questi sono i contributi che la Camera di Commercio ha aumentato in questi giorni, ma restano sempre valide tutte le altre misure: da quella per il finanziamento bancario a medio-lungo termine, anche per la ricontrattazione dei piani di rientro, agli interventi sulle garanzie, ai contributi per l'aggregazione con altre aziende, a quelli per la partecipazione a fiere all'estero. Un mix di risorse a fondo perduto e per l'abbattimento degli interessi, queste ultime erogate dalla Camera di Commercio con il supporto operativo dei Consorzi Fidi e delle Cooperative di garanzia. "Ora che il termine crisi pare essere l'unico capace di dominare le scene il nostro intendimento è invece di trasformare la paura in energia positiva, in possibilità, in fiducia". D'altra parte, prosegue Bruno Filetti "a breve si prospetta un settembre in cui per molte realtà potrebbero emergere ulteriori difficoltà con cui confrontarsi. Ferie anticipate, cassa integrazione, sono strumenti che non possono essere risolutivi. Le scelte strategiche, lo studio di nuovi prodotti e l'acquisizione di nuovi mercati hanno necessariamente bisogno di orizzonti temporali più ampi. È a questa domanda che il nostro ulteriore impegno vuole rispondere".
