

AGRIVALTELLINA

ti parla

anno due numero due

apr/mag 06 Aut. Trib. SO N. 350 del 26/09/05 • Poste Italiane spa - Spedizione in Abbonamento Postale-D.L.553/2003 (conv. in L.27/02/2004) art.1, comma 1, DCB SONDRIO.
Costo abbonamento Euro 5 (pagamento assoluto tramite versamento della quota associativa) - Finanziato dalla misura 1.1 INTERREG III ITA-CH - Stampato e spedito il 12-04-06

bimestrale di informazione tecnica dell'A.P.A. e C.T.C.B.

21-22-23 APRILE 2006 MORBEGNO

OGNI GIORNO GRANDI SPETTACOLI

CENTRO ZOOTECNICO POLO FIERISTICO PROVINCIALE

VACCHE IN PASSERELLA E CAPRE IN MOSTRA

SPETTACOLI EQUESTRI

AULE DIDATTICHE PER GRANDI E PICCINI

DEGUSTAZIONI CULINARIE GRATUITE

RODEO TEXANO CON TORO MECCANICO

FOLKLORE DAI FRUSTATORI AL FLAMENCO

ESCURSIONI CON VISITE GUIDATE

IL PIACERE DEL MENU'

"contadino"

MENU' A TEMA PER TUTTA LA FAMIGLIA PRANZI E CENE IN COMPAGNIA:

LA SEMPLICITA' DEI PIATTI TIPICI DELLA TRADIZIONE LOCALE
SERVITI DALLE PRO LOCO IN COSTUME VALTELLINESE

ORARI DI APERTURA: VENERDI' DALLE 17.30 ALLE 22.00 SABATO DALLE 09.00 ALLE 23.00 DOMENICA DALLE 09.00 ALLE 21.00



Editoriale

Nuova PAC e globalizzazione
di Adriano Zamboni e Plinio Vanini

1

Agrivaltellina alleva

Ovicapri: allevare i nuovi nati
di Germana Cioccarelli
Anagrafe bovine

2

2

Agrivaltellina produce

La certificazione di filiera.
Garanzia da monte a valle.
di Selene Erini

3

Rintracciabilità e autocontrollo:
obiettivo raggiunto dal SATA

3

Agrivaltellina: il punto di vista di APA

Convegno: verso il nuovo programma
di sviluppo rurale 2007/2013
Il ministro Alemanno
alla tre giorni dei direttori
CONVOCAZIONE ASSEMBLEE

4

4

4

Agrivaltellina: il punto di vista di CTCB

Riconoscimenti ministeriali al Consorzio
di Davide Pozzi
Scadenze quote latte

5

5

Libri genealogici e CAS

Nuovo traguardo della selezione genetica
a cura di Gian Mario Tramanzoli

6

Agrivaltellina tempo libero

Notizie in breve
Il gioco

7

di Flavia Paroli

7

La ricetta

a cura del

Centro di Formazione Professionale

Agrivaltellina comunica

Programma della manifestazione
AgriValtellina

8

EDITORIALE

Nuova PAC e globalizzazione

a cura di Adriano Zamboni* e Plinio Vanini**

Non è un mistero, perché a tutti evidente, che negli ultimi 10 anni i prezzi dei prodotti agricoli all'origine sono crollati e in particolare, per quanto riguarda quello del latte, si è giunti fino al ribasso del 10% ca. Questa situazione ha colpito non solo il produttore ma anche il consumatore che non ha mai visto diminuire di prezzo il costo finale del prodotto, nonostante a questo fine si è mirato a concedere all'agricoltore l'integrazione del reddito.

A questo proposito dal 1° Gennaio 2005 sono entrate in vigore le nuove modalità di applicazione degli aiuti comunitari agricoli previsti dalla nuova riforma di medio termine della PAC, la politica agricola comunitaria, proposta dal commissario europeo Fischler.

Mentre la politica di sostegno alle attività agricole europee era originariamente incentrata sul sostegno dei prezzi dei prodotti agricoli e delle derrate alimentari, ora si trasforma con la nuova PAC in integrazione del reddito aziendale di ogni singolo coltivatore, svincolato da cosa si produce, da quanto si produce e se si produce (il cosiddetto "disaccoppiamento").

Questo comporterà che l'agricoltore percepirà la media dei fondi della comunità europea, a qualsiasi titolo percepiti negli ultime tre anni, in una unica soluzione annuale e per i prossimi anni fino al 2013, anche se non produce più niente e lascia i terreni incolti.

In questo modo l'aiuto comunitario si svincola dalle produzioni e dal lavoro e entra a far parte della rendita agraria dei conduttori del fondo o dei titolari delle quote di produzione. Ad esempio gli agricoltori possessori di quote latte potranno vendere le loro quote di produzione e percepiranno comunque i premi di produzione fino al 2013.

Una riforma che due anni fa era stata presentata capace di riservare grandi risorse alle politiche agricole regionali per le azioni strutturali del settore primario tese alla qualità, alla tracciabilità e all'ecocompatibilità, ma che oggi sembra che non metta al centro la multifunzionalità del settore primario percepito come garante del lavoro e come detentore della funzione etica legata alla produzione del cibo e al suo dare forza e vita ai cittadini consumatori. Timori percepiti e diffusi sugli effetti del disaccoppiamento previsto con la nuova PAC nell'ambito della filiera del latte riguardano la consapevolezza che oltre il 40% degli addetti hanno oltre 65 anni e anche a causa di una globalizzazione priva di regole comuni e condivise, potrebbero vendere le quote di produzione, chiudere le stalle, abbandonare la gestione della terra e vivere per alcuni anni percependo i contributi senza nulla produrre. E questo potrebbe portare alla chiusura in Italia di altre 20.000 aziende zootecniche sulle rimanenti 59.000 in particolare nelle aree marginali, il sud, le isole e soprattutto le zone di montagna dove viceversa occorrerebbe una maggiore presenza per una migliore cura del territorio.

Non va, inoltre, dimenticato che cicliche emergenze sanitarie potrebbero limitare se non bloccare, la circolazione di derrate agroalimentari di cui l'Italia è pesantemente esposta sia nei confronti dei paesi europei che Sudamericani, mettendo a rischio le molteplici attività agroalimentari presenti sul territorio nazionale.

Emerge pertanto la necessità di una politica agraria "altra" che a partire dal concetto della sovranità alimentare trovi nelle realtà regionali il vero motore di nuovi processi agroindustriali capaci di valorizzare le mille DOP italiane, le specificità dei gusti, dei saperi e le colture del nostro paese dai mille campanili.

* presidente del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto
** presidente dell'Associazione Provinciale Allevatori di Sondrio

agrivaltellina **alleva**

Ovicapriini: allevare i nuovi nati

SERVIZIO DI GERMANA CIOCCARELLI*

Quasi terminata la stagione dei parti, l'impegno degli allevatori è ora rivolto all'allevamento dei capretti e agnelli. A partire dalla nascita fino circa a 2 mesi di vita, i piccoli sono particolarmente sensibili e non ancora capaci di difendersi da eventuali malattie e richiedono quindi particolare attenzione, soprattutto nell'allevamento moderno dove vengono allontanati dalle madri e spesso alimentati artificialmente. I primi interventi che consiglio sono la disinfezione dell'ombelico alla nascita (tintura di iodio), eventualmente ripetuta nelle 24 ore, e la somministrazione di colostro nel più breve tempo possibile che andrebbe ripetuta per qualche pasto. La disinfezione serve ad evitare che i germi, presenti sempre nell'ambiente della stalla, entrino attraverso la ferita ombelicale, mentre i primi pasti funzionano da "vaccinazione", oltre a dare l'energia per i primi giorni di vita. Non dimentichiamo comunque che i piccoli vanno tenuti in ambiente pulito e asciutto (rinnovare spesso la lettiera e assicurare un buon ricambio d'aria evitando però le correnti); eviteremo molte malattie che in questo momento riguardano soprattutto polmoni e intestino. Mentre effettuate queste operazioni, controllate che i soggetti che intendete allevare per la rimonta non abbiano grossi difetti come doppi capezzoli (anche i maschi) o ernie ombelicali poiché potrebbero essere caratteri ereditari per le generazioni successive. Agli animali che vogliamo allevare è bene lasciare a disposizione fin dai primi giorni un buon fieno e acqua pulita, anche se i loro pasti principali sono a base di latte: se arriveranno allo svezzamento già in grado di nutrirsi come adulti, risentiranno meno del passaggio dal latte agli alimenti propri degli erbivori. Anche in questa fase infatti esistono malattie che "approfittano" della debolezza dovuta al cambio di alimentazione: diarrea su un gran numero di soggetti e anche forme polmonari più o meno gravi. Mentre sui neonati queste forme sono spesso mortali, a questa età diventano pericolose perché possono indebolire le nostre rimonte: una capretta che a 40-60 giorni ha dovuto superare una malattia grave, molto probabilmente da adulta risentirà ancora di queste "cicatrici" e non produrrà al meglio del suo potenziale. Soprattutto se non utilizzate mangime integrato può essere utile lasciare a disposizione un rullo di sali per evitare eventuali carenze. Quindi una buona conduzione della capretteria, una alimentazione bilanciata e condotta in modo corretto, interventi immediati ai primi sintomi con l'ausilio del veterinario, sono alla base di un buon allevamento delle rimonte e delle produzioni future.



Foto di Carlo Gianoncelli

sono attenuarsi con un pasto di camomilla o un cucchiaino di acqua e aceto dopo il pasto. Infezione ombelicale: tenere la parte disinfettata, lettiera pulita e se non migliora chiamare il veterinario (spesso si trasforma in ernia). Estima contagioso (buchera): glicerina iodata sulle croste e disinfezione frequente delle tette. Raramente è mortale ma è molto contagiosa e dura in media 2-4 settimane. Raccomando igiene poiché può essere trasmessa alle mammelle delle capre con danni consistenti ed inoltre può infettare anche l'uomo con lesioni alla pelle, dolorose e di non rapida guarigione.

Sintomi respiratori: migliorare le condizioni ambientali (temperatura, umidità, lettiera) e non aspettare troppo a chiamare il veterinario, lasciano spesso esiti che compromettono le produzioni. In tutti i casi di malattia consiglio di mettere i piccoli che non stanno bene in un box separato, sia per evitare il contagio agli altri che per meglio controllarne lo stato ed assicurare condizioni ottimali, inoltre l'eventuale somministrazione di medicinali, concordata col veterinario, sarà più semplice e precisa.

Non utilizzate farmaci senza la giusta consulenza (diagnosi, ricetta, registro, tempi di sospensione) e ricordate che il modello di accompagnamento al macello richiede anche di riportare eventuali trattamenti effettuati.

Un grande aiuto nella diagnosi di malattia che colpisce più soggetti è l'invio al laboratorio di eventuali soggetti morti: questo può dare buone indicazioni per evitare che la patologia si diffonda agli altri, utilizzando da subito il farmaco adatto.

Infine ricordo che da quest'anno gli animali nati vanno identificati per legge con la nuova doppia marcatura alle orecchie, entro sei mesi dalla nascita e comunque prima che lascino l'allevamento di origine. Per qualsiasi chiarimento sull'argomento sono disponibile presso l'Associazione Provinciale Allevatori.

* veterinario SATA ovicapriini

Novità anagrafe bovine

L'APA si è impegnata a gestire l'anagrafe bovina e come anticipato sono attive sul territorio le seguenti postazioni con i seguenti orari:

Prata Camporotondo c/o centro zootecnico di Poretina
lunedì dalle 10 alle 12, mercoledì dalle 10 alle 12, venerdì dalle 10 alle 12

Morbegno c/o centro zootecnico
in attesa dell'allacciamento telefonico

Sondrio c/o ufficio APA
(gli orari sono indicativi perché siamo in attesa che la postazione di Morbegno diventi operativa)
lunedì dalle 14 alle 16, martedì dalle 10 alle 12, mercoledì dalle 14 alle 16, giovedì dalle 14 alle 16, venerdì dalle 14 alle 16

Bormio
giovedì e venerdì
rivolgersi al controllore di zona Achille Andreola: cell: 339/7828431

Livigno
rivolgersi al controllore di zona Ivo Cusini: cell: 339/4093907
Si fa presente ai gentili soci che i servizi legati allo svolgimento dei controlli funzionali ed all'iscrizione al libro genealogico continueranno come prima.

Per quel che riguarda la richiesta e la consegna delle marche nuove e dei duplicati il servizio sarà assicurato unicamente alle aziende deleganti (quelle che ci hanno rilasciato delega); le aziende iscritte ai controlli funzionali-libro genealogico che hanno dato delega ad altri enti dovranno chiedere le marche color salmone ed i duplicati agli stessi enti.

La gestione del servizio anagrafe garantisce alle aziende deleganti (quelle che hanno dato delega all'APA) la stampa del passaporto e la registrazione degli eventi in ingresso ed in uscita dei capi aziendali come da cartaceo consegnato.

Si approfitta per ricordare la tempistica richiesta dalla legislazione vigente e per sottolineare che la responsabilità rimane comunque a carico dell'allevatore.

- entro 7 giorni dall'arrivo/vendita del capo l'allevatore deve consegnare il modello della movimentazione (mod 4) all'APA (o altro ente delegato)
- n.b. in caso di acquisto sul retro del passaporto il nuovo detentore riporta il passaggio di proprietà del vitello
- il detentore degli animali deve tenere debitamente aggiornato il registro di stalla inserendo il nuovo evento entro 3 giorni dall'ingresso e/o dall'uscita dall'azienda ovvero dalla marcatura dei capi
- entro 20 giorni dalla nascita ed in ogni caso prima che l'animale lasci l'azienda in cui è nato il detentore appone i marchi auricolari
- entro 7 giorni dall'apposizione dei marchi auricolari il detentore trasmette all'APA la cedola identificativa correttamente compilata.
- l'APA provvede alla registrazione nella B.D.N. entro i 5 giorni lavorativi successivi alla ricezione della documentazione (fa fede il timbro datario) e a conservare tale documentazione agli atti (fascicolo aziendale).

agrivaltellina **produce**

La certificazione di filiera Garanzia da monte a valle

SERVIZIO DI SELENE ERINI



Forme di Valtellina Casera marchiate a fuoco. Foto di Chiara Moroni

Negli ultimi anni la sensibilità dei consumatori nei confronti della qualità e della sicurezza alimentare è notevolmente cresciuta anche a causa di nuove emergenze, quali BSE e impiego di OGM, che hanno destato e destano forti preoccupazioni, accresciute da troppi e spesso contrastanti messaggi che in tema di prodotti e di alimentazione arrivano da fonti diverse.

D'altra parte i produttori del settore agroalimentare devono fronteggiare un mercato sempre più globale dove è difficile valorizzare le specificità dei propri prodotti. Indubbiamente i marchi DOP e IGP riconosciuti dall'Unione Europea valorizzano le specificità dei prodotti per quanto riguarda il loro metodo tradizionale di fabbricazione e la loro origine e contemporaneamente proteggono ed informano il consumatore, poiché presuppongono sistemi di controllo e certificazione.

A livello aziendale altre certificazioni possono coesistere e, anzi rafforzare, i marchi comunitari.

Si parla di certificazione volontaria quando il produttore sceglie liberamente di conformarsi a una determinata norma tecnica; un ente terzo (Organismo di certificazione) - indipendente dal produttore e dall'acquirente - valuterà e attesterà la conformità alla norma.

Nell'ambito delle certificazioni di prodotto volontarie, la filiera controllata e la rintracciabilità di filiera sono diventate le espressioni chiave nella "catena" dell'agroalimentare. Queste certificazioni, da una parte, garantiscono la documentazione della tracciabilità del prodotto da monte a valle e, dall'altra, assicurano di poter ricostruire e seguire il percorso del prodotto da valle a monte. Esse rispondono alle esigenze del consumatore in termini di trasparenza e di assunzione di responsabilità e, allo stesso tempo, sono un importante strumento operativo per la gestione e il coordinamento delle attività svolte dai diversi operatori coinvolti nella filiera.

In questa direzione si è mossa la **Latteria Sociale Valtellina di Delebio** che, il 17 marzo scorso, ha ottenuto la certificazione di rintracciabilità di filiera e di filiera controllata per il formaggio Valtellina Casera DOP. Un percorso che - riferisce il direttore Marco Deghi - ha avuto inizio 3 anni fa quando, a seguito di alcuni allarmi alimentari e di un'accresciuta attenzione dei consumatori per la provenienza degli alimenti, la certificazione di filiera è sembrata la

soluzione che meglio rispondeva alla richiesta di trasparenza del mercato e un elemento di ulteriore valorizzazione del prodotto. A motivare la scelta della cooperativa si sono aggiunti gli obblighi di legge relativi alla rintracciabilità e alla sicurezza alimentare.

La certificazione - prosegue Deghi - è stata richiesta per il Valtellina Casera poiché rappresenta il 40% della produzione aziendale ed è, grazie al marchio DOP, il prodotto più conosciuto al di fuori del mercato locale e più richiesto dalla Grande Distribuzione. L'intenzione è però quella di valutare l'impatto di questa certificazione sul mercato e di estenderla, eventualmente, ad altre produzioni.

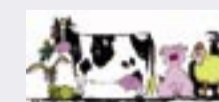
D'altra parte i presupposti ci sono - spiega Alberto Villa, responsabile qualità della Latteria. Dei 54 allevamenti conferenti, 14 sono quelli coinvolti nel sistema di certificazione della filiera Valtellina Casera, ma già tutti hanno adottato il manuale per la rintracciabilità e l'autocontrollo alla stalla elaborato in collaborazione con APA e SATA di Sondrio. La Latteria, capo-filiera e coordinatore, ha organizzato una serie di incontri di formazione per spiega-

re agli allevatori cosa significa "fare filiera" e come gestire e controllare le attività aziendali in funzione della filiera.

Per quanto riguarda il caseificio, le attività e gli obblighi legati alla nuova certificazione si sovrappongono in parte agli altri sistemi già adottati dalla Cooperativa quali ISO 9000 e certificazione DOP. In particolare, il Piano dei Controlli del Valtellina Casera, redatto da CSQA e Consorzio Tutela Formaggi Valtellina Casera e Bitto, è stato il punto di partenza per la definizione del Disciplinare Tecnico, documento di riferimento che descrive la filiera e le modalità di gestione e di verifica del sistema. Anche la scelta dell'Ente certificatore segue la logica della continuità: il CSQA di Thiene certifica l'azienda per la ISO 9000 ed è l'organismo terzo che il Consorzio di Tutela ha preposto ai controlli del Valtellina Casera DOP.

Al di là delle risposte del mercato un primo importante risultato è già stato ottenuto: questo percorso ha aumentato la sinergia tra cooperativa e allevatori, accomunati dalla condivisione dei principi della filiera. Ciò consente di migliorare la qualità del prodotto partendo dalla base della filiera.

A SEGNO IL PRIMO OBIETTIVO DEL PROGETTO SATA RINTRACCIABILITÀ E AUTOCONTROLLO



Coerentemente con i programmi impostati nell'ultimo biennio l'APA di Sondrio, attraverso il SATA, ha fornito ai conferenti del COLAVEV di Postalesio, della Cooperativa di Chiuro e della Latteria Sociale Valtellina di Delebio, gli strumenti necessari per ottemperare alle normative in materia di rintracciabilità. Contestualmente è stata avviata la necessaria formazione per gli operatori. Sono state inoltre avviate e concluse con successo due iniziative di realizzazione di sistemi qualità volontari: la "Filiera Controllata del Valtellina Casera 050" della Latteria Sociale Valtellina di Delebio e la conferma della certificazione ISO 9001 ottenuta nel 2004 dall'allevamento di bovine da latte dell'azienda La Florida

Bionatura di Mantello. Per entrambe la certificazione è stata rilasciata dal CSQA di Thiene. E' così decisamente avanti quello che il SATA ha denominato "il cammino della rintracciabilità, qualità e sicurezza del nostro latte", ovvero l'insieme di interventi tecnici e formativi volti a realizzare un sistema di pratica gestione della qualità da parte degli allevatori, e che garantisca il massimo di trasparenza e sicurezza per i consumatori. L'esperienza fin qui maturata è naturalmente a disposizione di allevatori e caseifici, ma anche dei produttori di carne, per un ulteriore sviluppo del processo di qualifica delle produzioni provinciali e di crescita professionale degli allevatori.

La **certificazione di filiera controllata** si basa su 2 concetti: filiera e rintracciabilità.

Per filiera s'intende l'insieme degli operatori con i relativi flussi di materie che concorrono alla produzione, trasformazione e distribuzione di un prodotto agroalimentare. Per rintracciabilità s'intende la capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante documenti relativi ai flussi materiali e agli operatori di filiera. La certificazione di filiera controllata attesta che viene garantita e documentata lungo tutta la filiera la rintracciabilità del prodotto e che sono gestiti in tutte le fasi i requisiti igienico-sanitari secondo i criteri dell'HACCP.

L'operatore che richiede la certificazione e che si assume la responsabilità della conformità del prodotto, coordina gli altri soggetti della filiera: ad esempio, nel caso della filiera latte, il caseificio capo-filiera coordina le aziende agricole che forniscono il latte.

agrivaltellina il punto di vista

Verso il nuovo programma di sviluppo rurale 2007/2013

Convegno di venerdì 21 aprile 2006

L'Associazione Provinciale Allevatori e Regione Lombardia promuovono nell'ambito della IV edizione di "Agrivaltellina" il convegno "Verso il nuovo programma di sviluppo rurale 2007/2013". Il Piano di Sviluppo Rurale della Regione Lombardia 2000/2006 si è rilevato uno strumento importante sotto molti aspetti, sia per la consistenza dei fondi assegnati che per il numero di beneficiari coinvolti. La sua realizzazione concreta ha coinvolto oltre che la Regione anche gli Enti delegati (Province e Comunità Montane), ha visto nascere l'operatività del SIARL, dell'Organismo Pagatore Regionale e dei Centri di Assistenza Agricola. Le ottime performance di spesa realizzate e in corso di realizzazione,

consentono di ambire ad un riparto per la prossima programmazione 2007/2013, che riconosca ancora di più il ruolo di leader al comparto agricolo lombardo su scala nazionale. Conoscere e riflettere sugli elementi portanti su cui si basa il Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 che la Regione Lombardia, a seguito di ampio confronto con le istituzioni locali e gli operatori, sta maturando, costituisce l'occasione per cogliere per tempo, i temi che le nuove sfide dello sviluppo rurale impongono. Sarà un'importante occasione di approfondimento e riflessione. Presso la Sala Convegni del Polo Fieristico di Morbegno, venerdì 21 aprile 2006 con inizio dei lavori alle ore 14,00.

PROGRAMMA

ore 14.00	Registrazione partecipanti
ore 14.15	Saluto di benvenuto Silvano Passamonti – Presidente Comunità Montana Valtellina di Morbegno Plinio Vanini – Presidente APA
ore 14.30	Le politiche agricole comunitarie Alessandro Olper – Università degli Studi di Milano - Dipartimento Economia e Politica agraria, agroalimentare e ambientale
ore 14.45	Stato di avanzamento e contenuti della proposta di P.S.R. 2007/2013 Sandro Diego Cioccarelli – Regione Lombardia DG Agricoltura
ore 15.00	Opportunità sviluppo rurale per area montagna Roberto Carovigno - Regione Lombardia DG Agricoltura
ore 15.30	La congiuntura del settore agricolo in provincia di Sondrio Severino De Stefani – Assessore Provinciale all'Agricoltura
ore 15.45	Multifunzionalità nell'ottica dello sviluppo rurale Grazioli Sergio – Assessore Provinciale all'Agricoltura provincia di Brescia
ore 16.00	Le eccellenze Agroalimentari della Montagna Arturo Succetti - Presidente C.C.I.A.A.
ore 16.10	Dibattito aperto alle associazioni, agli imprenditori ed operatori
ore 16.45	Conclusioni: Assessore Regionale Viviana Beccalossi
ore 17.30	Inaugurazione "Agrivaltellina"
	Moderatore: Emanuela Zecca

Organizzazione e Segreteria Tecnica coordinate dalla Sede Territoriale Regione Lombardia di Sondrio - Agrivaltellina - Assessorato Agricoltura Provincia di Sondrio. Convegno promosso da Regione Lombardia, Provincia di Sondrio, Camera di Commercio.

Il Ministro Alemanno alla tre giorni dei direttori

TRATTO DAL SITO DELL'AIA



Il ministro delle Politiche Agricole e Forestali, Gianini Alemanno, ha concluso a Roma, giovedì 23 marzo 2006, l'Incontro Organizzativo dei direttori nazionali, regionali e provinciali delle Associazioni Allevatori, giunti nella capitale da tutt'Italia per analizzare e confrontarsi sul tema: "Azioni del Sistema allevatori per una zootecnia sostenibile". All'incontro, coordinato dal presidente dell'AIA Nino Andena e dal direttore generale Paolo Scrocchi è intervenuto anche il capo dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti del Ministero della Salute, Romano Marabelli. Nel corso del suo intervento il ministro Alemanno ha fatto il bilancio dell'attività svolta e ripercorso le tappe più significative dei cinque anni del suo mandato alla guida del Dicastero agricolo. Un bilancio nettamente positivo quello dei cinque anni al Mipaf - ha sottolineato Alemanno - di impegno e di riforme, nel corso dei quali abbiamo gestito e portato a soluzione questioni storiche, intricate e delicatissime. Il ministro Alemanno ha infine riservato una particolare sottolineatura all'importante ruolo svolto dall'Organizzazione degli allevatori per lo sviluppo della zootecnia nazionale. Alemanno si è pertanto dichiarato nettamente favorevole ad un suo rafforzamento perché - ha affermato - più l'AIA è forte più è credibile l'autogoverno del mondo allevatorio al quale affidare nuove funzioni inerenti in modo specifico la valorizzazione della produzione zootecnica, la sicurezza alimentare dei prodotti derivanti dall'allevamento.

agrivaltellina il punto di vista

Riconoscimenti ministeriali al Consorzio

SERVIZIO DI DAVIDE POZZI



Bitto. Foto di Elio Della Ferrara



Valtellina Casera. Foto di Elio Della Ferrara

Il 2006 sarà un anno fondamentale per il Consorzio di Tutela e i suoi associati poiché si raggiungeranno alcuni tra i più importanti obiettivi per cui, negli ultimi anni, il Consorzio ha lavorato e si è impegnato.

Una svolta per il Consorzio di Tutela, iniziata nel 2005 e che si concluderà nel corso del 2006, è il fatto di aver ottenuto l'attenzione da parte del Ministero sul problema che il Consorzio tutelasse due formaggi a Denominazione di Origine Protetta anche se questo non era previsto dai regolamenti comunitari. (E', infatti, un caso unico nel settore formaggi insieme ad altri tre in Italia in differenti produzioni). Il Ministro ha firmato un Decreto Legge che consente al CTCS di non far dipendere i due formaggi da due Consorzi distinti, ma di rimanere uniti sotto un'unica realtà consortile permettendo al Consorzio di svolgere la propria attività sia sul Bitto che sul Valtellina Casera. Un binomio tra i due formaggi voluto e sostenuto da tutti i soci e che, grazie a questa nuova legge, potrà continuare ad esistere e a rafforzarsi. Grazie a questo decreto il Consorzio potrà inoltre chiedere il passaggio ufficiale al MIPAF da consorzio volontario a consorzio riconosciuto, ottenendo così la vigilanza diretta del prodotto, anche in ambito commerciale. Ciò significa che il Consorzio avrà il potere di intervenire con un proprio vigilatore in tutti i casi in cui si riscontreranno delle possibili frodi sul pro-



dotto anche all'interno di negozi, mercati, ecc.. Fino ad oggi, purtroppo, il CTCS doveva passare per i canali ufficiali e ogni azione di controllo e di repressione veniva soffocata o resa inefficace a causa della burocrazia e dei tempi di intervento troppo lunghi. La modifica dello statuto è già stata fatta visionare dai funzionari responsabili e con la prossima assemblea dei soci potrà essere ufficializzata.

A fianco di questo importante passaggio il Consorzio ha lavorato anche per poter ottenere la protezione transitoria, per Bitto e Valtellina Casera, in base alla richiesta di modifica dei due disciplinari di produzione proposti. Per quanto riguarda il Valtellina Casera la documentazione è già arrivata a Bruxelles e con la presentazione del nuovo piano dei controlli, a cui si è già lavorato con l'organismo di controllo, si potrà adottare il nuovo disciplinare. È importante sottolineare come nel piano dei controlli sarà attivato un sistema di verifica che permetterà di controllare che l'alimentazione delle bovine sia effettivamente basata principalmente su foraggi locali. Per il Bitto si è svolto un importante incontro al-

l'inizio di marzo in cui ci si è potuti confrontare direttamente con l'Associazione produttori Valli del Bitto ed il Ministero concordando le azioni da poter perseguire e delineando le strade possibili da applicare all'interno del disciplinare di produzione. Non solo il Consorzio si è impegnato per trovare possibili soluzioni che non prevedevano accordi non ufficialmente riconosciuti o illegittimi, ma ha accolto e fatto suo il principio per il quale è corretto introdurre nuovi supporti alla produzione, ma è altrettanto fondamentale garantire la storicità e la tipicità del prodotto, così come sottolineato in questi anni dalla stessa Associazione. Il diritto a produrre con regole più restrittive sarà pertanto garantito a tutti i produttori di Bitto della Valtellina che potranno differenziare il loro prodotto sul mercato attraverso un apposito riconoscimento (ancora in fase di approvazione).

Il Consorzio di Tutela ha dimostrato, con quanto fatto fino ad ora, di svolgere nel miglior modo possibile il proprio ruolo a difesa e tutela dei formaggi della Valtellina sia in termini di tipicità, sia in termini di valorizzazione e di rispettare e condividere le esigenze dei propri allevatori.

Scadenze quote latte

SCADENZARIO PRIMI ACQUIRENTI

no essere scritti e regolarmente registrati e le firme possono essere autenticate dai funzionari provinciali. Il trasferimento di quota può avvenire esclusivamente tra zone omogenee.

15 DICEMBRE - MOBILITA' VENDITE DIRETTE - CONSEGNE: i passaggi di quota da vendita diretta a consegna e viceversa devono essere richiesti su apposito modello entro il 15 dicembre di ogni anno.

1 MARZO - CONTRATTI DI AFFITTO DI QUOTA: cessioni temporanee di quote latte, mediante contratti di affitto della parte di quota non utilizzata; i contratti di trasferimento delle quote sono stipulati in forma scritta e sono soggetti a registrazione; le firme possono essere autenticate dai funzionari provinciali. La quota affittata non è considerata prodotta, pertanto rimane l'obbligo per il produttore cedente, al fine di non subire il taglio della quota per mancato utilizzo, di produrre almeno il 70% e affittare il restante 30% non utilizzato.

Il Consorzio per la tutela dei formaggi provvede alla stesura degli atti e alle successive operazioni necessarie al fine di facilitare il più possibile la commercializzazione delle quote tra i suoi associati.

31 MAGGIO - DICHIARAZIONE ANNUALE CONSEGNA LATTE: i primi acquirenti dovranno produrre, entro il 14 maggio, la dichiarazione annuale di consegna latte utilizzando l'apposita funzione sul sito web del SIAN. Detta dichiarazione, opportunamente stampata e completata in ogni sua parte, va inviata alla Regione Lombardia Direzione Agricoltura entro il 31 maggio.

La ritardata presentazione delle suddette dichiarazioni comporterà l'irrogazione della prevista sanzione amministrativa.

31 LUGLIO - Per i versamenti di prelievo supplementare relativi ai conferimenti operati nei mesi di gennaio, febbraio, marzo ed aprile 2006, in base alla L. 81 del 11/03/2006, il predetto termine è prorogato al 31 luglio 2006, sebbene le relative dichiarazioni di versamento continuino ad essere predisposte automaticamente alla scadenza del termine per la rettifica delle dichiarazioni mensili di consegna.

OGGETTO: Assemblea Ordinaria dei Soci C.A.S. - Anno 2005

I Soci della Cooperativa Allevatori Sondrio sono convocati in Assemblea Ordinaria presso la sala riunioni "G.Quadrino" dell'A.P.A. in Via Bormio n.26 a Sondrio, per le ore 23 di Giovedì 27 Aprile 2006 e, occorrendo, in seconda convocazione per le ore 20,00 di Venerdì 28 Aprile 2006, per deliberare il seguente

ORDINE DEL GIORNO:

1. Relazione del Comitato Direttivo sull'attività svolta nell'anno 2005;
2. Relazione del Collegio Sindacale sull'esercizio 2005;
3. Esame ed approvazione Bilancio Consuntivo al 31.12.2005;
4. Varie ed eventuali.

Considerata l'importanza degli argomenti posti all'ordine del giorno, si raccomanda di intervenire numerosi. Distinti saluti.

IL PRESIDENTE
Diego Codega

OGGETTO: Assemblea Ordinaria dei Soci A.P.A. - Anno 2005

I Soci dell'Associazione Provinciale Allevatori sono convocati in Assemblea Ordinaria presso la sala riunioni "G.Quadrino" della scrivente A.P.A. in via Bormio n. 26 a Sondrio, per le ore 7,00 di giovedì 27 aprile 2006 e, occorrendo, in seconda convocazione per le ore 21,00 di venerdì 28 aprile, per deliberare il seguente:

1. Relazione del Comitato Direttivo sull'attività svolta nell'anno 2005;
 2. Relazione del Collegio Sindacale sull'esercizio 2005;
 3. Presentazione del Bilancio Consuntivo al 31.12.2005 e preventivo 2006;
 4. Varie ed eventuali;
- Data l'importanza degli argomenti posti all'ordine del giorno, si raccomanda di intervenire numerosi. Distinti saluti.

Il Presidente Plinio Vanini

DELEGA PER L'ASSEMBLEA DEI SOCI - ANNO 2005

Ai sensi dell'art. 18 dello Statuto vigente, ogni socio può delegare per iscritto un altro socio, o un parente fino al terzo grado o un affine sino al secondo grado, purché si occupi dell'impresa agricola del socio rappresentante con pari diritti. Per votare occorre essere in regola con il versamento delle quote sociali.
Il sottoscritto Socio A.P.A. in indirizzo DELEGA il Signor _____ a rappresentarlo nell'Assemblea del 28 aprile 2006.
In Fede _____

agrivaltellina libri genealogici

agrivaltellina tempo libero

Nuovo traguardo della selezione genetica

SERVIZIO DI GIANMARIO TRAMANZOLI

Una nuova barriera è stata abbattuta in ambito di selezione genetica nel settore dei bovini. Stiamo parlando della possibilità che sarà data agli allevatori di poter scegliere il seme sessato, vale a dire seme che contiene prevalentemente spermatozoi di tipo X che, combinandosi con il gene X dell'ovocita femminile portano ad una combinazione XX, cioè femmina (la sospirata vitella!). E' questa la novità giunta dal centro genetico SuperBrown, prima organizzazione mondiale nell'ambito della Razza bruna a proporre il seme sessato per far nascere almeno il 90% di femmine dalle fecondazioni utilizzando i due riproduttori JACKPOT e ROMBO. Ai conoscitori della materia non sarà sicuramente sfuggito il particolare che Rombo, riproduttore molto apprezzato soprattutto per avere figlie con indici qualitativi di grasso e proteine molto alti, è un toro Valtellinese: proviene dall'allevamento di **Adriano Zamboni** di Colorina. Ulteriore conferma della genuinità e affidabilità del patrimonio zootecnico locale. E' giusto credere e investire nella ricerca e nelle nuove tecnologie, per favorire gli allevatori ed aiutarli nel progressivo avanzamento tecnico e con-



Toro Rombo

seguito miglioramento economico della propria azienda. Nel caso del seme sessato, essendo ancora ai primi anni di sperimentazione della tecnica, vanno adottate attenzioni particolari nell'utilizzo del seme stesso.

La separazione degli spermatozoi di tipo X da quelli di tipo Y ci porta ad avere una minore concentrazione di spermatozoi in ogni singola fiala; in totale ne otteniamo circa 2 milioni di cui il 90% sono "femmina". Per ottenere percentuali di gravidanze simili a quelle ottenute con l'uso del seme convenzionale bisogna utilizzare il seme sessato nel seguente modo: -usarlo preferibilmente su manze o su vacche con calori ben manifesti e normali -seguire scrupolosamente le procedure di scongelamento e di manipolazione del seme -usare la pistola pulita, preventivamente riscaldata e indossare la camicia sanitaria -effettuare la fecondazione nel più breve tempo possibile. Questo protocollo per la pratica della fecondazione artificiale dovrebbe essere sempre attuato, sia con l'utilizzo del seme normale, tanto più con il seme sessato, che considerata la sua più bassa percentuale di attecchimento necessita di maggior attenzione. Il seme sessato è disponibile presso la Cooperativa Allevatori di Sondrio.

Classifica mostra zootecnica di Grosio 1 aprile 2006

Per motivi di spazio riportiamo solo i primi classificati.

VITELLE 4/10:	1. BESSEGHINI VINCENZO
VITELLE 10/15:	1. SALA DOMENICO
VITELLE 15/20:	1. MARCHESI ADELE
MANZE 20/25 MESI:	1. BESSEGHINI FRANCESCO
MANZE OLTRE 25 MESI:	1. MARCHESI ADELE
VACCHE FINO A TRE ANNI:	1. BESSEGHINI VINCENZO
3-4 ANNI:	1. CUSINI ALBINO
4/5 ANNI:	1. MARCHESI ADELE
5/10 ANNI	1. MARCHESI ADELE
OLTRE 10 ANNI	1. SALA DOMENICO
VACCHE ASCIUTTE FINO A 5 ANNI:	1. BESSEGHINI FRANCESCO
OLTRE 5 ANNI:	1. BESSEGHINI FRANCESCO
TORI:	1. MARCHESI ADELE

MIGLIOR MAMMELLA ASSOLUTA:

RINALDI BORTOLO
CAMPIONESSA MANZE:
 "CRETA" DI MARCHESI ADELE
VICECAMPIONESSA MANZE:
 "DAMA" DI MARCHESI ADELE
CAMPIONESSA ASSOLUTA MOSTRA:
 "L'AMPO PALMA" DI MARCHESI ADELE
VICECAMPIONESSA ASSOLUTA MOSTRA:
 "AURORA" DI MARCHESI ADELE

Totale capi esposti n. 106
 Totale aziende n. 23



ANGOLO del COMPRO & VENDE

VENDESI autocarro Ford Courier 1.8 D VAN del 1996 con cella coibentata, omologato per trasporto alimenti. Ottimo stato pochi KM. Informazioni alla CAS.

QUOTAZIONE VACCHE DA MACELLO CON GRIGLIA DI VALUTAZIONE

LISTINO PREZZI APRILE 2006

	kg 001-189	kg 190-220	kg 221-240	kg 241-260	kg 261-280	kg 281-300	kg 301-320	kg 321-340	kg 341+
P1	1.40	1.60	1.70	1.80	1.85	1.90	1.95	2.00	2.10
P2	1.60	1.80	1.90	2.00	2.05	2.10	2.15	2.20	2.30
P3	1.55	1.75	1.85	1.95	2.00	2.05	2.10	2.15	2.00
O1	•	1.70	1.80	1.90	1.95	2.00	2.05	2.10	1.95
O2	•	1.90	2.00	2.10	2.15	2.20	2.25	2.30	2.20

LE VACCHE DISASTRATE, PER TERRA E CON PH ELEVATO SARANNO CLASSIFICATE E PREZZATE AL MOMENTO DELLA MACELLAZIONE

PROGRAMMA RITIRO E QUOTAZIONE VITELLI BALIOTTI

MARTEDÌ 18 APRILE 2006	PREZZI DI RITIRO
MARTEDÌ 02 MAGGIO 2006	BRUNO M. 2,80 / 3,00 € FINO 65 KG
LUNEDÌ 15 MAGGIO 2006	FRISONE M. 3,80 / 4,30 €
LUNEDÌ 29 MAGGIO 2006	PEZZATO ROSSO 4,50/ 5,50 €
	INCROCIO B. BELGA 5,50/ 7,00 € FINO A 75 KG
	ALTRI INCROCI 4,50 / 5,50 € FINO 75 KG

Per dare le prenotazioni si possono contattare
 COOPERATIVA COOFAZO - TEL 335/7493686
 Per ritiro Vacche 335/7493681
 SALA (ASS.Zootecnica Valchiavenna) - TEL 339/3399292
 TRAMANZOLI (APA) - TEL 335/7014523 - UFF. 0342/513900



LISTINO IN VIGORE ECCEZIONALE:

ERBA MEDICA DISIDRATATA 1ª QUALITÀ	€ 13,00 q.le
FIENO MAGGENGO BALLONI ROTONDI	€ 13,00 q.le
FIENO TRINCIATO PER CARRO	€ 10,50 q.le
PAGLIA BALLINI QUADRATI	€ 8,50 q.le

NOTIZIE IN BREVE

LEZIONI DI CASEIFICAZIONE

Il Consorzio Tutela Valtellina Casera e Bitto organizza tre lezioni di caseificazione rivolte ai soci interessati e ai partecipanti degli ultimi corsi Coldiretti per alpeggiatori e casari. Questo il calendario: il 10 maggio a Bormio lavorazione Scimudin; il 17 maggio a Gordona lavorazione Valtellina Casera; il 24 maggio a Mantello lavorazione formaggio grasso e a pasta cotta. Orario: 14.30. Per ulteriori informazioni: tel. 0342/210247 - e-mail: info@ctcb.it

RAZZA BRUNA: MODIFICHE DISCIPLINARE MANIFESTAZIONI ZOOTECNICHE

La C.T.C. della razza bruna ha recentemente modificato l'età di alcune categorie del giovane bestiame che diventano pertanto:

08 - 12 mesi invece di 06 - 10	12 - 16 mesi invece di 10 - 14
20 - 24 mesi invece di 18 - 22	24 - 30 mesi invece di 22 - 27
16-20 mesi invece di 14 - 18	

La categoria 30 - 36 mesi rimane facoltativa per le mostre zonali e provinciali. Per le vacche produttive è stata sostituita la categoria (1.200 oppure 1.500 Kg. di proteine nella carriera) con una nuova categoria delle vacche produttive e longeve; 1.500 Kg. Proteine oppure 5 parti all'attivo.

WWW.APASONDRIO.IT

E' il nuovo sito dell'A.P.A. di Sondrio attraverso il quale è possibile consultare l'attività, le News, i verbali con i deliberati del Comitato direttivo e dei vari Comitati di sezione. Il nuovo sito vuole essere uno strumento moderno e dinamico di dialogo fra organizzazione e soci, nonché attraverso "links" la porta di accesso al sistema allevatori italiano con le sue varie razze e/o specie presenti.

PONTE IN FIORE CON I FORMAGGI VALTELLINESI AL GRAN GALÀ DELLA STRAMILANO

Il 30 marzo al gran galà della Stramilano svoltasi a Milano, in attesa di conoscere i nomi illustri del podismo italiano che il 25 aprile parteciperanno alla gara podistica valtellinese, i prodotti tipici della nostra valle sono stati apprezzati durante la cena a base di pizzoccheri, formaggi forniti dal Consorzio Tutela Valtellina Casera e Bitto, bresaola, vino, mele e miele.

CTCB A MILANO PER DEGUSTAZIONE

I formaggi valtellinesi sono stati i protagonisti a Milano della "Due volte Valtellina", la serata di degustazione formaggi organizzata dall'ONAF, l'organizza-

zione nazionale assaggiatori di formaggio. Giovedì 23 marzo il Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, nella persona del direttore Davide Pozzi, ha presentato ai numerosi intervenuti diversi formaggi che, come suggerisce il titolo stesso della serata, sono stati accompagnati da un altro prodotto di Valtellina, i vini. Con questa promozione mirata, a Milano, una delle più importanti vetrine oltre che città strategica per quanto riguarda le vendite, vediamo un Consorzio che opera a 360°, che dopo gli ultimi anni di impostazione del lavoro ha l'intento di crescere sempre più per poter dare maggiori garanzie al consumatore e soprattutto per poter creare le giuste condizioni di lavoro e di remunerazione agli allevatori di Valtellina.

60° COMPLEANNO PER L'UNIONE COOPERATIVE DI SONDRIO

Alla presenza delle massime autorità civili e politiche della provincia di Sondrio e dei massimi dirigenti Nazionali e Regionali della Cooperazione, sabato 4 marzo, presso la locale Camera di Commercio è stato celebrato il 60° anno di fondazione dell'organizzazione delle cooperative provinciali. A fare gli onori di casa l'attuale presidente dottor Attilio Tartarini.

SANREMO E LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI VALTELLINESI

Il primo marzo, durante il festival della canzone italiana, le telecamere del famoso programma di Michele Cocuzza "La vita in diretta", quelle di Rete4 "Sipario", una troupe di Studio Aperto, emittenti locali di Piemonte e Liguria, uno stuolo di fotografi e anche il mago Casanova di Striscia la Notizia erano tutte puntate sulla passerella dei prodotti tipici valtellinesi. L'evento, promosso dall'Amministrazione Provinciale e dal Gal Valtellina Leader in collaborazione con la Camera di Commercio, i Consorzi di tutela e le associazioni di produttori, è stata un successo.

NUOVE OPPORTUNITÀ PER IL MONDO DEL CAVALLO

Durante il recente incontro dei presidenti del sistema allevatorio italiano, sono state affrontate e delineate alcune strategie volte alla valorizzazione del sistema agroalimentare italiano. E' stato individuato nel Centro Incremento Ippico di Crema la struttura idonea per sviluppare attività di ricerca, sperimentazione e innovazione del comparto equino, sia nazionale che internazionale. Il progetto sarà, a breve, presentato ai responsabili della Regione Lombardia.

BAMBINI: UN GIOCO PER VOI!



A CURA DI FLAVIA PAROLI

Con questo gioco affrontiamo il discorso dell'udito. Sembrerà molto strano, ma quello che le nostre orecchie percepiscono, è molto importante quando assaggiamo o mangiamo un alimento. In alcuni casi è il rumore stesso prodotto dalla rottura o dalla masticazione che ci rende gradevole quello che stiamo assaggiando: provate a pensare ad un grissino o ad una patatina che non producono alcuno scroscio quando li spezziamo o addentiamo! Altro importante ruolo del suono, è quello che percepiamo quando ci troviamo a tavola: se il rumore intorno a noi è troppo forte (ad esempio la televisione e la radio ad alto volume o in un ristorante le voci degli avventori troppo alte), i nostri sensi non riescono a percepire tutto l'odore e il sapore di quello che stiamo mangiando perché disturbati da sollecitazioni diverse.



TEST

SUONI IN CUCINA:

Provo a descrivere tutti i rumori che sento quando la mamma si trova in cucina ed indovino quello che sta facendo.

Provo a descrivere con parole mie il rumore che producono questi oggetti e dico, sempre con definizioni mie, cosa mi ricordano

- la moka del caffè;
- un cucchiaino che gira nella tazza;
- un pezzo di formaggio passato sulla gratugia;
- il rumore dei bicchieri che si toccano;
- il suono prodotto dalle posate;
- la pentola dell'acqua in ebollizione;
- la padella dove friggono le uova o altro;
- il rumore che proviene dalla cucina di un ristorante.

Posso anche provare a fare un "concerto" con i miei amici utilizzando materiale recuperato in cucina (pentole, coperchi, posate, bicchieri, barattoli, scatole contenenti riso o pasta ecc...). Buon divertimento!

Patate nostrane con cuore di fonduta di Casera giovane e mocetta di capra al primo sale

A CURA DEGLI ALLIEVI DEL CORSO ALBERGHIERO DEL CENTRO DI FORMAZIONE PROF.LE DI SONDRIO



Realizzazione da parte degli allievi del corso di cucina del Centro di Formazione Professionale di Sondrio - Istruttore Chef Egidio Della Valle

PATATA FARCITA AL FORMAGGIO

Dosi per quattro persone

Ingredienti:
 Patate medio-piccole n. 8
 Formaggio Casera giovane g. 200
 Tuorli d'uovo n. 2
 Latte ½ bicchiere
 Semi di cumino un pizzico

Per la panatura:

Farina bianca
 Pane grattugiato
 Uovo sbattuto
 Olio per friggere

Procedimento:

Lavare le patate, cuocerle in acqua salata con la buccia, contemporaneamente tagliare il formaggio a dadini e metterlo in un tegame con il latte, porlo sul fuoco (basso) rimastandolo delicatamente finché si sarà sciolto ottenendo così una fonduta, toglierla dal fuoco e lasciarla raffreddare incorporando i tuorli d'uovo con un pizzico di cumino. Lasciar solidificare la fonduta in frigorifero. Cotte le patate farle raffreddare, sbucciare e tagliarle a metà longitudinalmente. Scavare le due parti, porre al centro la fonduta e richiuderle con cura. Passare le patate nella farina e nell'uovo sbattuto, infine nel pane grattugiato. Portare l'olio a temperatura ottimale e friggere le patate per circa sette minuti. Una volta cotte tagliarle a metà e disporle sul piatto.

MOCETTA AL PRIMO SALE

Dosi per quattro persone

Ingredienti:
 Carne di capra g. 500
 Sale medio g. 20
 Pepe macinato g. 5
 Foglie di alloro tritate n. 2
 Timo q.b.
 Cannella q.b.
 Vino rosso ½ bicchiere
 Aglio ½ spicchio

Procedimento:

Mondare la carne da grasso e nervi, miscelare il sale con le erbe e le spezie. Mettere in un contenitore di acciaio o di vetro la carne cospargendola di tutti gli ingredienti, massaggiarla delicatamente e porla in frigorifero. Dopo alcune ore ripetere il massaggio, il giorno successivo schiacciare l'aglio unendolo al vino, quindi cospargerla con la marinatura per qualche ora, toglierla dalla salamoia e asciugarla con un panno. Avvolgere la carne nella pellicola lasciarla per due ore in un congelatore, toglierla 30 minuti prima di servire quindi affettarla e cospargerla con olio extravergine di oliva.

Agrivaltellina 21-23 aprile 2006

PROGRAMMA

ORARI AL PUBBLICO

venerdì 21 aprile dalle 17,30 alle 22,00
sabato 22 aprile dalle ore 9,00 alle 23,00
domenica 23 aprile dalle ore 9,00 alle 21,00

GRANDI SPETTACOLI

RING INTERNO
POLO FIERISTICO PROVINCIALE

VENERDÌ 21 APRILE

Fuori Mostra

Ore 15,00

VALUTAZIONE FORMAGGI - CONCORSO PROVINCIALE VALTELLINA CASERA D.O.P. a cura del Consorzio di tutela Valtellina Casera e Bitto.

Ore 15,00

VALUTAZIONE FORMAGGI - CONCORSO REGIONALE FORMAGGI DI CAPRA a cura dell'APA Associazione Provinciale Allevatori.

Ore 15,00

Convegno: "VERSO IL NUOVO PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013" organizzato dalla Regione Lombardia Settore Agricoltura, dalla Provincia di Sondrio e dall'Associazione Provinciale Allevatori della provincia di Sondrio.

Ore 17,30

INAUGURAZIONE

Ore 20,30

GRANDE SPETTACOLO EQUESTRE

"CAROSELLO INAUGURALE"

Ore 20,30

GRANDE SPETTACOLO EQUESTRE

"IL CAVALLO AVELIGNESE"

"LE FRUSTE" E "LA DOMA MINORCHINA"

Ore 20,30

CORO ALPI RETICHE

Ore 21,00

BANDA

Ore 22,00

CHIUSURA MANIFESTAZIONE

SABATO 22 APRILE

Ore 14,00/18,00

MOSTRA REGIONALE GIOVANE BESTIAME DI RAZZA BRUNA

MOSTRA DELLE VACCHE DA LATTE DI RAZZA BRUNA

MOSTRA REGIONALE CAPRA DA LATTE

Intermezzi

Ore 15,30/16,00

SPETTACOLO EQUESTRE

"LA DOMA MINORCHINA"

Ore 16,30/17,00

SPETTACOLO EQUESTRE

"ALTA SCUOLA A REDINI LUNGHE"

Ore 17,30/18,00

SPETTACOLO EQUESTRE

"LE FRUSTE"

Ore 18,00/19,00

SFIDA INCROCIATA

BIATHLON DEL BOSCAIOLO

Associazione Amici Boscaioli Valtellina

di Talamona

Ore 20,15/21,00

LA FANFARA DEI BERSAGLIERI DI MORBEGNO

Ore 21,00/21,30

GRAN GALA

SPETTACOLO EQUESTRE

"CAROSELLO IN OUVERTURE"

"FUOCHI D'ORIENTE"

Ore 21,30/21,45

RODEO TEXANO CON TORO MECCANICO

aperto a tutti

Ore 21,45/22,45

"ANIMO FLAMENCO": musiche e danze

Ore 23,00

Chiusura

DOMENICA 23 APRILE

Ore 9,00/12,30

VALUTAZIONE VACCHE DA LATTE E MOSTRA REGIONALE CAPRA DA LATTE

Intermezzi

Ore 11,20/11,45

SPETTACOLO EQUESTRE

"ALTA SCUOLA REDINI LUNGHE"

Ore 11,00/11,20

I FRUSTATORI DI FERNO

SPETTACOLO FOLKLORISTICO

Ore 11,20/11,45

SPETTACOLO EQUESTRE

"CAROSELLO IN OUVERTURE"

"LA DOMA MINORCHINA"

Ore 12,15/13,00

SFIDA INCROCIATA

BIATHLON DEL BOSCAIOLO

Associazione Amici Boscaioli Valtellina di Talamona

Ore 13,45/14,00

I FRUSTATORI DI FERNO - SPETTACOLO FOLKLORISTICO

Ore 14,00/16,00

INIZIO PREMIAZIONI:

- CONCORSO VALTELLINA CASERA D.O.P.

- CONCORSO FORMAGGI DI CAPRA

- PREMIAZIONE MOSTRA CAPRINA - GRANDE SFILATA

CAMPIONI E CAMPIONESSE
- PREMIAZIONE MOSTRA RAZZA BRUNA - GRANDE SFILATA CAMPIONI E CAMPIONESSE

Intermezzi

Ore 14,30/15,00

SPETTACOLO EQUESTRE

"LE FRUSTE"

Ore 15,30/15,45

I FRUSTATORI DI FERNO - Spettacolo Folkloristico

Ore 16,45/17,00

SPETTACOLO EQUESTRE

"FUOCHI D'ORIENTE"

Ore 17,00/17,20

I FRUSTATORI DI FERNO - Spettacolo folkloristico

Ore 17,20/17,50

GRAN GALA' EQUESTRE

Ore 17,50/18,15

I FRUSTATORI DI FERNO - Spettacolo Folkloristico

Ore 18,15/19,15

SFIDA INCROCIATA

BIATHLON DEL BOSCAIOLO

Associazione Amici Boscaioli Valtellina

di Talamona

Ore 20,00/21,00

BANDA MUSICALE

Ore 21,00

Chiusura Manifestazione

RODEO TEXANO con toro meccanico

Per i più temerari sabato e domenica in fiera potrete provare il brivido del rodeo texano.

Un'intera area destinata ad ospitare questo simpatico intrattenimento, al sabato sera la grande sfida al centro del ring di Agrivaltellina. Ti aspettiamo!

BIMBI IN FIERA

MAGO SANDER E MOZZARELLO

CHI E' IL PIU' GRANDE MAGO DEL MONDO ?

Giochi con fuoco, foulard e corde indiane che si alternano ad apparizioni di bianche colombe e di "polli" spennacchiati. Il tutto condito da situazioni comiche e divertenti.

Segue una parte di intrattenimento e coinvolgimento del pubblico, il quale viene invitato sulla scena per partecipare attivamente allo spettacolo.

Una musica coinvolgente accompagnerà un finale pieno di colori e di sorprese. inaspettate.

Sabato 22 aprile: ore 10,00/11,00 - ore 16,00/17,00 - ore 18,00/19,00 - ore 21,00/22,00

Domenica 23 aprile: ore 11,00/12,00 - ore 15,00/16,00 - ore 17,00/18,00

(Area bimbi - Soppalco Polo Fieristico Provinciale)

AULE DIDATTICHE

"IL FORMAGGIO DI CAPRA:

LA LAVORAZIONE"

a cura dell'APA Associazione Provinciale Allevatori

Sabato 22 aprile: ore 10,00/11,00 - ore 18,00/19,00

Domenica 23 aprile: ore 10,00/11,00 - ore 18,00/19,00

(Minicaseificio area interna - Polo Fieristico Provinciale)

"IL VALTELLINA CASERA:

IMPARIAMO A PRODURLO"

a cura del Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto e dell'Associazione ALDA

Sabato: ore 11,00/12,00 - ore 17,00/18,00 - ore 20,30/22,00

Domenica: ore 11,00/12,00 - ore 15,00/16,00 - ore 17,00/18,00

(Stand Consorzio di Tutela Bitto e Valtellina Casera - Polo Fieristico Provinciale)

IL FORMAGGIO MI PIACE COSI':

DISEGNA IL TUO FORMAGGIO PREFERITO!

a cura del Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto

Sabato e domenica: orario continuato

Fogli e pennarelli per tutti i bambini che vorranno disegnare il formaggio più gustoso: i disegni rimarranno in mostra per tutta la durata della manifestazione.

(Stand Consorzio di Tutela Bitto e Valtellina Casera - Polo Fieristico Provinciale)

"UN CAVALLO PER AMICO"

a cura dell'APA Associazione Provinciale Allevatori

Sabato: ore 10,00-10,30 - 17,00/17,30

Domenica: ore 11,00/11,30 - ore 16,00-16,30

(Area esterna - Centro Zootecnico Provinciale)

"ALLA SCOPERTA DELLE ERBE UFFICIALI:

DEGUSTAZIONE TISANE E DECOTTI"

a cura della Az. Agricola "Erba Dorada" in collaborazione con la Fondazione Fojanini di Studi Superiori

(Stand Erba Dorada - Polo Fieristico Provinciale)

"IL MIELE DIRETTAMENTE DAI FIORI SULLA VOSTRA TAVOLA"

Sabato: mattinata dedicata alle scuole - ore 16,00/17,00 - ore 18,00/19,00

Domenica: ore 10,30/11,30 - ore 16,00/17,00 - ore 18,00/19,00

(Aule didattiche Fondazione Fojanini di Studi Superiori - Polo Fieristico Provinciale)

"FRUTTA DI VALTELLINA:

DALLA TERRA ALLA TAVOLA"

Sabato: mattinata dedicata alle scuole - ore 16,00/17,00 - ore 18,00/19,00

Domenica: ore 10,30/11,30 - ore 16,00/17,00 - ore 18,00/19,00

(Aule didattiche Fondazione Fojanini di Studi Superiori - Polo Fieristico Provinciale)

"VIGNETI E VINO DI VALTELLINA"

Sabato: mattinata dedicata alle scuole - ore 16,00/17,00 - ore 18,00/19,00

Domenica: ore 10,30/11,30 - ore 16,00/17,00 - ore 18,00/19,00

(Aule didattiche Fondazione Fojanini di Studi Superiori - Polo Fieristico Provinciale)

PERCORSO DIDATTICO A.P.A.

"ALLA SCOPERTA DELLA ZOOTECCNIA"

Aperta a tutti, orario continuato.

(Stand APA - Polo Fieristico Provinciale)

PERCORSO DIDATTICO: "I RIFIUTI:

PREZIOSA FONTE DI MATERIA E DI ENERGIA"

a cura della SECAM

Aperta a tutti, orario continuato.

(Stand SECAM - Polo Fieristico Provinciale)

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE GUIDATI

"DEGUSTAZIONE GUIDATA FORMAGGI DI CAPRA"

a cura dell'APA Associazione Provinciale Allevatori

Venerdì 21 aprile: ore 19,00/20,00

Sabato 22 aprile: ore 11,00/12,30 - ore 15,00/17,00 - ore 21,00/23,00

Domenica 23 aprile: ore 11,00/12,30 - ore 15,00/17,00 - ore 19,00/20,00

(Salette degustazione - Polo Fieristico Provinciale)

"DEGUSTAZIONE CARNI DI VALTELLINA"

a cura dell'APA Associazione Provinciale Allevatori

Bastoncino di carne grigliato - dadolata di fieltto al burro di montagna e timo selvatico - pasticcio di carne con pestada su spicchi di segale - involtino di carpaccio e carote, sedano e Valtellina Casera dop. - bocconcino di manzo fritto in fonduta di Bitto dop

Sabato 22 aprile: ore 10,30/11,30 - ore 18,00/19,00

Domenica 23 aprile: ore 10,30/11,30 - ore 17,00/18,00

(Salette degustazione - Polo Fieristico Provinciale)

"ALLA SCOPERTA DELLE RICETTE

DELLA CUCINA VALTELLINESE"

a cura del CFP Centro di Formazione Professionale di Sondrio

Venerdì ore 19,00 Gran Buffet Inaugurale

Sabato 22 aprile: ore 10,30/11,30 - ore 17,00/18,30 - ore 21,00/22,00

Domenica 23 aprile: ore 11,00/12,30 - 14,00/15,00 - 16,00/17,00 - 18,00/19,00

(Salette degustazione CFP- Polo Fieristico Provinciale)

SAGRA DI PRIMAVERA

Riscopri i profumi e i sapori di un tempo,

piatti poveri, ma assolutamente unici

Una vera e propria sagra in fiera il piacere del menù

contadino.

Menù a tema per tutta la famiglia, pranzi e cene in compagnia, la semplicità dei piatti tipici della tradizione locale, servi in costume valtellinese.

Pranza e cena con noi.

Venerdì dalle ore 19,00 alle ore 22,00

Sabato dalle ore 12,00 alle ore 15,00 - dalle ore 19,00 alle ore 23,00

Domenica dalle ore 12,00 alle ore 15,00 - dalle ore 19,00 alle ore 21,00

ANIMAZIONE AREA ESTERNA

Sabato 17 Aprile

Ore 19,00/20,00 MUNGITURA CAPRE

(Tensostruttura "Capre" - Area esterna)

Domenica 18 Aprile

Ore 10,00/10,30 MUNGITURA CAPRE

(Tensostruttura "Capre" - Area esterna)

Per la curiosità di grandi e piccini

tutti i giorni sarà possibile visitare le aree

che ospitano le vacche a concorso, i cavalli e le caprette in mostra.

INIZIATIVE TURISTICHE

"PRIMAVERA ALLA SCOPERTA DEI SENTIERI

DELLA COSTIERA DEI CECH"

a cura del Consorzio Turistico Porte di Valtellina

Domenica 23 aprile alle ore 14,30 (bus navetta)

Visita guidata al famoso Torchio di Cerido, tardo '700 e all'Oratorio di Civo, oratorio quattrocentesco completamente affrescato. Merenda rustica ammirando il suggestivo panorama della Costiera.

Su iscrizione

ESCURSIONI A PIEDI CON ACCOMPAGNATORE

DI MEZZA MONTAGNA

Dal polo fieristico al Torchio di Cerido con visita alla Chiesa di Campovico, per ammirare la meravigliosa "pala d'altare"

di Andrea Lanzani. Una piccola mulattiera di ciottolato che sale con una suggestiva vista panoramica sul fiume Adda.

Su iscrizione

POSSIBILITÀ DI ESCURSIONI IN BICICLETTA

SULL'ARGINE DEL FIUME ADDA.

VISITA ALLE AZIENDE AGRICOLE SU RICHIESTA