



ECONOMIA
venturelli@lavoicedelpopolo.it

Cisl scuola Treccani al regionale

Luisa Treccani (nella foto), segretario generale della Cisl Scuola di Brescia, è stata eletta nella Segreteria regionale. Il Consiglio generale della categoria, ha affidato la massima responsabilità ad Adria Bartolich di Como: prende il posto di Silvio Colombini. Nella nuova Segreteria oltre a Luisa Treccani sono stati eletti: Massimiliano Sambruna di Milano, Stefano Granata di Pavia e Silvana Milione di Bergamo; subentrano a Marco Bianchi, Giovanna Muselli ed Enrico Franceschini.

Proteste Forestali in piazza contro i tagli

I lavoratori dei 27 Consorzi forestali della Lombardia hanno protestato nei giorni scorsi davanti al Pirellone a Milano, sede del Consiglio regionale lombardo, per il taglio dei finanziamenti che impedisce la programmazione dei lavori a tutela di oltre 110mila ettari di boschi e di aree agro-silvo-pastorali, con preoccupanti ricadute occupazionali. 132 dei quasi trecento operai forestali lombardi sono impegnati in Valle Camonica alle dipendenze di ben 6 Consorzi; nel Bresciano c'è poi

un Consorzio per il Sebino Bresciano con 7 operai, uno in Valvestino con 8 dipendenti e uno a Nasego di Lodrino con 2. Complessivamente i lavoratori bresciani del comparto sono 149. Si tratta, come hanno denunciato gli stessi forestali, di una situazione paradossale, anche alla luce della mappa del rischio idrogeologico in Lombardia (248 Comuni a rischio frana e alluvione) che richiederebbe investimenti e non tagli alla cura del patrimonio boschivo e montano garantito dagli operai forestali.

Giovani imprenditori in Israele

27 imprenditori lombardi, di cui tre bresciani (Giancarlo Picco, delegato provinciale, di Dello; Nicola Bonetti di Calvisano e Federico Paroni di Pozzolengo) di Impresa Giovani della Coldiretti hanno trascorso una settimana in Israele per confrontarsi con l'agricoltura (esemplare il sistema di irrigazione goccia a goccia) e il mondo agricolo nella Terra di David. Accompagnati da don Claudio Vezzoli e con la regia tecnica di Brevivet, hanno potuto vedere da vicino il funzionamento

delle cooperative nate all'interno del Kibbutz. I kibbutzim (colonie agricole) sono stati fondati dopo il 1948 dagli ebrei di ritorno dalla Russia che hanno riportato alla fertilità terre un tempo aride e desertiche. Nel corso degli anni si sono trasformati senza tradire la loro natura agricola e la loro caratteristica vita sociale: è rimasta infatti intatta la partecipazione di tutti alla vita comunitaria, al lavoro e alla gestione della comunità. Importante anche il contatto

registrato con il mondo accademico: gli imprenditori lombardi si sono confrontati con un'agricoltura diversa e con la sperimentazione botanica: Israele investe molto sulla ricerca e sulle innovazioni tecnologiche; lo Stato riesce così a servire il fabbisogno nazionale e a esportare prodotti. Accanto allo scambio di conoscenze, la visita ha permesso di visitare siti archeologici importanti e di immergersi nella spiritualità della Terra Santa, in una nazione dai mille paradossi.

Coldiretti
DI LUIGI ZAMELI



FRANCESCO MARTINONI, PRESIDENTE CONFAGRICOLTURA BRESCIA

Il caso del latte all'aflatossina

Continuano le indagini a seguito del sequestro nel Bresciano di 7mila forme di formaggio. La vicenda ha coinvolto un settore già in crisi. Il commento del presidente di Confagricoltura Francesco Martinoni

Il latte. Com'è andata esattamente? Sono tante le ipotesi al vaglio degli inquirenti. Nei giorni scorsi si parlava di doppie miscele: i caseifici, in questo caso, durante il processo di produzione del formaggio, avrebbero utilizzato il latte sano e quello contaminato miscelandolo. Ipotesi non sposata da Francesco Martinoni, presidente di Confagricoltura, da

Martinoni: "Sul totale del raccolto nelle stalle bresciane il quantitativo non a posto è una minima parte"

sempre in prima linea nella difesa del latte bresciano. Secondo il presidente il problema potrebbe essere individuato altrove: "Un camion che raccoglie latte in varie stalle può raccogliere un prodotto 'non a posto' in una stalla che poi una volta pompato nel serbatoio si miscela con latte buono sotto tutti i punti di vista. Quindi, il più delle volte, quando le persone si comportano in maniera corretta, non si tratta di miscele volute". Al di là di questo, "effettivamente qualche problema c'è stato, un problema che però va valutato in maniera più approfondita". In primis: "Sul totale del raccolto nelle stalle sia bresciane che del resto della Lombardia, il quantitativo non a posto è una minima parte", bisogna poi considerare gli esami

che vengono effettuati nelle aziende prima della consegna del prodotto, "esami in autocontrollo fatti dalle aziende agricole zootecniche che sono finalizzati alla valutazione dello stato di salubrità del mais raccolto prima di introdurlo nelle razioni del bestiame". Si tratta di "esami fatti in buona fede con latte che poi viene buttato". La vicenda ha coinvolto un settore già in crisi. "La situazione è estremamente pesante: da un lato la fine delle quote latte in Europa che ha prodotto una crescita della produzione netta, dall'altro lato figura la diminuzione delle esportazioni di latte, latticini e derivati europei: in Russia e in Cina in primis".

ASCOLTA L'AUDIO SU
WWW.LAVOCEDELPOPOLO.IT

Brescia

DI ROMANO GUATTA CALDINI

"Ogni forma di grana oggi in commercio è totalmente sicura, il formaggio prodotto con il latte incriminato è stoccato nei magazzini, in attesa di ulteriori controlli sanitari". È con un comunicato ufficiale che gli Uffici del Consorzio di Desenzano del Garda hanno voluto rassicurare i consumatori a seguito del sequestro di 7000 forme in tre caseifici della Bassa bresciana e in uno sul Garda. A mettere in allarme l'Agenzia di Tutela della Salu-

te di Brescia che ha posto i sigilli nei caseifici è stato il sospetto che, per la produzione delle forme, sia stato utilizzato latte contaminato, latte munto da vacche alimentate con mais locale esposto alla cancerogena aflatossina B1 sprigionata nell'estate scorsa a causa del caldo torrido. Stando a quanto si apprende molti coltivatori hanno buttato quel latte ma, come cercano di appurare i Nas, qualcuno - in un momento di profonda crisi del settore - potrebbe comunque aver consegnato il prodotto della mungitura ai caseifici.



Montichiari
DI CARLO TAGLIETTI

tomato+, quando la serra è domestica

Quando diverse eccellenze uniscono le loro competenze gli obiettivi diventano meno difficili da raggiungere. Sarà solo la legge del mercato a stabilire se il brevetto Tomato+ avrà la forza di sovvertire un sistema e di offrire un'alternativa al settore agroalimentare. In un tempo non troppo lontano avremo la possibilità di avere tutto l'anno ortaggi a latitudini impensabili. Si potranno, per esempio, raccogliere i pomodori in Siberia o nei Paesi del Nord Europa. La serra da interni rappre-

senta un'opportunità per chi vuole avere in casa verdura fresca a km zero senza necessariamente avere un orto a disposizione o per chi ha un ristorante e vuole rispondere alle esigenze dei clienti. L'idea, depositata a gennaio, nasce in una mansarda nel Bresciano dove quattro persone hanno messo in comune il loro patrimonio professionale e culturale: Daniele Rossi, che ha brevettato la macchina, ha coinvolto nell'iniziativa Andrea (titolare della Luxia), Umberto (titolare della Kubert),

Ilaria (impegnata con la famiglia Gremizzi nella produzione di giovani piante di ortaggi in cubetto) e Matteo (esperto di colture idropniche). Tutti giovani under 35 coordinati dal più esperto Giancarlo Pesce, che ha saputo amalgamare e far confluire in un unico ambizioso team competenze diverse. Nasce così Tomato+, una srl che vuole fare innovazione e creare un nuovo bisogno nel mercato. La novità principale consiste nell'utilizzo di un sistema di luci a led in grado di

riproporre le fasi lunari e solari per permettere alla coltura di crescere in 28 giorni. Il tutto con 22 Watt. Non è necessaria l'assistenza giornaliera e non serve avere il pollice verde; la produzione, inoltre, copre il fabbisogno di una famiglia media. Un software di nome Michele, semplice e intuitivo, guida l'utente nella coltivazione. La cialda, biodegradabile, fa tutto da sola all'interno di un ciclo chiuso che non prevede l'utilizzo di prodotti antiparassitari. Per info, www.tomatopiu.com.

