****

**ANNATA AGRARIA COLDIRETTI PIACENZA**

Siamo giunti al mese di dicembre e per Coldiretti Piacenza è quindi tempo di bilanci per l’annata agraria del 2019.

Si chiude un anno particolarmente problematico per il clima con gravi conseguenze sulle colture del nostro territorio e in particolare sulla produzione di pomodoro, vite e per certi aspetti, cereali. In alcune aree della nostra provincia, il maltempo ha distrutto interi raccolti. E va detto che purtroppo negli ultimi anni in Italia l’eccezionalità degli eventi atmosferici è ormai divenuta la norma, tanto da aver condizionato – e non poco - la redditività del settore agricolo. **Solo a novembre in Italia abbiamo visto raddoppiare i nubifragi con danni complessivi di oltre 100 milioni di euro**, che non possono non spingerci a riflessioni sui cambiamenti climatici, poiché l’agricoltura è l’attività economica che più di tutte le altre vive quotidianamente le conseguenze.

**I numeri più significativi:**

**Coldiretti Piacenza, con 4.500 tesserati, si conferma la prima organizzazione agricola del territorio**, con la presentazione di circa il 60% delle domande Pac. Nel corso del 2019 i dipendenti assunti dalle nostre aziende agricole sono stati più di 3mila, di cui quasi il 60% italiani, percentuale che è cresciuta negli ultimi due anni. Tra le criticità da segnalare c’è sicuramente la difficoltà di reperire manodopera altamente specializzata.

E’ stata un’annata di grande lavoro anche per il servizio fiscale che ha offerto agli associati piena assistenza sulla fatturazione elettronica. Un servizio che si completerà ancora nel 2020 con l’introduzione dell’obbligo dei corrispettivi elettronici che sostituiranno scontrini e ricevute. Al riguardo, Coldiretti ha stipulato una convenzione per consentire alle aziende di acquistare a prezzi vantaggiosi i registratori di cassa. Una ventina gli incontri organizzati tra ottobre e dicembre sul territorio e dedicati all’aggiornamento normativo dei soci su più fronti, dal fiscale alla vendita diretta, dal biologico agli agriturismi.

**LATTE**

**Piacenza è la terza provincia nella Regione Emilia Romagna per quantità di latte prodotta**, pari a:

250mila tonnellate tra gennaio e settembre. L’87% del latte piacentino viene destinato alla produzione di **GRANA PADANO.**

**Piacenza è la quarta provincia per produzione di GRANA PADANO DOP, quasi 500mila le forme prodotte tra gennaio e ottobre di quest’anno in crescita del 4,1%.**

**LATTE: L’ANALISI DI COLDIRETTI**

**Il mercato del settore sta vivendo finalmente un periodo di stabilità dei prezzi**, ma non mancano purtroppo le incognite. Basti pensare che la produzione di falsi formaggi italiani in Usa è aumentata del 4% per approfittare delle difficoltà degli originali Made in Italy colpiti dai dazi. E in caso di aumento dal 25% al 100% delle tariffe applicate all’importazione di alimentari Made in Italy inseriti nella black list decisa dalla Rappresentanza Usa per il commercio (Ustr)  prodotti già  colpiti proprio come il Grana Padano sarebbero completamente fuori mercato negli Stati Uniti che si collocano al terzo posto tra i principali italian food buyer dopo Germania e Francia, ma prima della Gran Bretagna. Per questo Coldiretti evidenzia da un lato la necessità di dialogo, dall’altro l’attivazione urgente di aiuti compensativi ai settori più duramente colpiti con sostegni agli agricoltori che rischiano gli effetti di una tempesta tra dazi Usa e pericolo di Brexit.

L’altra problematica che vivono le aziende zootecniche riguarda la gestione dei nitrati. Ne è l’esempio il mese di novembre di quest’anno durante il quale la pioggia intensa e continua che si è abbattuta oltre a compromettere il calendario delle semine e i normali lavori stagionali, ha sostanzialmente bloccato le operazioni di spandimento degli effluenti zootecnici. Coldiretti si è mossa in tal senso ottenendo straordinariamente l’apertura di finestre temporali adeguate a consentire per quindici giornate – con modalità da definire secondo i bollettini nitrati delle Regioni - l’utilizzazione dei reflui zootecnici.

**VINO**

Nel Piacentino la superficie vitata è di circa 5.400 ettari, su cui lavorano circa 2.100 aziende, delle quali il 60% è associato a Coldiretti Piacenza.

**VINO: L’ANALISI DI COLDIRETTI**

I nostri vini rappresentano un’eccellenza e molte aziende del territorio stanno comunicando la qualità e la sostenibilità che contraddistingue le loro produzioni. Dobbiamo saper fare squadra per valorizzare il settore, che può essere fortemente attrattivo anche sotto l’aspetto turistico. Parma 2020 rappresenta un’occasione non solo per Parma, ma anche per Piacenza e Reggio Emilia che devono giocare le loro carte. E una è proprio quella dei vini piacentini, la ricchezza paesaggistica legata ai vigneti rappresenta una forte unicità da valorizzare.

**LA RETE CAMPAGNA AMICA E TERRANOSTRA**

* *OGNI MESE LA FESTA A TEMA: un calendario con diverse iniziative e temi da gennaio a dicembre per promuovere la filiera agricola italiana dal produttore al consumatore a km zero, far conoscere i migliori prodotti tipici del nostro territorio, sostenere la difesa della biodiversità, informare ad una corretta educazione alimentare;*
* *EVENTI: Villaggio Coldiretti di Bologna il successo del Made in Italy dove in un intero weekend (l’ultimo di settembre) la Campagna è stata portata nel cuore della città capoluogo con un’altissima partecipazione da Piacenza;*
* *EDUCAZIONE ALLA CAMPAGNA AMICA: oltre 3000 studenti ogni anno, da 19 anni a questa parte, sono coinvolti nelle scuole per il progetto nato per far incontrare il mondo della scuola e l’agricoltura, sensibilizzando i giovani ai valori della sana alimentazione, della tutela ambientale, dello sviluppo sostenibile e del territorio come luogo di identità e di appartenenza.*

**AGRITURISMI**

* *In Emilia Romagna operano 1.166 agriturismi e Piacenza rappresenta il 14% con 166 agriturismi totali segnando così un trend di crescita positivo e diventando una realtà importante nell’economia locale soprattutto nell’offerta dell’alloggio;*
* ***Nel periodo tra gennaio e settembre 2019 gli arrivi hanno registrato un incremento del 12% con un aumento del 7% dei pernottamenti****;*
* *TARI : con la sentenza del consiglio di Stato del 19/02/2019 è stata annullata la parificazione degli agriturismi alle strutture ricettive alberghiere ai fini dell’imposizione tributaria sui rifiuti. Coldiretti rivolge un nuovo appello ai Comuni affinché recepiscano la misura;*

*BANDO PSR (approfondito con un convegno da Coldiretti Piacenza) La Giunta regionale ha varato il bando del PSR con una dotazione finanziaria di oltre 7 milioni di euro. Scadenza al 30 aprile 2020*

**PIACENZA TERRA DI VALORI**

Utilizzano il marchio:

* [**PASTICERIA FALICETTO**](https://www.falicetto.it/)
* [**LA MARGHERITA VINI**](http://lamargheritavini.it/)
* [**PIACENZA EXPO**](https://www.piacenzaexpo.it/)
* [**GELATERIA MIL SABORES**](http://milsabores.it/)
* [**AZIENDA CHINOSI FRANCESCO**](http://agricolachinosi.it/)
* [**GELATERIA DEL DUOMO**](https://www.campagnamica.it/la-nostra-rete/ristorante/gelateria-del-duomo/)
* **BIOFILIA**
* [**CASCINA MOFFELONA**](https://www.moffelona.it/)
* [**TENUTA CASTELDARDO**](https://www.tenutacasteldardo.it/)
* [**PODERE CITTADELLA**](http://www.poderecittadella.it/)
* [**ALLEVAMENTO CAMATTA**](https://www.allevamentocamatta.com/)
* [**CANTINA MOSSI 1558**](http://www.mossi1558.com/)
* [**CASA BENNA**](https://www.casabenna.it/)
* [**AZIENDA AGRICOLA MARENGONI**](https://www.vinimarengoni.com/)
* [**CASCINA GANDOLFI**](https://www.campagnamica.it/la-nostra-rete/fattorie/cascina-gandolfi/)
* [**AZIENDA VINICOLA FRATELLI PIACENTINI**](http://www.fratellipiacentini.it/)
* [**ASSOCIAZIONE PROVINCIALE APICOLTORI PIACENTINI**](http://apap.anw-web.com/)
* [**ALPACA DI MARANO**](https://www.alpacadimarano.com/)
* [**MULINO DI BISI**](https://www.campagnamica.it/la-nostra-rete/fattorie/mulino-di-bisi-azienda-agricola-s-s/)
* [**MOLINO FUOCO**](https://www.campagnamica.it/la-nostra-rete/fattorie/azienda-agricola-molino-fuoco/)
* [**PODERE PAGANINI**](http://www.poderepaganini.it/)
* [**CONSORZIO “PROMO PIACENZA EMILIA”**](https://www.piacenzatravel.com/consorzio)
* [**“GUSTO PURO”**](https://www.campagnamica.it/la-nostra-rete/fattorie/societa-agricola-gusto-puro/)

**COLDIRETTI, BENE MINISTRO SALUTE CONTRO ETICHETTA A SEMAFORO**

L’etichetta nutrizionale a semaforo e il nutriscore sugli alimenti, che rischia di affermarsi nell’Unione Europea sotto la spinta delle multinazionali, boccia ingiustamente quasi l’85% in valore del Made in Italy a denominazione di origine (Dop) che la stessa Unione Europea dovrebbe invece tutelare e valorizzare”. E’ quanto ha affermato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nell’esprimere apprezzamento per l’intervento del Ministro della Salute, Roberto Speranza che ha espresso perplessità e la preoccupazioni italiane sul sistema dell'etichettatura dei prodotti alimentari alla nuova Commissaria alla Salute Stella Kyriakides. **Il sistema di etichettatura a semaforo è fuorviante, discriminatorio ed incompleto e – sottolinea Prandini – finisce per escludere paradossalmente dalla dieta alimenti sani e naturali che da secoli sono presenti sulle tavole per favorire prodotti artificiali di cui in alcuni casi non è nota neanche la ricetta**. Si rischia – precisa Prandini – di promuovere cibi spazzatura con edulcoranti al posto dello zucchero e di sfavorire elisir di lunga vita come l’olio extravergine di oliva considerato il simbolo della dieta mediterranea, ma anche specialità come il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano ed il prosciutto di Parma le cui semplici ricette non possono essere certo modificate. È inaccettabile spacciare per tutela del consumatore un sistema che cerca invece di influenzarlo nei suoi comportamenti orientandolo a preferire prodotti di minore qualità anche perché – continua Prandini – l’equilibrio nutrizionale va ricercato tra i diversi cibi consumati nella dieta giornaliera e non certo sullo specifico prodotto. Occorre lavorare – conclude Prandini – affinché si introduca un sistema diverso “a batteria” che tenga conto dell’insieme della dieta alimentare e non si focalizzi sul singolo prodotto.

Da evidenziare che lo scorso ottobre è stato raggiunto lo storico obiettivo della raccolta di 1,1 milioni di firme di cittadini europei per chiedere alla Commissione Ue di estendere l’obbligo di indicare l’origine in etichetta a tutti gli alimenti con la petizione europea “[Eat original! Unmask your food](https://sceglilorigine.coldiretti.it/)” (Mangia originale, smaschera il tuo cibo) promossa dalla Coldiretti assieme ad altre organizzazioni europee. **In Emilia Romagna le firme raccolte nei mercati di Campagna Amica e in occasione delle iniziative promosse da Coldiretti sono state oltre 75.000, di cui 14mila raccolte a Piacenza e provincia.**