

La qualità e la sicurezza alimentare fra i punti qualificanti del programma. Vincente la visibilità di una serie di prodotti apprezzati anche all'estero

Cissva: approvato il bilancio 2008

La cooperativa di Capo di Ponte cresce ancora e apre un punto vendita a Iseo



➔ Giancarlo Panteghini

E' aumentato del 10,5% in fatturato del Cissva nel 2008: un ottimo risultato per la cooperativa di Capo di Ponte in un momento non facile per il settore. Merito delle produzioni di alta qualità e della reputazione che alcuni dei prodotti, Rosa Camuna in testa, si è guadagnata.

E' stato il presidente Giancarlo Panteghini ad il-

lustrare i dati all'assemblea annuale alla quale ha partecipato il direttore dell'Unione Provinciale Agricoltori, Annibale Feroldi, che ha portato il saluto dell'Upa.

Questi i dati essenziali presentati. Il latte ritirato da soci si è assestato lo scorso anno a quota 12.861.612 litri (in calo di 30.105 rispetto all'anno precedente) e quello da conferenti non soci a 322.858 litri; il latte biologico ha segnato quota 21.710 litri e quello da primi acquirenti 130.007 litri.

Il latte è stato lavorato per 11.245.870 litri e 585.570 sono stati destinati a uht a lunga conservazione.

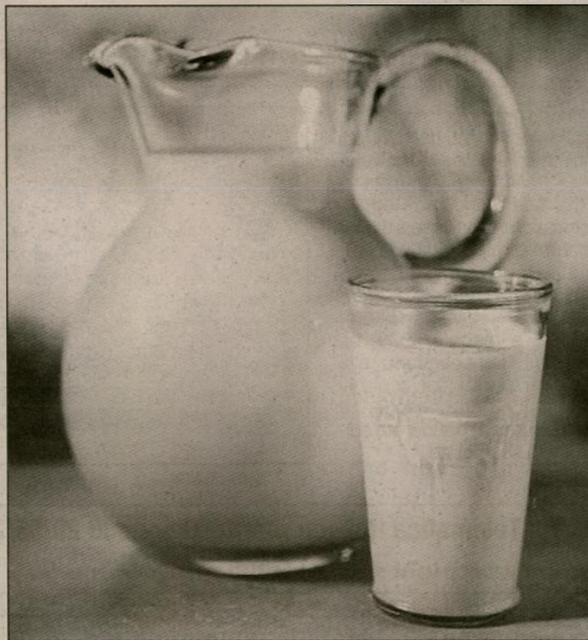
7.958.000 euro il valore totale alla produzione, con 5.624.000 per la Rosa camuna (il 71,23% del totale). Complessivamente il gruppo Cissva con la commerciale fattura circa 12.000.000 di euro.

Attualmente sono 70 i soci e 6 i conferenti non soci, 28 i dipendenti oltre a 3 agenti commerciali.

Il fatturato è cresciuto nel 2008 di 1.150.000 euro (+10,5%) e la rete vendita si conferma in crescita a livello nazionale e con una particolare attenzione al mercato estero, che "mostra interesse ai prodotti Cissva -dice Panteghini-. Si sono lanciati anche due prodotti sotto i 500 grammi: mini cuore e mini casata".

Per vincere le sfide di un mercato sempre più difficile, "la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti sono sempre in primo piano con i continui investimenti in macchinari e attrezzature per essere pronti a rispondere alle richieste del mercato. La recente apertura del punto vendita di Iseo, dimostra la volontà Cissva di presidiare il territorio e far conoscere insieme a questo i prodotti tipici".

Nei punti vendita Cissva si possono infatti trovare i vini, i salumi, i formaggi anche di alpeggio, i biscotti realizzati con farina di castagne e altri prodotti unici che passano direttamente dal produttore al consuma-



tore, con prezzi promozionali, e convenienti".

"Speriamo -conclude- che vengano di questi anni la Cissva venga finalmente considerata una real-

tà indispensabile per la montagna e per gli allevatori che ci vivono e che ne fanno parte. Venzo e che ne fanno scimenti, ma con tanta umiltà e con tanto lavoro".

In Breve

Argento il Chiaretto di Redaelli de Zinis

Ancora una buona notizia per il Garda enologico! Il Garda Classico Chiaretto 2008 dell'azienda agricola Redaelli de Zinis di Calvagese della Riviera ha ottenuto la 'medaglia d'argento' nel prestigioso Concorso Enologico Internazionale 'La Selezione del Sindaco' (San Michele all'Adige, 22-24 Maggio 2009).

Il premio verrà consegnato il 6 luglio a Roma, in Campidoglio, alla presenza della massime Autorità Politiche e del mondo agricolo. Viene ad aggiungersi all'Oscar dei vini italiani 2009, ricevuto di recente a Pramaggiore - Venezia.

Consulta cereali: diabetica e concianti

Si terrà lunedì 15 alle 19 nella sede dell'Unione Provinciale Agricoltori una riunione della Consulta provinciale Cereali aperta a tutti i soci. Parteciperà il dottor Mauro Agosti del locale Consorzio di difesa. La riunione è stata convocata per valutare attentamente come affrontare la grave situazione che si sta creando in provincia per l'attacco della diabetica al mais e per esaminare la questione legata all'utilizzo dei concianti.

Lattiero-caseario Riunione il 18 giugno

Sono molteplici e complesse le novità normative per il settore lattiero-caseario. Per illustrarle, esaminarle ed approfondirle l'Unione Provinciale Agricoltori ha organizzato uno specifico incontro di approfondimento con tutti i produttori associati per il giorno:

Giovedì 18 giugno 2009 dalle ore 10.00 alle ore 12.00 nella sala BIM di Breno.

All'incontro interverranno i funzionari dell'Unione che illustreranno le novità relative alle quote latte, alla vendita diretta e al piano di sviluppo rurale.

L'Upa ricorda poi alle aziende associate che da questa campagna lattiero-casearia la percentuale minima di utilizzazione del quantitativo di riferimento individuale di quota latte passa dall'attuale 70% all'85%.

Questo significa che a partire dal periodo 1° aprile 2009 - 31 marzo 2010, qualora la commercializzazione realizzata da un produttore di latte sia inferiore all'85% del proprio quantitativo di riferimento, dovrà essere applicata, salvo casi di forza maggiore, la decurtazione della titolarità del quantitativo della quota non utilizzata.

I giovedì di Agriturist

Ritorna dal 18 giugno 'I giovedì di Agriturist', la fortunata iniziativa varata lo scorso anno e che tanto successo ha riscosso tra il pubblico. La valorizzazione delle risorse turistiche del Bresciano passa infatti anche attraverso quella dei suoi prodotti agroalimentari e rappresentati dagli esponenti attraverso i quali raggiungere l'obiettivo non solo di differenziare l'economia della nostra provincia, ma anche e soprattutto di farla uscire dal pluridecennale stereotipo di area a vocazione eminentemente industriale.

Brescia non è solo questo: la provincia è la prima in Italia nella classifica delle produzioni agricole e da qualche anno -grazie a mostre e a iniziative di respiro più che nazionale- ha saputo conquistarsi uno spazio nel panorama delle città d'arte.

E' su una promozione continua di se stesse e dell'intero territorio che puntano le aziende agrituristiche locali, offrendo nel corso della settimana eventi e serate in contesti rilassanti e affascinanti a prezzi concorrenziali tutto compreso: un modo per togliere gli agriturismi dal 'limbo' del solo fine settimana e per far conoscere Brescia, il Bresciano, le sue tradizioni enogastronomiche e i suoi prodotti non solo ai turisti. Se la provincia vuole conquistarsi lo spazio che si merita per le sue bellezze naturali, i suoi cibi, i suoi vini e la sua cultura dell'accoglienza, la strada per farlo non può ignorare l'informazione e il coinvolgimento di tutti.

Inaugurata a Padenghe: sarà centro di rappresentanza e promozione

Sede per il Garda Classico



Il Consorzio Garda Classico ha una nuova casa nel cuore della Valtènesi: martedì 2 giugno è stata infatti inaugurata a Padenghe sul Garda (Bs) la nuova sede istituzionale del Consorzio, che l'amministrazione del comune ha voluto ospitare nell'antico palazzo che è stato per decenni la sede della municipalità in Piazza Giacomo Matteotti, restaurato per l'occasione.

Alla cerimonia inaugurale erano presenti il sindaco di Padenghe, Giancarlo Allegri, l'assessore all'ambiente della Provincia di Brescia, Enrico Mattinzoli, e il direttore dell'Unione Provinciale Agricoltori, Annibale Feroldi, che ha portato al Consorzio il saluto e l'augurio di buon lavoro da parte dell'Upa.

La sede, all'interno della quale un prezioso e gigantesco orologio di inizio '900 scocca le ore mettendo in evidenza al visitatore ingegnosi meccanismi, è stata messa a disposizione del Comune di Padenghe per cinque anni, e questa scelta è sicuramente indicativa della crescita di sensibilità delle amministrazioni locali della Valtènesi non solo nei confronti del comparto agricolo, ma

anche verso le produzioni tipiche gardesane, che rappresentano ormai un veicolo di primaria importanza per la promozione turistica integrata del territorio.

E al territorio della Valtènesi il Consorzio ha voluto anche con questa scelta indissolubilmente legarsi, in linea con le indicazioni programmatiche del progetto pluriennale di riposizionamento e pianificazione strategica (denominato "Il vitigno ed il territorio") adottata a fine 2007.



Vitigno il Gropello, Valtènesi il territorio, un binomio essenziale e trainante in un contesto, quello vitivinicolo gardesano, che vede nei vini rossi della Valtènesi e nel Chiaretto i punti di riferimento di una strategia che mostra dati in crescita a due cifre.

L'inaugurazione di una sede territoriale era uno dei traguardi prefissati nel programma triennale del nuovo Cda del Consorzio, presieduto da Sante Bonomo con i vice Cristina Inganni e

La grande Italia del vino di Confagricoltura al premio internazionale del vino 2009

Ca' del Bosco il miglior Franciacorta

E' andato all'azienda bresciana Ca' del Bosco, associata all'Unione Provinciale Agricoltori, il Premio Internazionale del Vino 2009 per il miglior Franciacorta Cuvé e Annamaria Clementi 2001.

Il concorso ideato ed organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier ha visto nelle altre categorie premi per altre aziende che fanno capo a Confagricoltura: Livio Felluga (per il miglior vino bianco: Col-

li Orientali del Friuli Rosazzo Terre Alte 2006); Tascia d'Almerita (per il miglior vino dolce Diamante d'Almerita 2007); Cantine del Notaio (per il miglior vino rosato Il Rogito 2006).

Maurizio Zanella, anima e fondatore dell'azienda franciacortina, è intanto stato nominato presidente del Consorzio di Tutela del Franciacorta, nel corso della prima riunione del nuovo Consiglio. Succede ad Ezio Maiolini.



➔ Maurizio Zanella