



**AcliTerra**  
della provincia di  
Milano, Monza e  
Brianza  
Associazione Professionale  
Agricola

SEDE PROVINCIALE  
Via della Signora, 3 - Milano  
tel. 02 7723.202  
mail: acliterra@aclimilano.com



De Rerum Naturale Agricola—Ottobre 2013 - supplemento Giornale dei Lavoratori n. 1 Anno 68 - ciclostilato in proprio

**Cari Soci, Cari Amici,**

dopo la pausa estiva e dopo un paio di edizioni della De Rerum Natura ambientale, ecco l'ultima De Rerum Natura Agricola.

Questo numero riguarda l'informazione sul prossimo congresso Acli Terra, congresso che vi avevo annunciato già mesi addietro. In effetti, con il congresso, termina l'incarico mio e del consiglio attuale. Verrà eletto un nuovo consiglio, al suo interno verrà scelto il nuovo presidente prov. di Acli Terra. Si conclude così l'incarico che mi era stato affidato tre anni fa, dall'allora presidente provinciale Acli. Questo incarico sembrava il logico completamento di un lavoro che già sviluppavo come presidente di Anni Verdi, per i contatti che avevo, e per il lavoro che svolgevo sul territorio. Devo dire però che essendo Acli Terra una associazione professionale agricola, lo sguardo doveva essere ben diverso da quello di un'associazione di promozione sociale come è Anni Verdi o altre associazioni simili. Così mi sono mossa tenendo presente questo fatto e di appartenere al sistema Acli con forte prevalenza sociale. Mi auguro di aver fatto un buon lavoro, senz'altro questo mi ha permesso di allargare le mie relazioni, le mie conoscenze e competenze e soprattutto di capire "gioie e dolori" degli agricoltori e del sistema agricolo del territorio. Non ultimo, la possibilità di farmi nuovi amici, relazionandomi con un mondo che fino ad allora era per me totalmente sconosciuto.

Nella pagina che segue troverete in dettaglio il programma del congresso. I temi degli interventi programmati indicati, sono stati scelti perché facenti parte delle "Tracce di orientamento per il dibattito congressuale" Ma anche perché fanno parte di alcuni percorsi che avevamo già intrapreso o, perlomeno, ne avevamo poste le basi.

Il congresso regionale di Acli Terra si terrà il 16 novembre 2013, al mattino, presso la sede regionale Acli—via Bernardino Luini 5—Milano.

Nell'interno di questo numero, troverete anche la terza parte conclusiva riguardante gli OGM. E soprattutto un report dell'incontro avvenuto il 5 ottobre a Cascina Forestina "Sulle tracce di San Francesco", di cui ancora oggi abbiamo riscontri lusinghieri.

Attiro inoltre la vostra attenzione sull'interessante convegno del 29 ottobre, su "Nutrire la città che cambia", a Milano, Sala conferenze di Palazzo Reale (vedi spazio ultima pagina).

Non dimentichiamo che siamo per tradizione nel periodo in cui scadevano i contratti con i lavoratori agricoli e che si procedeva all'eventuale rinnovo. Ma cosa comportava tutto questo? Il 10 novembre, a Cascina Campazzo, a Milano, ci sarà una iniziativa con relativa rappresentazione di quello che avveniva non molto tempo fa. (vedi pag. 9).

Fra breve, il

**1° CONGRESSO PROVINCIALE ACLI TERRA  
VENERDÌ 15 NOVEMBRE 2013—ORE 14,30**

**PRESSO IL  
CIRCOLO ACLI DI LAMBRATE  
VIA CONTE ROSSO, 5—MILANO**

Concludo, augurando a tutti buon lavoro e di ritrovarci prossimamente in "territorio agricolo".

**Valentina Mutti**



1° Congresso Provinciale

**“La Terra alimenta il futuro”**

**Risorse e valori di un mondo rurale che cambia**

**VENERDÌ 15 NOVEMBRE 2013**

**ORE 14,15 – 18,30**

**CIRCOLO ACLI LAMBRATE**

**VIA CONTE ROSSO, 5 MILANO**

**TEL. 02.2157295**

**Ore 14,15 – APERTURA ASSEMBLEA**

**Nomina del Presidente dell’assemblea e del Segretario**

**Ore 14,30 / 16,15 –**

**INTERVENTI PROGRAMMATI**

**Expo 2015:**

**Paolo Petracca, Presidente Prov. Acli Milano, Monza e Brianza**

**Agricoltura sociale :**

**On. Paolo Cova, dottore veterinario**

**Agricoltura, Ambiente, Territorio :**

**Paolo Lassini, dottore forestale**

**OGM :**

**Marco Giulio Rozio, biologo e ricercatore**

**Filiera corta del mercato contadino :**

**Marco Facchini, agricoltore**

**Filiera corta in rete :**

**Marco Garoffolo, Presidente Comit. Cibo Prossimo**

**Saluti da / a eventuali rappresentanti istituzionali presenti**

**Ore 16,30 / 18,30 –**

**LAVORI CONGRESSUALI**

**. Relazione di fine mandato di Valentina Mutti**

- Breve dibattito
- Presentazione dei candidati al nuovo consiglio Acli Terra
- Elezione del nuovo consiglio
- Nomina del Delegato al Congresso Regionale
- Eventuale nomina del rappresentante al Congresso Nazionale
- Varie

**Chiusura dell’assemblea**

**Aperitivo**





## SALUTE E OGM : CI SI PUÒ FIDARE ?

(parte terza)

di Mario Giacompoli

Fatto # 6 **La controversia del prof. Seralini**  
(continuazione)

Lo studio di Seralini, come precisò lo staff scientifico che l'ha elaborato, non pretendeva d'esser considerato conclusivo nel dibattito tuttora aperto sull'alimentazione umana e animale con OGM, ma essendo stato pubblicato su una rivista scientifica come *Food and Chemical Toxicology*, non dovevano esservi dubbi sulla sua validità e sulla professionalità dei ricercatori. L'articolo di Elisa Bianco cita anche l'opinione del Professor Federico Infascelli dell'Università Federico II di Napoli che ritiene lo studio di Seralini più completo degli studi precedenti, che assicuravano la non tossicità degli alimenti transgenici.

I 200 topi vennero divisi in quattro gruppi, ciascuno gruppo alimentato per due anni come segue:

1. mais OGM non trattato con Roundup;
2. mais OGM trattato con Roundup;
3. mais convenzionale e acqua in cui era stato diluito del Roundup;

mais convenzionale e acqua senza Roundup.

Venne valutata la mortalità degli animali nel lungo periodo, come pure l'incidenza di tumori e di malattie metaboliche, fisiologiche e anatomiche.

L'analisi dei risultati ha mostrato che i primi tre gruppi hanno registrato un tasso di mortalità più alto di quello del quarto, come pure maggiori danni e alterazioni di tipo funzionale al fegato e ai reni. L'articolo di Elisa Bianco fa notare fra l'altro come nonostante la concentrazione di Roundup nell'acqua data ai topi fosse sotto la soglia d'impurità dell'acqua potabile, ha ugualmente danneggiato la loro salute. Ma la cosa più significativa è che le malattie contratte dai topi alimentati a OGM si è manifestata ben oltre i 90 giorni richiesti per i test di tossicità dell'EFSA, addirittura per riscontrare l'insorgere delle patologie occorre andare oltre l'anno. La pub-

blicazione del rapporto aveva causato l'immediata reazione del vicepresidente della commissione Agricoltura del Parlamento europeo Josè Bovè, che aveva chiesto alla Commissione Ue di interrompere l'autorizzazione e l'importazione di varietà di mais transgenico in Europa, ma l'EFSA considerò insufficiente il rapporto ai fini della determinazione del rischio derivante dall'alimentazione OGM, citando la limitatezza del numero dei campioni e l'uso di una specie di ratti incline di suo a sviluppare tumori. Ma l'EFSA, che è responsabile della regolamentazione sull'alimentazione in Europa, non esegue analisi in proprio, e, come la FDA negli USA, si affida alle dichiarazioni delle aziende produttrici, e non consta che esse eseguano test di tossicità di lungo periodo.

La domanda che tutti gli scienziati chiedono è perché l'EFSA non conduca queste analisi in proprio, invece di lasciare la sperimentazione in mano alle stesse multinazionali che successivamente commercializzano i prodotti, con evidentissimo conflitto d'interessi.

«Non c'è dubbio,» afferma Seralini, «che chi ha autorizzato il mais NK603 non può effettuare la contro-perizia dei nostri dati, perché ci sarebbe un conflitto di interessi con la loro autorità e la loro carriera.» E, sottinteso, il rischio di interferenze da parte dell'industria biotech sarebbe alto. Tutto ciò è estremamente grave.

Fatto# 7 **Il referendum in California**

Il 6 novembre 2012, contemporaneamente alle elezioni presidenziali USA, la California venne chiamata ad esprimersi sull'obbligo per le società produttrici di etichettare i cibi transgenici. Contro questo sacrosanto diritto dei cittadini di conoscere ciò che mangiano si fiondarono le società produttrici di prodotti OGM, che profusero svariate decine di milioni di dollari in una pubblicità di contrasto per convincere i californiani a votare contro l'etichettatura. I dati:

Risultati	Voti	Percentuali
No	6,442,371	51.4%
Si	6,088,714	48.6%



Può essere interessante conoscere l'elenco dei contrari all'etichettatura e sapere quanto hanno speso per impedire il riconoscimento sul mercato dei prodotti transgenici.

**Elenco dei finanziatori campagna del "No", 2012**

Nomi sottoscrittori	US\$
Monsanto	8.112.867
E.I. Dupont De Nemours & Co.	5.400.000
Pepsico, Inc.	2.145.400
Grocery Manufacturers Association	2.002.000
DOW Agrisciences	2.000.000
Bayer Cropscience	2.000.000
BASF Plant Science	2.000.000
Syngenta Corporation	2.000.000
Kraft Foods Global	1.950.500
Coca-Cola North America	1.700.500
Nestle USA	1.315.600
Conagra Foods	1.176.700
General Mills	1.135.300
Kellogg Company	790.000
Smithfield Foods	683.900
Del Monte Foods	674.100
Campbell's Soup	500.000
Heinz Foods	500.000
Hershey Company	493.900
The J.M. Smucker Company	485.000
Bimbo Bakeries	422.900
Ocean Spray Cranberries	387.100
Mars Food North America	376.650
Council for Biotechnology Information	375.000
Hormel Foods	374.300
Unilever	372.100
Bumble Bee Foods	368.500
Sara Lee	343.600
Kraft Food Group	304.500
Pinnacle Foods	266.100
Dean Foods Company	253.950
Biotechnology Industry Organization	252.000
Bunge North America	248.600
McCormick & Company	248.200
Wm. Wrigley Jr. Company	237.664
Abbott Nutrition	234.500
Cargill, Inc.	226.846
Rich Products Corporation	225.537
Flowers Foods	182.000
Dole Packaged Foods	171.261
Knouse Foods Cooperative	164.731
<b>Totale</b>	<b>43.101.806</b>

I "favorevoli" all'etichettatura, tutte società del biologico e associazioni, non erano riuscite ad andare oltre i 7,5 milioni di dollari.

Va detto che alcune cose nel testo del referendum californiano non erano chiare, come laddove erano ammesse eccezioni all'etichettatura per le bevande alcoliche distillate da cereali transgenici, ma la questione fondamentale è e rimane il perché le multinazionali dell'alimentazione hanno così pesantemente avversato l'elementare diritto dei consumatori ad essere informati su ciò che mangiano (per usare le parole di Barak Obama alla vigilia delle elezioni presidenziali del 2008, che successivamente dimenticò).

Alcune considerazioni qui s'impongono: occorre distinguere fra dannosità intrinseca dei cibi OGM e il diritto dei consumatori di decidere che cosa vogliono mangiare, a prescindere dalla nozione o meno della loro pericolosità.

La pretesa sicurezza dei cibi transgenici poggia solo sull'assenza di eventi disastrosi noti, come fu quello causato dalla Showa Denko, evento, non dimentichiamo, che sia l'ente preposto alla sicurezza alimentare, sia l'azienda produttrice, sia le altre società del comparto, tentarono di camuffare da improvvida tirchieria nel risparmio di carbone.

**Conclusioni**

Jeffrey Smith afferma che se fosse introdotto oggi per la prima volta lo L-triptofano contaminato della Showa Denko supererebbe facilmente i test in vigore alla FDA. Non va dimenticato che l'azienda giapponese monitorava giornalmente il livello delle impurità nei suoi bagni di triptofano, che rientravano nei limiti del regolamento della FDA. Nonostante la gravità dell'epidemia occorsero anni per accorgersi che i casi inspiegabili convergevano verso un'epidemia, e mesi per scoprirne la provenienza. Il punto nodale è rappresentato dalla gravità della crisi che si manifestò nel 1989. Se, fa notare Jeffrey Smith a titolo di esempio, gli integratori alimentari contaminati avessero causato patologie note come l'asma, oppure tumori dopo anni, molti anni, oppure demenza senile in persone le cui madri avevano assunto quel triptofano durante la gravidanza, non vi sarebbe stato modo di collegare l'effetto con la causa.



(L. R. B. Mann, D. Straton, and W. E. Crist, "The Thalidomide of Genetic Engineering", GE issue of *Soil & Health* (New Zealand), August 1999)

In Gran Bretagna è stata approvata una vitamina B-2 derivata da OGM, dopo aver verificato che i contaminanti erano inferiori allo 0,1% (limite obbligatorio), ma il contaminante mortale della Showa Denko era presente in quantità dieci volte inferiori, e anche qui sarebbe passato inosservato.

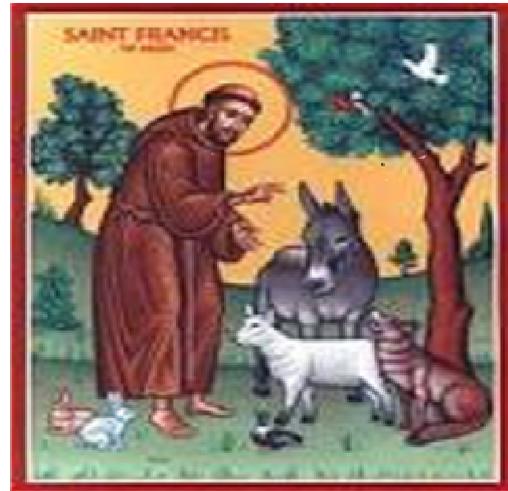
Per usare le parole di Stephen Naylor della Mayo Clinic in USA «la quantità di contaminanti nello L-triptofano contaminato era estremamente piccola, cosicché sarebbe necessaria strumentazione assai sofisticata e molto lavoro per rilevarne la presenza.»

Questo porta alla vera questione: l'antieconomicità di test adeguati, e ciò spiega l'avversione della FDA a modificare le procedure attuali, anche se palesemente insufficienti a rilevare contaminanti assai pericolosi, causati dal disturbo al metabolismo nei batteri modificati.

Da qui la perentoria richiesta degli scienziati del PSRAST (Physicians and Scientists for Responsible Application of Science and Technology). Gli OGM possono produrre facilmente tossine non rilevabili con i normali strumenti di controllo, che sono insufficienti e inadeguati. Pertanto gli OGM vanno ritirati dal commercio a causa della presenza non rilevabile di eventuali patologie di lungo periodo, e in attesa che si attuino leggi che lo consentano, devono essere immediatamente etichettati, non solo i cibi a base di OGM, ma anche le carni di animali nutriti con mangimi completamente o parzialmente composti di OGM. Concludono gli scienziati del PSRAST che vista la possibilità che metabolismi cellulari modificati possano produrre tossine non rilevabili con le procedure attuali di controllo, è solo questione di tempo prima che un'altra crisi epidemica, di proporzioni anche maggiori di quella del 1989, faccia la sua comparsa in un ambito globalizzato, dove l'assenza di etichettatura e l'incoscienza leggerezza con cui vengono rilasciate le autorizzazioni in molti paesi renderà ancor più difficile la tracciabilità e l'identificazione delle cause.



## “SULLE TRACCE DI SAN FRANCESCO”



Sabato 5 Ottobre, nell'ambito della Salvaguardia del Creato”, si è tenuto a Cisliano (MI) presso l'azienda agricola “La Forestina” l'Incontro di Studi “Sulle tracce di San Francesco”.

L'evento, organizzato da Acli Anni Verdi, Acli Terra e da Niccolò Reverdini, Direttore del Punto Parco Cascina Forestina, ha voluto presentare la figura umana e spirituale di San Francesco d'Assisi, come uomo, come frate e come santo. La giornata non certo soleggiata non ha per nulla sminuito il contesto, la partecipazione e gli argomenti trattati, tutto e tutti di grande interesse e piacere.

Valentina Mutti, citando anche qualche parola di Pamela Villoresi, ci ha fatto riflettere sul fatto che la vita non va sprecata, anche se le difficoltà e i dolori ci colpiscono, bisogna comunque resistere e guardare alle meraviglie che ci circondano. Francesco ci dice di farci piccoli per essere parte del Creato, per comprenderne la grandezza. Francesco ha sofferto tanto, eppure ha vissuto una vita piena, a contatto con la bellezza, la gioia e l'amore per Dio e per tutto il Creato, quindi non bisogna lamentarsi delle nostre sofferenze (non troppo!!!) ma dobbiamo ascoltare e apprezzare l'arte, l'amore e le innumerevoli bellezze che la natura ci offre e ci mostra.

Gli interventi sono stati sapientemente moderati dalla giornalista Francesca Lozito, particolarmente sensibile al tema trattato. Gli interventi degli ospiti che si sono



susseguiti nel corso della mattinata, sono stati da lei incalzati con domande precise dirette a introdurre gli argomenti affrontati.

Il primo gradito ospite è stato frate Giampaolo Beghi, appartenente alla famiglia dei Frati Minori Cappuccini Lombardi, il quale ci ha parlato del ruolo del frate cappuccino all'interno della società, ieri e oggi.

Frate Gianpaolo, ha prima introdotto e spiegato la figura del frate Cappuccino, quale depositario del vero "spirito Francese" così come stabilito dopo la riforma Cappuccina del 1500. Ancora oggi, l'ordine Cappuccino è in continuo rinnovamento, benché l'identità sia sempre la stessa e sia fondata sul Vangelo di Gesù e sulla "norma" di Francesco. Compito del frate Cappuccino è quello di radicare nei nostri tempi l'esperienza di Francesco, portare la saggezza, la passione dell'essere frate nella quotidianità, in mezzo alla gente. Un frate, ha continuato frate Giampaolo, deve continuare ad imparare, conoscere e mettere in pratica i contenuti del Vangelo, mantenendo quel rapporto affettivo forte con il Signore, unitamente al rapporto con i confratelli, con le persone comuni di tutti i giorni, confrontandosi con loro e mettendosi in discussione, scoprendo la ricchezza che c'è in ognuno di noi. Frate Giampaolo ha infine concluso il suo prezioso intervento sottolineando l'importanza del ruolo della Chiesa oggi, la quale, rappresentata dal Santo Padre, può essere di grande aiuto nella costruzione di qualcosa d'importante per tutta la cristianità.

Molto apprezzato è stato il successivo intervento di Grado Giovanni Merlo, Professore di Storia del Cristianesimo presso l'Università di Milano. Il Professore raccontandoci i contenuti del suo nuovo interessante libro "Frate Francesco" Ed. il Mulino, ci ha spiegato la duplice figura di frate Francesco, ovvero l'uomo, che si converte alla vita di frate, e il Santo, così come molti lo ricordano. Da questo dualismo prendono origine quindi le metamorfosi di Francesco, che l'hanno portato ad essere definito in tanti modi, laddove lui era semplicemente "frate Francesco" così come si faceva chiamare.

Per definire la figura di Francesco, sono molto importanti le "fonti" a cui attingere, aggiunge il Professor Merlo, in particolare gli scritti di San Francesco risultano essere qualcosa di straordinario per tutti noi. Fran-

cesco non era uno "sciamano", né un'icona, era un uomo al quale un intervento divino ha cambiato la vita: "vai in mezzo ai lebbrosi e fai misericordia". Frate Francesco, proprio come semplice uomo, era calato completamente nella realtà dei suoi tempi, e la sua più grande tentazione non erano il sesso o altri peccati materiali, come molti sono portati a pensare, ma bensì qualcosa di molto più spirituale e importante, ovvero "l'imporre la sua volontà sugli altri", in particolare sui suoi frati confratelli, e questo era per lui motivo di grande preoccupazione. Espresso questo concetto, si è inserita perfettamente la lettura, da parte del Professor Merlo, del testo "Perfetta Letizia" che delinea ciò che secondo frate Francesco era la vera gioia, ovvero la fede, la pazienza nei confronti degli altri, il non imporre mai la propria volontà sugli altri, sì alla fede, ma no all'imposizione di questa. Il Professor Merlo ha concluso con uno splendido ritratto di frate Francesco, tratto dalle parole del frate Tommaso da Celano, che ci ha dato ancor di più l'immagine di un uomo gioviale, semplice come ciascuno di noi.



E' poi intervenuto il nostro ospite, Niccolò Reverdini, Direttore del Punto Parco Cascina Forestina, il quale ha letto, e splendidamente commentato, alcuni brani dal "Cantico delle Creature (*Canticus* o *Laudes Creaturarum*), anche noto come Cantico di Frate Sole" di San Francesco. In questo splendido documento, Francesco descrive la natura come un dono del Creatore, mostrando però una notevole sensibilità per la fisicità e concretezza del mondo naturale, da lui incontrate e vis-



sute durante il suo continuo “camminare” e osservare il Creato, con i suoi colori, odori e rumori originati dalla variegata flora e fauna che lo costituiscono.

Il Cantico di Francesco evidenzia subito l’onnipotenza della creazione e della misericordia. Il sole, prosegue Niccolò Reverdini, è visto come essenza capace di riportare a Dio. Segue poi la lode alla luna, alle stelle, alla luminosità, dalla quale scaturisce il grande rapporto esistente con i cieli. In ogni passo del testo, si respira come le meraviglie del Creato siano fondamentali per l’uomo. Si esprime quindi la bellezza dell’eterogeneità delle forme di vita che danno la vita stessa, così come l’acqua, la terra ed anche l’erba vengono lodate come sostegno per foraggiare gli animali. Lodata è la biodiversità di flora e fauna anche come colori e altro ancora.

Lo stesso San Tommaso descrive infatti un Francesco in cammino, che ammira e rispetta tutti gli esseri viventi nella loro diversità. Significativa la menzione del frate ortolano, che, con il suo lavoro di fatica e amore per la terra, dà vita non solo a ortaggi essenziali per il sostentamento dell’uomo, ma anche a piante odorose utili come medicinali e “gradevoli” per il loro aroma, così come i bellissimi e profumati fiori, e le “erbacce” anche loro facenti parte del Creato.

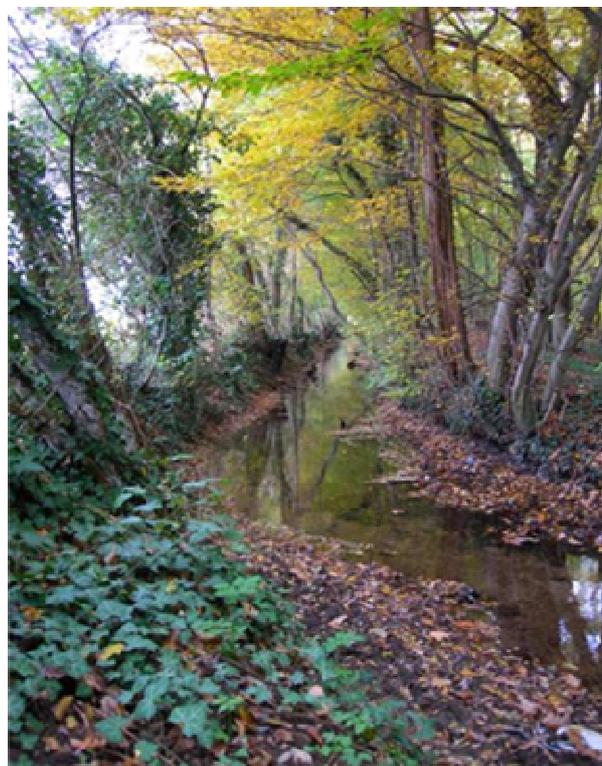
In conclusione, Niccolò Reverdini ci ha dato due spunti di riflessione su frate Francesco: la laicità della sua figura, che rimane colpita dall’avvicinamento della bellezza e varietà della natura, e poi la religiosità dello stesso Francesco che sente il forte legame della fede con la natura. Da queste riflessioni nasce quindi il concetto di rispetto e amore per tutto il creato come vero modello cristiano, spiegato e portato da San Francesco.

Il Convegno si è quindi terminato con la lettura di un brano tratto da un libro “Lettera ad una Chiesa che ha dimenticato Gesù”, Ed. Piemme, scritto nel gennaio di quest’anno dal Maestro Ermanno Olmi, il quale, non potendo intervenire al nostro evento, ha voluto comunque dare un suo prezioso contributo. In queste poche righe scritte da Olmi, si evince il suo sentimento di tristezza nei confronti di una Chiesa che, in questo tempo in cui c’è bisogno di “un supplemento d’anima”, sta mettendo da parte la sua origine e missione. E’ una chiesa “che non fa la chiesa”, che sembra aver dimenti-

cato non solo il suo ruolo tra gli uomini, ma il vero motivo per cui esiste: Gesù. E’, secondo Olmi, una chiesa “ricca per ricchi”, funestata da scandali e movimenti di soldi che ne offuscano il ruolo di culla di verità e fede, è necessaria invece una Chiesa vera, evangelica e democratica, una Chiesa di e per gli uomini.

Niccolò Reverdini ha concluso quindi con un commento breve ma intenso al testo del maestro Olmi, ovvero indicando proprio in San Francesco la figura che può essere autore e riferimento per il tentativo di dialogo e riflessione per tutti noi.

La giornata si è poi conclusa con una splendida visita, guidata dallo stesso Niccolò Reverdini, al percorso “Virgiliano” presso il Bosco di Riazolo, le cui bellezze sono state citate dallo stesso grande poeta latino nell’opera “Le bucoliche”. La grande varietà di piante e arbusti, descritta da Virgilio e ammirata da Francesco, è stata assaporata in tutte le sue forme durante questo stupendo incontro di studio, seguito e molto apprezzato da tutti noi partecipanti.





## AGRICOLTURA MILANO FESTIVAL: COME COLTIVARE UNA CARRIERA NELL'AGRICOLTURA

Da [www.alternativasostenibile.it](http://www.alternativasostenibile.it)

Tommaso Tautonico

La nuova iniziativa milanese in scena dal 4 al 6 ottobre



ha esplorato i confini del processo di rinnovamento generazionale nell'agricoltura italiana. Venerdì 4 ottobre l'appuntamento è stato con i giovani agricoltori di Parco Agricolo Sud per parlare delle opportunità under 40 nel settore agroalimentare.

La prima edizione di Agricoltura Milano Festival, in scena a Milano dal 4 al 6 ottobre, si è proposta come un'intensa tre-giorni di dibattiti, convegni, mostre e incontri volti a promuovere una maggiore conoscenza del tema agricolo e a valorizzare il ruolo centrale di Milano nel settore agroalimentare, a tutti gli effetti crocevia nazionale di flussi economici e produttivi. Lo spreco alimentare è stato il tema centrale del Festival, ma non il solo: la nuova iniziativa milanese ha dedicato ampia attenzione anche al tema dell'occupazione giovanile e ha approfondito le crescenti opportunità professionali nel campo dell'agricoltura. Proprio di esperienze di lavoro under 40 nel settore agroalimentare si è parlato nel convegno "Agricoltura giovane: mi piace", il 4 ottobre 2013 presso l'Urban Center, Galleria Vittorio Emanuele. In questa occasione i giovani imprenditori delle aziende agricole del Parco Agricolo Sud Milano e l'Associazione giovani imprenditori agricoli (AGIA) hanno raccontato la propria esperienza di lavoro ai coetanei e a coloro che sono in cerca di nuove opportunità profes-

sionali. E' intervenuto all'incontro anche il lato "rosa" dell'imprenditoria agricola per raccontare la propria esperienza di lavoro al femminile come punto di incontro tra il valore della tradizione e l'importanza dell'innovazione.

L'incontro con i giovani imprenditori proposto da Agricoltura Milano si inserisce in un periodo di crescente e rinnovato interesse degli under 40 verso il mondo agricolo; un interesse che va di pari passo alla crescita dell'occupazione agricola giovanile. In Italia, infatti, si registrano 58.663 aziende agricole guidate da imprenditori sotto i 35 anni.

Di queste, circa il 70% opera in attività multifunzionali: si va dall'agriturismo alle fattorie didattiche, dalla vendita diretta dei prodotti tipici alla trasformazione aziendale del latte in formaggio, dell'uva in vino, delle olive in olio. Le performance economiche delle aziende agricole gestite dagli under 40 sono nettamente più competitive e vitali rispetto alle over 40, nonostante il ricambio generazionale nel settore agroalimentare proceda a grande rilento per una concomitanza di cause politiche, sociali, culturali ed economiche. Le imprese giovani, infatti, sono maggiormente propense agli investimenti produttivi - pur di fronte al problema dell'accesso alla terra - agli aspetti della multifunzionalità, all'innovazione tecnologica e organizzativa.

La maggiore vitalità dell'agricoltura gestita dagli under 40 incide nettamente anche sul rendimento economico della produzione agricola: la Produzione Lorda Vendibile (PLV) delle aziende più 'giovani' ammonta a oltre €161.000 rispetto ai circa €140.000 delle aziende a gestione over 40. Agricoltura Milano Festival si è proposta quindi di affrontare le sfide che l'agricoltura giovane pone ai giovani imprenditori e ha voluto dare risposte e consigli per intraprendere una carriera nel settore. Nel dibattito di venerdì 4 ottobre è stato dato spazio quindi non solo a indicazioni relative alla formazione universitaria ma anche al ruolo fondamentale degli interventi di politica economica a sostegno dei giovani in agricoltura, risorsa sempre più importante in un contesto nazionale caratterizzato da una marcata senilizzazione del tessuto sociale.





## NEWS AGRICOLE ... parlamentari

Da **On. Paolo Cova**

### **Tutti al tavolo del latte**

Buone notizie per la mia battaglia sul prezzo del latte. La Ministro delle Politiche Agricole Nunzia De Girolamo ha convocato il Tavolo della filiera del latte per mercoledì 23 ottobre 2013, nei suoi uffici di Roma. E' la palese dimostrazione che ha accolto e dà pieno atto alla mia risoluzione, approvata prima del breve stop seguito alla crisi, e che la impegna a lavorare celermente per stabilire quanto prima un prezzo equo del latte bovino italiano.

E anche se questo è un tavolo di lavoro più ampio, il Ministro si è impegnata a convocarlo con prospettive a lungo termine e dunque è la sede opportuna per poter iniziare a formulare l'indicizzazione.

### **Caro il mio grano**

C'è un altro problema, oltre a quello annoso del latte, che colpisce il mondo dell'agricoltura e di conseguenza noi consumatori: quello del grano duro, pagato poco alla fonte e venduto a molto di più sul mercato. In Commissione Agricoltura della Camera abbiamo ascoltato su questo tema i rappresentanti delle organizzazioni Agrin-sieme (Confagricoltura, Cia, Alleanza delle cooperative), Col diretti, Copagri, UeCoop e Unci.

Essi hanno confermato che anche in questo settore, esistono delle forme di speculazione che danneggiano i produttori e i consumatori. Succede, infatti, che i produttori vengano pagati circa 24 euro al quintale, mentre i consumatori, dopo il passaggio attraverso le industrie, si ritrovano un ricarico del 300-400%. E' evidente il guadagno massiccio che incamera la trasformazione.

Eppure, stiamo parlando di un prodotto primario della dieta mediterranea, si tratta di paste e pane, prodotti acquistati dai consumatori quotidianamente. Ancora una volta, come nel caso del latte, non c'è corrispondenza tra quanto la materia prima viene pagata alla fonte e il prezzo con cui viene immessa sul mercato. Queste speculazioni sono sempre a carico del consumatore che paga caro un prodotto che viene remunerato di meno all'origine.

## **PARCOAGRICOLO TICINELLO Agricoltura in città e fruizione pubblica**

**PUNTO PARCO TICINELLO**

**10 NOVEMBRE 2013**

**PRIMA VOLTA A MILANO**

**ALLA CASCINA CAMPAZZO VIA DUDOVICH, 10**

**LIBERA RAPPRESENTAZIONE**

**Fare S. Martino (L' "Estate di S. Martino")**

**IL "TRASLOCO"**

**DEI CONTADINI NELLA CAMPAGNA**

**MILANESE**

**INIZIO RAPPRESENTAZIONE : ore 15,00**

**A SEGUIRE CALDARROSTE E VIN BRULÈ**

**A cura del Comitato per il Parco Ticinello**

**Onlus e l' Azienda Agricola Falappi.**

**Partecipazione degli**

**"Amici Cascina Linterno"**

**Comitato per il Parco Ticinello Onlus**

**Via Dudovich, 10 20142 Milano**

**[parcoagricoloticinello@gmail.com](mailto:parcoagricoloticinello@gmail.com)**

**[www.parcoticinello.it](http://www.parcoticinello.it)**

**Info tel. 3479649154—0289500565**

*Fare San Martino è un modo di dire usato nel territorio a vocazione agricola della pianura padana. Significa cambiare lavoro e luogo di lavoro o, in senso più ampio, traslocare. L'origine di questa risale ad alcuni secoli or sono ed aveva un riscontro pratico sino a qualche decennio fa, quando una significativa parte della popolazione attiva della pianura padana era occupata nel settore agricolo in qualità di braccianti o mezzadri. L'anno lavorativo dei contadini terminava agli inizi di novembre, dopo la semina. Qualora il datore di lavoro (proprietario dei campi e della cascina) non avesse rinnovato il contratto con il contadino per un l'anno successivo, questi era costretto a trovare un nuovo impiego altrove, presso un'altra cascina. L'organizzazione del lavoro (in assenza di efficienti mezzi di trasporto) prevedeva che il contadino abitasse sul luogo di lavoro in un'abitazione messa a disposizione dal padrone del fondo agricolo. Quindi, un cambio di lavoro comportava per il contadino e la sua famiglia il trasferimento in una nuova dimora, un vero trasloco. La data scelta per il trasloco, per tradizione e per ragioni climatiche (estate di San Martino), era quasi sempre l'11 novembre, giorno in cui la Chiesa ricorda San Martino di Tours. In molte località, la piazza dove contadini e proprietari si ritrovavano in tale data al fine di stipulare i contratti per l'anno seguente era spesso quella di fronte all'omonima chiesa o ha preso successivamente il nome di "piazza San Martino".*

---

Convegno: **NUTRIRE LA CITTA' CHE CAMBIA**

**Sala Conferenze di Palazzo Reale - Piazza Duomo 14 (MM1)**

**29 ottobre 2013**

**Programma**

**h 9.00** Registrazione dei partecipanti

**h 9.30** *Presiede Luigi Brognoli - Presidente CIA Milano-Lodi-Monza e Brianza*

Saluti:

*Mario Lanzi - Presidente Cia Lombardia*

*Filippo Del Corno - Assessore alla Cultura del Comune di Milano*

*Elena Iachia - Fondazione Cariplo*

**h 10.00** NUTRIRE LA CITTÀ CHE CAMBIA: il perché di questo progetto

*Paola Santeramo - Direttrice CIA Milano-Lodi-Monza e Brianza*

**h 10.15** Indagine su produttori e prodotti agricoli non comunitari  
in Lombardia

*Fabrizio De Fabritiis - Beni Pubblici*

**h 10.30** Coltivazione di spezie, ortaggi e cereali non comunitari  
in Lombardia: aspetti agronomici

*Stefano Bocchi - DISAA Università di Milano*

**h 10.45** Esperienze nella produzione di ortaggi orientali

*Antonio Corbari - Imprenditore Agricolo*

**h 11.00** Grossisti e produttori non comunitari nel Mercato Ortofrutticolo  
all'Ingrosso di Milano

*Luigi Predeval - Presidente SO.GE.MI. spa*

**h 11.15** Produttori e prodotti non comunitari nel Mercato Agricolo di Brescia

*Marco Hrobat - Direttore Mercato di Brescia e Vice Presidente AMDI*

**h 11.30** Collaborazione tra imprese agricole italiane, di migranti  
non comunitari e in patria

*Rappresentante OIM - Organizzazione Internazionale per le Migrazioni*

**h 11.45** Interventi di Rappresentanti delle Comunità di Immigrati

**h 12.00** L'agricoltura locale nella città multietnica

*Ada Lucia De Cesaris - Vicesindaco di Milano con delega all'Agricoltura*

**h 12.30** Comunicazioni di:

*Fabrizio Grillo - Responsabile Marketing Territoriale del Padiglione Italia  
Expo 2015*

*Emilio Minelli - Vicedirettore del Centro Collaborante OMS  
per la Medicina Tradizionale - Università di Milano*

*Valentina Mutti - Acli Terra*

**h 13.00** Conclusioni di Giuseppe Politi - Presidente ASES

**h 13.30** Buffet etnico

Il progetto NUTRIRE LA CITTÀ CHE CAMBIA vuole verificare, a partire dalla constatazione della crescente presenza di cittadini non comunitari nel nostro paese, la possibilità di realizzare in Lombardia, coltivazioni che soddisfino le loro abitudini alimentari, creando opportunità per lo sviluppo di imprese agricole condotte da immigrati e per l'ampliamento della gamma di produzione di imprese agricole lombarde. Nel corso del convegno che presenterà il progetto, saranno illustrati i risultati dell'indagine su produttori e prodotti agricoli non comunitari in Lombardia e la sperimentazione colturale di alcune produzioni avviata in un gruppo aziende agricole lombarde.

**per informazioni: Paolo Ambrosi - 347 0865513**

---

*Gli indirizzi e-mail presenti nel nostro archivio provengono da contatti personali o da elenchi e servizi di pubblico dominio o pubblicati.*

In ottemperanza della Legge 675 del 31/12/96, per la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento di dati personali, in ogni momento è possibile modificare o cancellare i dati presenti nel nostro archivio. Nel caso le nostre comunicazioni non fossero di vostro interesse, sarà possibile evitare qualsiasi ulteriore disturbo, inviando una e-mail all'indirizzo [acliterra@aclimilano.com](mailto:acliterra@aclimilano.com) specificando l'indirizzo o gli indirizzi e-mail da rimuovere e come oggetto del messaggio "**Cancellazione Nominativo**".