

Pasqua, Coldiretti Lazio: spesa da 150 euro a famiglia. Boom di prenotazioni negli agriturismi



Prodotti della tradizione del Lazio a tavola per la Pasqua, in cui si prevede una spesa media, in particolare a Roma, di circa 150 euro a famiglia secondo un'elaborazione della federazione regionale di Coldiretti, con un aumento del 10% rispetto allo scorso anno.

Circa 40 euro in media saranno destinati all'acquisto di dolci, soprattutto uova di cioccolata, che fanno segnare un aumento dell'8% e delle colombe che possono arrivare anche ad un +7% rispetto al 2024. Sia uova che colombe saranno presenti in quasi il 70% delle case.

A Roma si registrano costi più alti rispetto alla media nazionale, dovuti proprio all'inflazione che continua a crescere nella Capitale, con l'indice dei prezzi al consumo che ha raggiunto quota 120,6 punti solo il mese scorso. A determinare un aumento dei costi è anche la crescita dei prezzi delle materie prime dal burro +19,5% al cacao +14,1%, fino alle uova di gallina al + 4,6.

Sulle tavole non mancheranno i prodotti tipici come la

corallina, il salame tipico del Lazio accompagnato dalla pizza al formaggio nel rispetto della tradizionale colazione di Pasqua, così come la carne di agnello a pranzo, tanto da essere servito in quasi la metà delle case (44%), con una netta preferenza per quello Made in Italy, magari acquistato direttamente dal produttore, in azienda o nei mercati contadini di Campagna Amica a dimostrazione di una accresciuta sensibilità verso l'origine di quanto si porta in tavola.

Ogni anno oltre la metà del prodotto che si trova sui banchi rischia, infatti, di essere di origine straniera, spesso proveniente dall'est Europa, che non rispetta gli stessi standard di qualità di quello nazionale. L'appello di Coldiretti Lazio è quello di preferire carne di agnello a denominazione di origine garantita come l'abbacchio romano Igp che rappresenta una vera eccellenza del nostro territorio e scoraggia l'importazione di prodotti provenienti dall'estero, dannosi per la salute e per l'economia del nostro Paese.

“Registriamo un aumento del 10% rispetto allo scorso anno – spiega il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri – ma grazie al lavoro dei nostri agricoltori e al progetto di Campagna Amica, sosteniamo il modello della filiera corta, che riduce le intermediazioni e quindi i costi di trasporto della merce, garantendo prezzi più bassi ai consumatori e la genuinità dei nostri prodotti a chilometro zero.

Nei mercati di Campagna Amica, inoltre, continua la raccolta firme promossa da Coldiretti per la proposta di legge di iniziativa popolare, che vuole rendere obbligatoria l'origine degli ingredienti su tutti gli alimenti in commercio nella Ue e dire basta ai cibi importati e camuffati come italiani, per difendere la salute dei cittadini e il reddito degli agricoltori”. Una campagna sostenuta da “Tutto in etichetta” la prima serie podcast dedicata alla spesa degli italiani, promossa da Coldiretti e realizzata da Chora Media.

E' boom di prenotazioni anche negli oltre 1.300 agriturismi

del Lazio, dove si stimano per Pasqua e Pasquetta 300 mila presenze, complessive, tra pernottamenti, pranzi e visite giornaliere, per una crescita vicina al +10% rispetto allo scorso anno.

La durata media della vacanza tra Pasqua e i ponti del 25 aprile e del 1° maggio, sarà di cinque giorni, con la maggioranza del 52% che si limiterà a tre giorni e un altro 33% che starà fuori fino a una settimana, secondo Coldiretti/Ixe'. Un ulteriore 10% allungherà le ferie a 10 giorni, mentre la restante percentuale andrà oltre.

L'alloggio più gettonato nella "maratona" Pasqua-ponti sono le case di amici e parenti – continua Coldiretti -, davanti a bed and breakfast, alberghi, seconda casa, agriturismi e appartamenti in affitto. La spesa media sarà di 511 euro a persona ma un terzo dei residenti del Lazio (33%) la conterrà entro i 250 euro, mentre quasi la stessa percentuale (34%) si spingerà fino a 500 euro. Un ulteriore 16% arriverà fino a 1.000 euro, mentre la parte restante spenderà anche di più, oltre a un 6% che preferisce non rispondere.

**Pasqua, Coldiretti Lazio:
"Spesa da 150 euro a
famiglia, boom di
prenotazioni negli
agriturismo di Campagna**

amica”



Prodotti della tradizione del Lazio a tavola per la Pasqua, in cui si prevede una spesa media, in particolare a Roma, di circa 150 euro a famiglia secondo un'elaborazione della federazione regionale di Coldiretti, con un aumento del 10% rispetto allo scorso anno. Circa 40 euro in media saranno destinati all'acquisto di dolci, soprattutto uova di cioccolata, che fanno segnare un aumento dell'8% e delle colombe che possono arrivare anche ad un +7% rispetto al 2024. Sia uova che colombe saranno presenti in quasi il 70% delle case.

A Roma si registrano costi più alti rispetto alla media nazionale, dovuti proprio all'inflazione che continua a crescere nella Capitale, con l'indice dei prezzi al consumo che ha raggiunto quota 120,6 punti solo il mese scorso. A determinare un aumento dei costi è anche la crescita dei prezzi delle materie prime dal burro +19,5% al cacao +14,1%, fino alle uova di gallina al + 4,6.

Sulle tavole non mancheranno i prodotti tipici come la corallina, il salame tipico del Lazio accompagnato dalla pizza al formaggio nel rispetto della tradizionale colazione di Pasqua, così come la carne di agnello a pranzo, tanto da

essere servito in quasi la metà delle case (44%), con una netta preferenza per quello Made in Italy, magari acquistato direttamente dal produttore, in azienda o nei mercati contadini di Campagna Amica a dimostrazione di una accresciuta sensibilità verso l'origine di quanto si porta in tavola.

Ogni anno oltre la metà del prodotto che si trova sui banchi rischia, infatti, di essere di origine straniera, spesso proveniente dall'est Europa, che non rispetta gli stessi standard di qualità di quello nazionale. L'appello di Coldiretti Lazio è quello di preferire carne di agnello a denominazione di origine garantita come l'abbacchio romano Igp che rappresenta una vera eccellenza del nostro territorio e scoraggia l'importazione di prodotti provenienti dall'estero, dannosi per la salute e per l'economia del nostro Paese.

“Registriamo un aumento del 10% rispetto allo scorso anno – spiega il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri – ma grazie al lavoro dei nostri agricoltori e al progetto di Campagna Amica, sosteniamo il modello della filiera corta, che riduce le intermediazioni e quindi i costi di trasporto della merce, garantendo prezzi più bassi ai consumatori e la genuinità dei nostri prodotti a chilometro zero.

Nei mercati di Campagna Amica, inoltre, continua la raccolta firme promossa da Coldiretti per la proposta di legge di iniziativa popolare, che vuole rendere obbligatoria l'origine degli ingredienti su tutti gli alimenti in commercio nella Ue e dire basta ai cibi importati e camuffati come italiani, per difendere la salute dei cittadini e il reddito degli agricoltori”. Una campagna sostenuta da “Tutto in etichetta” la prima serie podcast dedicata alla spesa degli italiani, promossa da Coldiretti e realizzata da Chora Media.

E' boom di prenotazioni anche negli oltre 1.300 agriturismi del Lazio, dove si stimano per Pasqua e Pasquetta 300 mila presenze, complessive, tra pernottamenti, pranzi e visite

giornaliere, per una crescita vicina al +10% rispetto allo scorso anno.

La durata media della vacanza tra Pasqua e i ponti del 25 aprile e del 1° maggio, sarà di cinque giorni, con la maggioranza del 52% che si limiterà a tre giorni e un altro 33% che starà fuori fino a una settimana, secondo Coldiretti/Ixe'. Un ulteriore 10% allungherà le ferie a 10 giorni, mentre la restante percentuale andrà oltre.

L'alloggio più gettonato nella "maratona" Pasqua-ponti sono le case di amici e parenti – continua Coldiretti -, davanti a bed and breakfast, alberghi, seconda casa, agriturismo e appartamenti in affitto. La spesa media sarà di 511 euro a persona ma un terzo dei residenti del Lazio (33%) la conterrà entro i 250 euro, mentre quasi la stessa percentuale (34%) si spingerà fino a 500 euro. Un ulteriore 16% arriverà fino a 1.000 euro, mentre la parte restante spenderà anche di più, oltre a un 6% che preferisce non rispondere.

**Coldiretti Lazio, taglio del
nastro per il nuovo Mercato
di Campagna Amica a Prati
delle Vittorie**



ROMA – Laboratori didattici per bambini, un mini mulino per trasformare il grano in farina, merende salutari e cibo genuino nel nuovo mercato di Campagna Amica inaugurato oggi da Coldiretti Roma a Prati delle Vittorie in piazza Maresciallo Giardino, dove ogni venerdì dalle ore 8.00 alle 14.00 sarà possibile acquistare prodotti a km0 direttamente dalle aziende agricole che li producono.

Al taglio del nastro erano presenti i presidenti di Coldiretti Lazio e Roma, David Granieri e Niccolò Sacchetti, insieme al direttore della federazione regionale e provinciale, Carlo Picchi, con la presidente del Municipio I di Roma Centro, Lorenza Bonaccorsi e l'assessore al Commercio, Jacopo Scatà.

“I nostri mercati rappresentano un modello di coesione sociale – spiega il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri– e naturalmente un servizio per la città. Sosteniamo da sempre il modello della filiera corta, che da un lato garantisce la genuinità dei nostri prodotti a chilometro zero e dall'altro riduce i costi legati al trasporto, offrendo allo stesso tempo dei vantaggi sull'impatto ambientale. E' importante, inoltre, sottolineare che i prodotti presenti nei nostri mercati sono costantemente sottoposto a controlli scrupolosi a differenza di quanto avviene per quelli che arrivano dall'estero. Ci stiamo battendo da tempo per l'origine in etichetta, che tutela la salute dei consumatori e il Made in Italy”.

Gli agricoltori provengono da tutto il Lazio, non solo **Roma** e la provincia come Montelibretti, Velletri, Ardea, e Valmontone, ma anche Sezze, Terracina, Sabaudia in provincia di **Latina**, Sgurgola, Alatri e Piedimonte San Germano in

provincia di **Frosinone**, Vetralla e Corchiano in provincia di **Viterbo**, Fara in Sabina in provincia di **Rieti**.

“Questo mercato non è solo un luogo dove acquistare prodotti sani e locali, ma anche uno spazio educativo, dove bambini e famiglie possono riscoprire il valore del cibo, della stagionalità e del lavoro agricolo. Iniziative come queste rafforzano il legame tra scuola, territorio e cultura alimentare”, ha dichiarato la **presidente del Municipio I, Lorenza Bonaccorsi**.

E proprio i bambini della scuola dell'infanzia Ermenegildo Pistelli sono stati protagonisti dell'inaugurazione di oggi con i laboratori didattici organizzati per loro dalle Donne Coldiretti e da Daniele Taffon di Fondazione Campagna Amica, come quelli sulla trasformazione del grano in farina, con un mini mulino della nostra imprenditrice agricola Ilenia Ubiali dell'azienda Federico Savioli. Con la farina prodotta i bimbi hanno imparato a impastare e fare la pasta, insieme alla nostra agrichef di Campagna Amica, Ilaria Marino, ma anche a conoscere quali sono le piante officinali e come si piantano, senza tralasciare i laboratori sulla stagionalità dei prodotti agricoli. Al termine una merenda salutare e a km0 per tutti loro.

“Siamo molto soddisfatti di fornire un nuovo servizio ai residenti del I Municipio e a tutti i cittadini romani in un'area da sempre problematica che contiamo di riqualificare anche attraverso questa nuova avventura. Con questo mercato di prodotti agricoli e non, rispondiamo ad una richiesta sempre maggiore di spazi dove poter acquistare prodotti sani e a chilometro zero, che giungono da una filiera di piccoli e medi agricoltori. Per ora in modo sperimentale, contiamo di rendere, in futuro, strutturale il mercato”, ha dichiarato **l'assessore al Commercio del Municipio I Roma Centro, Jacopo Scatà**

Tra i prodotti presenti al mercato di Campagna Amica a Prati sarà possibile trovare i formaggi di capra, dell'azienda agricola di **Giancarlo Pitzalis** che arriva da Vetralla in provincia di Viterbo, l'ortofrutta dell'azienda di Velletri Castro Ginnetti di **Renato Giammatteo** o di **Pietro Albani** da Ardea, la carne bovina e i salumi dell'azienda di **Renzo Roselli** di Piedimonte San Germano a Frosinone e dell'azienda di **Carlo Migliori** a Latina, l'Olio Evo e l'ortofrutta di **Angelo Villani** da Montelibretti in provincia di Roma, il vino da Sabaudia a Latina di **Alessandra Morelli**, la gustosa crema di nocciole di Corchiano a Viterbo realizzata da **Cesare Mecarelli** e sempre da Viterbo, precisamente da Vetralla, arrivano le confetture e i legumi dell'azienda agricola **La Cisterna del Marchionato**, il pollo di **Paola Occhiodoro** di Sgurgola a Frosinone, ma anche le mozzarelle di bufala che arrivano da Sezze dell'azienda Il Fontanile di **Tonino Compagno** sempre in provincia di Latina, e poi le uova freschissime dell'azienda agricola capitolina di **Luisa Panei & c.** Non mancheranno neanche i prodotti ittici appena pescati dalla **Cooperativa dei Pescatori di Terracina** o i prodotti fa forno di **Monica Pittiglio** di Alatri. Non solo prodotti agroalimentari, ma anche piante e fiori del vivaio **Piantalant** S.S. di Valmontone. Con loro presente anche il nostro coordinatore di Campagna Amica Lazio e Terranostra, Maurizio Ortolani.

Lazio, approvato protocollo tra Regione e Coldiretti per

La gestione alimentare durante il Giubileo



ROMA – La Giunta regionale, su proposta dell'assessore alla Protezione civile della Regione Lazio, **Pasquale Ciacciarelli**, ha approvato il Protocollo di intesa tra Regione Lazio e Coldiretti per rispondere alle esigenze di gestione alimentare, ordinaria e straordinaria, dei presidi logistici di Protezione civile in occasione del Giubileo, nonché durante gli eventi naturali e antropici che ne richiedono l'attivazione.

L'obiettivo del Protocollo è di garantire una risposta alle esigenze alimentari che emergeranno in modo particolare durante gli eventi giubilari attraverso la valorizzazione, la diffusione e la pubblicità dei prodotti agricoli, agroalimentari e ittici del Lazio. In questo modo sarà possibile soddisfare i principali bisogni alimentari e, al contempo, promuovere il territorio laziale durante un evento di rilievo internazionale, che vedrà Roma e il Lazio al centro dell'attenzione con la presenza di visitatori e pellegrini da tutto il mondo.

«Il Protocollo conferma la volontà della Giunta regionale di valorizzare il territorio, le sue bellezze e, soprattutto, le specialità agroalimentari. Ringrazio il presidente Francesco Rocca e la Giunta regionale del Lazio per aver condiviso questa iniziativa importante», ha dichiarato l'assessore della Regione Lazio, **Pasquale Ciacciarelli**.

UE, Coldiretti Lazio a Parma con 20mila agricoltori



ROMA – Migliaia di agricoltori di Coldiretti Lazio si sono uniti con le delegazioni provinciali ai ventimila presenti a Parma provenienti da tutta Italia per difendere la salute di tutti i cittadini. Un grande corteo pacifico non di protesta, ma a difesa soprattutto delle nuove generazioni, guidato dal presidente nazionale Ettore Prandini e dal segretario generale Vincenzo Gesmundo, è partito dal parco 1° maggio della cittadina per raggiungere la sede dell'Efsa, l'Agenzia europea per la Sicurezza Alimentare. Si tratta dell'ente incaricato di valutare l'immissione al consumo dei nuovi alimenti che ha sede proprio nella città ducale, simbolo della Food Valley nazionale dove vengono prodotte tante eccellenze della Dieta mediterranea messe oggi a rischio dagli alimenti che l'Agenzia è chiamata a valutare.

Accanto alle bandiere gialle dell'organizzazione con il tricolore italiano erano presenti in piazza quelle blu dell'Unione Europea a sottolineare il sostegno all'Europa, ma con una richiesta forte di avere un'Europa diversa, a cui oggi si chiede più coraggio.

“Abbiamo manifestato a Parma per difendere i diritti dell’agricoltura italiana – spiega il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri – Da una parte le richieste all’Europa di difenderci e metterci in condizione di poter competere equamente, a partire dalla modifica al codice doganale, a partire dall’articolo che permette attraverso l’ultima lavorazione sostanziale di far diventare un cibo italiano anche se italiano non è. Dall’altra parte le richieste all’Efsa di essere più rigorosa nelle autorizzazioni a partire dai cibi sintetici. Un’Europa più forte e coraggiosa, che sappia dare risposte per la difesa del reddito degli agricoltori e per la tutela della salute dei cittadini e dei suoi popoli e che lavori per la pace”.

Coldiretti, come richiesto da illustri scienziati, è scesa in piazza per chiedere che vengano fatti studi medici clinici e preclinici, prima di dare il via libera ai cibi cellulari e di fermentazione di precisione, per tutti i prodotti compresi quelli già presentati prima del 1 febbraio 2025.

Al termine della manifestazione Coldiretti è stata ricevuta dai vertici dell’Efsa che si è detta disponibile a condurre ogni analisi necessaria su ogni singolo prodotto notificato, includendo test pre-clinici e clinici sui cibi derivati da colture cellulari e da fermentazione di precisione. Questo conferma l’importanza della massima prudenza e trasparenza nell’introduzione di cibi che potrebbero avere impatti ancora sconosciuti sulla salute umana.

“Apprezziamo la grande disponibilità dell’Efsa ad ascoltare le nostre istanze – aggiunge Granieri – e a chiarire le procedure di valutazione che l’Autorità applica per garantire la sicurezza alimentare dei cittadini europei. Il nostro obiettivo fin dal primo momento era quello di rafforzare la ricerca medica e il ruolo di Efsa, ora continueremo il nostro impegno a Bruxelles per ulteriori potenziamenti delle regole e della trasparenza sui cibi fatti in laboratorio e sui prodotti

ultraformulati”.

Coldiretti ha apprezzato la disponibilità dell'Efsa anche ad accogliere con favore la conferma che le richieste di autorizzazione presentate prima del 1° febbraio 2025 saranno valutate secondo i più alti standard scientifici, utilizzando criteri aggiornati contenuti nelle ultime linee guida. Questo rappresenta una garanzia fondamentale per assicurare che ogni nuovo alimento venga sottoposto agli stessi rigorosi parametri di sicurezza, indipendentemente dalla data di presentazione della domanda.

Positiva anche la volontà dell'Efsa di operare con totale trasparenza, garantendo l'accessibilità pubblica delle informazioni relative ai prodotti notificati, agli studi richiesti e al processo di valutazione scientifica. Questo aspetto è cruciale per garantire la fiducia dei cittadini e degli operatori del settore agroalimentare.

“Riteniamo fondamentale proseguire il dialogo con l'Efsa e le istituzioni europee per garantire che ogni innovazione alimentare venga valutata con il massimo rigore scientifico e nel rispetto del principio di precauzione. Non siamo assolutamente contro la scienza e non vogliamo frenare il progresso, ma la salute dei cittadini e la tutela del nostro modello agroalimentare devono rimanere le priorità assolute”. Così il presidente e il **segretario di Coldiretti Ettore Prandini e Vincenzo Gesmundo** dopo essere stati ricevuti dai vertici dell'Efsa.

Infine, sottolinea Coldiretti, c'è una particolare soddisfazione nel rilevare che quando cittadini e istituzioni europee dialogano, tutta l'Europa ne esce rafforzata.

In piazza a sostenere l'iniziativa, oltre 1000 comuni rappresentati con molti gonfaloni provenienti da tutto il Paese, tra cui anche il Lazio e il comune di Pollica, comunità emblematica della Dieta Mediterranea patrimonio Unesco,

presente con il sindaco Stefano Pisani. Numerose associazioni di categoria come quella dei consumatori del Codacons e dell'Adusbef, Federbio, Fipe (l'associazione italiani dei pubblici esercizi leader nel settore della ristorazione), rappresentanti di Natura Sì, oltre ad altre sigle che hanno manifestato il sostegno pur non potendo essere in piazza. Presenti anche i rappresentanti di due organizzazioni agricole europee: Juan Luis Delgado vicepresidente della spagnola Asaja e Patrick Benezit presidente francese della Fnb, una delle più grandi rappresentanze di allevatori d'Europa.





Lazio, Coldiretti: “Auguri di buon lavoro a Niccolò Sacchetti”



ROMA – *“Le mie congratulazioni e quelle di tutta la Coldiretti Lazio a Niccolò Sacchetti, riconfermato presidente del Consorzio di Bonifica Litorale Nord. Nel suo precedente mandato, appena concluso, ha svolto un ottimo lavoro e sono certo continuerà a far crescere l’Ente, che sotto la sua gestione ha raggiunto straordinari risultati”.* Così il **presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri**, sulla riconferma di Niccolò Sacchetti alla guida del Consorzio di Bonifica Litorale Nord.

Sacchetti, già presidente di Coldiretti Roma, è riuscito ad ottenere risultati eccellenti nella sua gestione, che vanno dal risanamento del Consorzio all’aggiornamento del catasto, chiudendo vertenze che si trascinarono da decenni. Riconfermato anche il direttore generale, Andrea Renna, già direttore di Anbi Lazio.

“A Sacchetti e a tutto il Cda auguro buon lavoro – aggiunge il direttore di Coldiretti Roma e Lazio, Carlo Picchi – sono sicuro che il presidente Sacchetti proseguirà il suo nuovo mandato con la serietà, la competenza e l’impegno che da sempre lo contraddistinguono”.

Settore bufalino, Coldiretti Lazio: bene iniziativa della Regione che sostiene allevatori e contrasta povertà con prodotti caseari



ROMA – “Una misura che aspettavamo da tempo e che rappresenta una risposta per il settore bufalino, afflitto dalle difficoltà legate alle giacenze di latte e di cagliate, un fattore questo che contribuisce all’alterazione dei prezzi alla stalla, con un inevitabile calo del reddito degli allevatori, che non riescono a coprire neanche i costi di produzione. In questo modo sarà possibile alleggerire i magazzini anche del prodotto congelato e allo stesso tempo trasformare per gli indigenti”.

Così il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri, sulla delibera approvata dalla Giunta regionale del Lazio, presieduta da Francesco Rocca, su proposta dell’assessore all’Agricoltura e al Bilancio, Giancarlo Righini, che prevede la distribuzione nelle mense di indigenti, negli empori della

solidarietà gestiti da enti del terzo settore o da enti religiosi, dei prodotti provenienti dalla lavorazione e trasformazione di latte bufalino di origine laziale, come mozzarelle DOP e non DOP, formaggi freschi e stagionati, yogurt e dessert.

“Alla luce dell’attività svolta dell’ICQRF – prosegue Granieri – l’Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari, con risultati formidabili, si può andare verso l’utilizzo della piastra genomica, che dimostra se il latte utilizzato per fare la mozzarella sia o meno realmente latte di bufala. E’ necessario quindi tracciare tutte le fasi della Filiera nel SIAN, così da diventare una regione pilota che punti alla ricchezza territoriale”.

La tutela del settore bufalino era stata una delle battaglie sostenute da Coldiretti Lazio, così come quella delle altre filiere in crisi, durante la mobilitazione permanente dello scorso novembre davanti al palazzo regionale, a seguito della quale la federazione aveva ottenuto dalla Regione, tra le altre cose, l’impegno per l’attivazione di un fondo emergenziale regionale per la crisi del latte di bufala, con un incremento del 50% delle risorse stanziare di almeno 2 milioni di euro aggiuntivi e non in de minimis.

“Questo progetto – conclude Granieri – consentirà da un lato di contrastare la povertà e dall’altro di avviare un percorso di valorizzazione dei prodotti caseari del Lazio ottenuti dal latte bufalino, garantendo ai produttori stabilità con un prezzo giusto. Un ringraziamento all’assessore Righini per l’attenzione mostrata alle difficoltà del settore.”.

Il progetto approvato dalla Giunta regionale sarà articolato in più fasi, la prima prevede la pubblicazione di una manifestazione di interesse per individuare gli Enti disposti a partecipare all’iniziativa. Successivamente, si aprirà l’evidenza pubblica per la presentazione delle domande a

sportello, a cui seguirà la sottoscrizione dell'atto di impegno con i beneficiari dell'intervento e, in ultimo, l'erogazione dei contributi.

Lazio, Coldiretti: “La rogna dell'olivo minaccia le produzioni di pregio”



ROMA – *“Abbiamo chiesto all'assessore regionale all'Agricoltura, Giancarlo Righini, una deroga alla bruciatura di potature in olivicoltura, per evitare la diffusione del contagio della “rogna dell'olivo”, a seguito delle numerose segnalazioni che ci sono arrivate, sia dai singoli olivicoltori che dalle organizzazioni di produttori del settore, in merito alla presenza di forti attacchi su tutto il territorio regionale dell'infezione causata dal batterio “Pseudomonas Savastanoi”. Così il **presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri**, che ha scritto alla Regione Lazio per porre l'attenzione su una problematica che sta affliggendo numerose aziende olivicole.*

L'infezione, fortemente diffusa in tutte le zone olivetate della Regione Lazio, viene contratta dalle piante di olivo attraverso ferite causate da grandine e gelate, come è avvenuto a febbraio 2018. Si tratta di eventi sempre più

frequenti a causa del cambiamento climatico, ma questo patogeno può essere trasmesso anche con la pratica dell'abbacchiatura agevolata, effettuata con pettini elettrici o pneumatici, ormai ampiamente diffusi in olivicoltura.

*“E' necessario intervenire con estrema tempestività – **spiega il presidente della federazione regionale di Coldiretti, David Granieri** – perché essendo una malattia di origine batterica, non esistono interventi curativi specifici. Ecco perché abbiamo chiesto una deroga alla Regione per poter bruciare sui terreni interessati o nelle immediate vicinanze i residui di potatura, nel rispetto delle normative vigenti per la prevenzione degli incendi. Questo è l'unico modo per impedire al batterio di diffondersi e di mettere a rischio le Cultivar più diffuse nel panorama olivicolo regionale e le produzioni di pregio”.*

Tra queste Frantoio, Moraiolo, Carboncella, Itrana, con la presenza dei relativi impollinatori Pendolino e Maurino, che sono anche le varietà ad elevata suscettibilità e scarsa resistenza alla batteriosi causata da “Pseudomonas Savastanoi”.

Coldiretti Lazio ha così chiesto alla Regione Lazio di intervenire con una deroga all'articolo 19 comma 1b. del Decreto MASAF del 23/12/2022. In questo Regolamento, con riferimento al “Pagamento per la salvaguardia olivi di particolare valore paesaggistico”, viene previsto per il mantenimento e il recupero degli oliveti a valenza ambientale e paesaggistica, anche in consociazione con altre colture arboree, tra gli impegni aggiuntivi: il divieto di bruciatura “in loco” dei residui di potatura, salvo diversa indicazione delle autorità competenti.

L'uso degli antibiotici “battericidi” non è infatti consentito e una volta che l'organismo nocivo è entrato nella pianta, il solo uso di prodotti a base rameica, considerati batteriostatici, non riescono, da soli a contenere la

diffusione e la propagazione. Le prescrizioni dell'Eco schema 3, che prevede l'obbligo di trinciatura delle potature, essendo cumulabile con l'Eco schema 2, relativo all'inerbimento delle colture arboree, il cui impegno prevede di non effettuare lavorazioni del terreno nell'interfila ed il mantenimento della copertura vegetale su almeno il 70% della superficie oggetto di impegno, implica l'accumulo dei residui di potatura trinciati e non interrati, che rappresentano focolai di infestazione, non solo per la "Rogna", ma anche per altri patogeni dell'Olivo. quali il Coleottero Scolitide "Phloeotribus Scarabeoides" (Fleotribo dell'Olivo) e del Coleottero "Hylesinus oleiperda" (llesino dell'olivo).

Incidente stradale: donna viene estratta dalle lamiere dell'auto sulla strada provinciale 8



di REDAZIONE- Questa mattina intorno alle ore 7,15, sulla strada provinciale 8 che congiunge Capodimonte con Valentano i vigili del fuoco sono intervenuti per un incidente stradale. Ha operato la squadra del distaccamento di Gradoli. L'incidente ha coinvolto un'unica autovettura su cui viaggiava

solo la conducente, una donna di 31 anni residente ad Acquapendente. La persona è rimasta incastrata nell'abitacolo e i vigili del fuoco hanno dovuto effettuare l'estricazione sull'autovettura ed affidare poi la persona ai sanitari. La donna, le cui condizioni condizioni sono apparse gravi, è stata portata in ospedale in ambulanza.

Il cordoglio di Coldiretti Lazio per la scomparsa del sindaco di Subiaco, Daniele Petrini



“A nome mio e di tutta la Coldiretti Lazio, esprimo profondo cordoglio per l'improvvisa e prematura scomparsa del sindaco di Subiaco, Daniele Petrini”. Così il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri. “Una grave perdita che mi addolora profondamente. Ho avuto modo di confrontarmi con lui e di conoscere la passione per il suo lavoro. Mancherà a tutti noi. La mia vicinanza all'intera comunità di Subiaco, che ha sempre rappresentato con grande orgoglio e dedizione e naturalmente alla sua famiglia, attorno alla quale ci stringiamo per esprimere la nostra vicinanza in questo momento così

doloroso”.

Al via “Oscar Green”: iscrizioni aperte per il concorso che premia i giovani agricoltori



VITERBO – Al via anche nel Lazio alle iscrizioni per partecipare agli Oscar Green, il concorso di Coldiretti che premia le idee innovative dei giovani imprenditori agricoli. E sono sempre di più gli under 40 alla guida delle imprese del Lazio, cresciute del 14% rispetto a cinque anni fa, così come le donne alla guida di aziende agricole o impiegate al loro interno che hanno superato il 50%.

Le domande di partecipazione agli Oscar Green dovranno essere inviate entro il prossimo 20 marzo.

E' possibile iscriversi al concorso direttamente sulla pagina web <https://giovanimpresa.coldiretti.it/oscar-green/iscrizione> /oppure presso le Federazioni Provinciali Coldiretti.

Cinque le categorie in gara quest'anno tra le quali **"Campagna Amica: Custode di Biodiversità"** che premia quei progetti volti a promuovere i prodotti dell'agroalimentare italiano, avvalendosi di forme di commercializzazione ispirate alla filiera corta, attraverso i mercati contadini, le iniziative volte a sviluppare le potenzialità ricettive delle aziende agricole e il turismo nelle aree rurali.

Troviamo, inoltre, la categoria **"Impresa Digitale e Sostenibile"**, che si rivolge alle imprese che attraverso la digitalizzazione lavorano e producono in modo ecosostenibile, valorizzando gli scarti di produzione in un'ottica di economia circolare, producendo energia e risparmiando risorse naturali. E poi ancora **"Coltiviamo insieme"** che coinvolge quei modelli di imprese, cooperative/consorzi, soggetti pubblici capaci di creare reti sinergiche con i diversi soggetti della filiera agricola per il benessere della collettività, in progetti di partenariato.

Non mancherà neanche quest'anno il premio agli **"Agri-Influencer"** rivolto a tutte quelle imprese che promuovono le loro attività attraverso l'uso dei moderni canali di comunicazione, con i loro eventi o con o con le loro pagine social. **"+Impresa"**, infine, premia le aziende agricole che si confrontano in un contesto sempre più sfidante ed internazionale nel quale la capacità di visione dell'imprenditore diviene componente fondamentale.

"La presenza dei giovani in agricoltura fa registrare dati in crescita – spiega il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri – nonostante le difficoltà del settore, sono sempre di più i ragazzi e le ragazze, che decidono di intraprendere questa professione che favorisce l'occupazione. E lo fanno

dedicando studio, energie e passione alle loro attività. Attività che nella maggior parte dei casi nascono dalla loro determinazione, partendo da zero o prevenendo da altri settori. Accanto a loro ci sono anche tanti giovani che decidono di rilevare l'azienda di famiglia e di proseguire un percorso avviato dai propri genitori o dai nonni, portando avanti una realtà che si tramanda di generazione in generazione. Una vera e propria eccellenza del Made in Italy".

Secondo i dati del Censis quasi tre italiani su quattro (74%) sarebbero felici se i propri figli o nipoti lavorassero in campagna. Un dato che evidenzia come, nel tempo del crollo della fiducia nelle competenze e nelle varie professioni, gli agricoltori siano riusciti a costruirsi un proprio specifico capitale di riconoscimento.

Tra i vincitori dello scorso anno agli Oscar Green organizzati da Coldiretti Lazio avevano trionfato Alice Di Pietro delle Ecofattorie Sabine di Poggio Mirteto a Rieti nella categoria "Agri Influencer", Clio Tesei dell'azienda agricola Opis di Rieti per il suo progetto sulle api. Mariangela Vitali che ha trasformato in un elisir di bellezza l'olio della sua azienda Olio Vitali che si trova in Sabina attraverso una linea di cosmetici.

Premiata anche l'azienda agricola dell'Istruzione secondaria "San Benedetto" di Latina con un progetto sull'aeroponica e l'azienda agricola di Frosinone Mauro Nafra, che ha incrociato il suino nero dei Monti Lepini con il bianco tradizionale, dando vita ad una nuova razza soprannominata "Arlecchino del cavaliere". E sempre da Frosinone lo scorso anno aveva trionfato anche Giorgia Campoli con il progetto "Bee Happy", che prende il nome dalla sua azienda e dalla passione per l'apicoltura, che l'ha portata ad aprire le porte della sua attività alle scuole per far avvicinare i bambini alla natura.

Tra le idee digitali e sostenibili quella di Rosa Bianchini di

Viterbo, che aveva vinto con il progetto “Termocheck” ideato insieme a Giorgio, entrambi giovani ingegneri, che hanno unito il loro impegno etico e l’utilizzo della tecnologia per trasformare l’olivicoltura. Lo hanno fatto attraverso una comunicazione digitale innovativa, creando un bollino stampato con un inchiostro termocromico, che scompare se la temperatura dell’olio supera i 20 gradi, diventando quindi critica per la sua conservazione.

Sant’Antonio, Coldiretti: “Domani la fattoria solidale in Vaticano”



ROMA – Per la festa di Sant’Antonio Abate, patrono degli animali, la Fattoria Italia diventa solidale con asini, cavalli, mucche, pecore e conigli che arriveranno a San Pietro come simbolo del nuovo ruolo degli allevamenti italiani nella costruzione di un sistema di welfare a tutela dei più deboli, su iniziativa dell’Associazione italiana Allevatori (Aia) e della Coldiretti.

L’appuntamento è per domani 17 gennaio 2025 dalle ore 9 in

Piazza Papa Pio XII, davanti a San Pietro a Roma, dove i giovani della Coldiretti, tra cui anche una delegazione proveniente da tutto il Lazio, porteranno una serie di cesti con i prodotti dell'agricoltura sociale.

Sarà diffusa l'analisi "Semi di inclusione: il nuovo welfare della Fattoria Italia" con un'analisi sul fenomeno che vede proprio nell'allevamento uno dei suoi punti di forza, con l'utilizzo degli animali nelle pratiche terapeutiche per adulti e bambini con difficoltà.

Alle ore 11 si terrà la funzione liturgica all'interno della Basilica Vaticana, presso l'Altare Cattedra, presenziata da Sua Eminenza Cardinal Mauro Gambetti, Arciprete della Basilica Papale di San Pietro in Vaticano, Vicario Generale di Sua Santità per la Città del Vaticano e Presidente della Fabbrica di San Pietro, che al termine della Santa Messa impartirà la benedizione alle famiglie e agli animali radunati in Piazza Pio XII.

Lazio, Coldiretti: "Filiera miele in crescita con + 343% aziende apistiche"



ROMA – In crescita nel Lazio la filiera del miele con un aumento del 343% del numero di aziende apistiche che gestiscono oltre 39.200 apiari a fronte dei 19.200 registrati dieci anni fa. E' quanto emerge da una elaborazione Coldiretti Lazio su dati Crea, che ha preso in esame l'intervallo temporale tra i due Censimenti Istat.

Nonostante le difficoltà legate ai cambiamenti climatici che negli ultimi due anni hanno quasi dimezzato la produzione di miele nel Lazio, con una resa produttiva del 40% in meno rispetto alla media annuale, la filiera nel complesso tiene e fa registrare un numero sempre maggiore di giovani apicoltori, in crescita del 19%, con una conduzione delle aziende prevalentemente maschile nel 70% dei casi. Negli ultimi due anni nel Lazio, però, la crescita delle donne alla guida delle aziende apistiche è cresciuta dell'8% e sono sempre di più le giovani agricoltrici che si interessano a questa filiera. Tra i comuni italiani che contano una maggiore presenza di apiari (814) e apicoltori professionisti troviamo Roma.

Nel Lazio la produzione media annua è di circa 800 tonnellate pari all'8% del nazionale, anche se a mettere a rischio la sopravvivenza del patrimonio apistico regionale, oltre ai cambiamenti climatici sfavorevoli, è anche la presenza di predatori come la *vespa orientalis*, una specie a diffusione mediterranea, originariamente presente nel Sud Italia, che di recente è stata segnalata in diverse regioni, tra cui il Lazio.

Negli ultimi anni ai danni causati dal maltempo si sono aggiunti quelli della siccità, che penalizzano le fioriture, e del caldo anomalo degli inverni, con le api "ingannate" e spinte ad uscire dagli alveari senza però trovare i fiori. Così i produttori – precisa la Coldiretti – sono costretti ad intervenire con alimentazione zuccherina, per sostenere le famiglie di api, che rischiano perdite consistenti, ma i "pastori delle api" hanno dovuto fare fronte anche all'esplosione dei costi: dai vasetti di vetro alle etichette,

dai cartoni al gasolio.

Le api sono in grado di salvare il 75% dell'agricoltura italiana e tre colture su quattro dipendono in una certa misura per resa e qualità dalla loro impollinazione. In media una singola ape visita circa 7000 fiori al giorno e servono quattro milioni di esplorazioni floreali per produrre un chilogrammo di miele. Per evitare di portare in tavola prodotti provenienti dall'estero, spesso di bassa qualità, il consiglio di Coldiretti Lazio è quello di verificare con attenzione l'origine in etichetta, oppure di rivolgersi direttamente ai produttori nelle aziende agricole, negli agriturismi o nei mercati di Campagna Amica, che rappresenta anche il modo migliore per sostenere l'apicoltura del Lazio, difendere le api e la biodiversità.

Il miele prodotto sul territorio, dove non sono ammesse coltivazioni Ogm a differenza di quanto avviene ad esempio in Cina, è riconoscibile attraverso l'etichettatura di origine obbligatoria fortemente sostenuta dalla Coldiretti. La parola Italia deve essere presente per legge sulle confezioni di miele raccolto interamente sul territorio nazionale (Es. Miele italiano), mentre nel caso in cui il miele provenga da più Paesi dell'unione Europea, l'etichetta – continua la Coldiretti – deve riportare l'indicazione “miscela di mieli originari della Ue” indicando il nome dei Paesi (ad esempio, se viene da Italia e Ungheria sul barattolo dovrà esserci scritto Italia, Ungheria); se invece proviene da Paesi extracomunitari deve esserci la scritta “miscela di mieli non originari della Ue” con il nome dei Paesi, mentre se si tratta di un mix va scritto “miscela di mieli originari e non originari della Ue”, anche qui con l'indicazione dei nomi dei Paesi.

Roma, domani festa al Mercato Contadino al Circo Massimo



ROMA – La Dieta Mediterranea si conferma campione del mondo degli stili alimentari, vincendo la sfida delle diete 2025. Ad annunciarlo è la Coldiretti sulla base del nuovo best diets ranking elaborato dai media statunitense U.S. News & World's Report's, celebre a livello globale per la redazione di classifiche e consigli per i consumatori. Un evento che sarà festeggiato domani, sabato 11 gennaio, al mercato di Campagna Amica al Circo Massimo a Roma, in via di San Teodoro 74, dalle ore 9, con i cuochi contadini che proporranno ricette dedicate e un'esposizione di prodotti.

La Dieta Mediterranea – sottolinea la Coldiretti – ha fatto registrare un punteggio di 4,8 su 5, davanti alla Dash contro l'ipertensione (seconda con 4,6) e alla Flexitariana, che si basa su prodotti di origine vegetale ma senza escludere del tutto la carne, terza con 4,5. Nella top five seguono la Mind, che previene e riduce il declino cognitivo (4,4), e la Mayo Clinic (4,0) un programma di 12 settimane che enfatizza frutta, verdura e cereali integrali. La Dieta Mediterranea aiuta a prevenire molte patologie come il diabete, l'obesità e la sindrome metabolica, le malattie cardiovascolari e osteoarticolari o i tumori.

Facile da seguire, la dieta incoraggia un consumo moderato di

grassi sani, come l'olio d'oliva, e limita i grassi malsani, come i grassi saturi. È anche benefica per la salute cardiovascolare, poiché è stata associata a una riduzione della pressione sanguigna, del colesterolo e del peso corporeo, nonché a miglioramenti generali della salute del cuore e a un abbassamento dei tassi di malattie cardiache e ictus. L'abbondanza di frutti di mare nutrienti, noci, semi, olio extravergine, fagioli, verdure a foglia verde e cereali integrali nella dieta mediterranea offre anche numerosi vantaggi per il cervello. In particolare, gli antociani contenuti nelle bacche, nel vino e nel cavolo rosso sono considerati particolarmente benefici per la salute.

I suoi benefici furono studiati per primo dallo scienziato americano Ancel Keys che visse per 40 anni a Pioppi, frazione del Comune di Pollica, oggi "capitale" della Dieta Mediterranea.

Un patrimonio del Made in Italy – denuncia Coldiretti – messo a rischio dalla diffusione dei cibi ultra-trasformati che mette a rischio la salute, soprattutto delle giovani generazioni, e fa aumentare l'obesità, come sostenuto unanimemente dalla scienza medica.

Un fenomeno che va fermato – sottolinea Coldiretti – aumentando le ore di educazione alimentare nelle scuole e mettendo in campo campagne di sensibilizzazione per far conoscere i pericoli associati all'assunzione sistematica e continuativa di cibo spazzatura, come chiesto dall'82% dei genitori italiani, secondo un'indagine Coldiretti/Censis. Serve, in particolare, definire forme di etichettatura per evidenziare che un determinato prodotto appartiene alla categoria degli ultra-trasformati, e vietarne del tutto l'uso nelle mense scolastiche e nei distributori automatici negli edifici pubblici.

LA CLASSIFICA DELLE DIETE NEL MONDO NEL 2025

- 1) Mediterranea, aiuta a prevenire molte patologie come il diabete, l'obesità e la sindrome metabolica, le malattie cardiovascolari e osteoarticolari o i tumori
 - 2) Dash contro l'ipertensione
 - 3) Flexitariana, un modo flessibile di alimentarsi
 - 4) Mind che previene e riduce il declino cognitivo
 - 5) Mayo Clinic che enfatizza frutta, verdura e cereali integrali
-

Consumi, Coldiretti Lazio: "Etichetta d'origine obbligatoria su mandorle, nocciole e pistacchi sgusciati"



ROMA – Con l'entrata in vigore del regolamento Ue, che impone l'indicazione della provenienza, che va a completare la norma già esistente per quella in guscio, dal 1° gennaio 2025 è scattato l'obbligo dell'indicazione d'origine della frutta secca sgusciata, dalle nocciole alle mandorle, dai fichi

secchi ai pistacchi, mettendo finalmente in trasparenza un settore che negli ultimi anni ha registrato una forte crescita dei consumi.

Una coltivazione, quella delle nocciole, che rappresenta un'eccellenza del Lazio, che è la seconda regione italiana per produzione, con oltre 27 mila ettari coltivati, prevalentemente nella Tuscia e un fatturato che supera i 120 milioni di euro.

Il provvedimento che arriva peraltro proprio in concomitanza con il periodo natalizio, dove tradizionalmente è maggiore la presenza di mandorle, nocciole &co. sulle tavole anche se negli ultimi anni il consumo è cresciuto in generale, spinto dalle nuove tendenze salutiste.

La normativa prevede l'obbligo di etichettatura dell'origine per la frutta secca sgusciata o essiccata e i prodotti di IV gamma, compresi funghi non coltivati, zafferano e capperi. Le informazioni relative all'origine devono essere chiaramente visibili sull'imballaggio e/o sull'etichetta e l'indicazione del paese d'origine deve risaltare maggiormente rispetto all'indicazione del paese in cui è avvenuto l'imballaggio.

Resta però anonima l'indicazione della provenienza della frutta secca usata nella preparazione dei dolci come, ad esempio, le creme di nocciole, anche se negli ultimi anni è cresciuto il numero dei produttori che appongono volontariamente informazioni sull'origine. Il rischio è legato principalmente alle importazioni di prodotto estero che non rispetta le stesse regole in materia di usi di pesticidi vigenti nell'Ue e che presenta spesso alti livelli di residui di sostanze pericolose, dalle nocciole turche ai pistacchi iraniani.

L'etichettatura obbligatoria dei cibi è una battaglia storica della Coldiretti ed è stata introdotta per la prima volta in tutti i Paesi dell'Unione Europea nel 2002 dopo l'emergenza

mucca pazza nella carne bovina per garantire la trasparenza con la rintracciabilità e ripristinare un clima di fiducia. Da allora molti progressi sono stati fatti, con l'indicazione della provenienza che è stata estesa a circa i quattro quindi della spesa, anche se resta anonima l'origine dei legumi in scatola, della frutta nella marmellata o nei succhi, del grano impiegato nel pane, biscotti o grissini senza dimenticare la carne o il pesce venduti nei ristoranti.

Una battaglia che Coldiretti ha portato dallo scorso anno anche in Europa con il lancio di una proposta di legge di iniziativa popolare per rendere obbligatoria l'origine degli ingredienti su tutti gli alimenti in commercio nella Ue. L'obiettivo è raggiungere un milione di firme per dire basta ai cibi importati e camuffati come italiani e difendere la salute dei cittadini e il reddito degli agricoltori. Solo così sarà possibile porre fine all'inganno dei prodotti stranieri spacciati per tricolori permesso dall'attuale norma del codice doganale sull'origine dei cibi che consente l'italianizzazione grazie ad ultime trasformazioni anche minime.

**Coldiretti Lazio: virus
"lingua blu" dilaga anche a
Roma, necessaria unità di
crisi per contenere la
diffusione della malattia**



ROMA – “Ravvediamo la necessità di definire una unità di crisi per programmare le misure migliori, finalizzate a contenere la diffusione della malattia “lingua blu”. Così il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri, che già nei mesi scorsi aveva espresso preoccupazione per il settore ovicaprino, a seguito dell’individuazione del virus “Blue tongue” in alcuni allevamenti in provincia di Roma. “Fondate le nostre preoccupazioni per il settore ovicaprino – prosegue Granieri – che ora dovrà affrontare anche questo dramma. E’ fondamentale che quanto abbiamo richiesto: ovvero vaccini gratuiti, ricostituzione del patrimonio ovicaprino e un piano assicurativo attraverso un fondo mutualistico, che consenta lo smaltimento delle pecore uccise dai lupi, sia immediatamente disponibile, così come concordato con la Regione”.

Un settore per il quale la Coldiretti Lazio ha chiesto e ottenuto dalla Regione lo stanziamento di 5 milioni di euro, a seguito della mobilitazione permanente della scorsa settimana davanti al palazzo regionale. Fondi necessari per il ristoro delle aziende che hanno perso capi attaccati dai lupi e per i danni da lingua blu, oltre alla messa a disposizione dei vaccini. Perdite che contano oltre 250 mila capi ovicaprini prevalentemente a causa delle continue predazioni da parti dei lupi, che determinano anche un aggravio dei costi per gli allevatori relativi allo smaltimento delle carcasse. Ecco

perché Coldiretti Lazio ha chiesto e ottenuto dalla Regione un fondo mutualistico destinato al loro smaltimento. Tra le richieste della federazione regionale anche un piano di contenimento dei lupi con il loro spostamento in aree più idonee al loro habitat naturale.

Accolte dalla Regione richieste di Coldiretti Lazio: contenimento fauna selvatica a interventi urgenti per filiere in crisi



Granieri: “Siamo soddisfatti degli impegni della Regione e pronti a lavorare in un’ottica di leale collaborazione per la tutela degli interessi degli agricoltori”.

Accolte dalla Regione le richieste di Coldiretti Lazio per tutelare l’agricoltura in crisi. E’ quanto emerso nella serata di oggi quando il Governatore Francesco Rocca, con l’assessore all’Agricoltura Giancarlo Righini, hanno incontrato una delegazione guidata dal presidente della federazione regionale di Coldiretti, David Granieri, a seguito della mobilitazione degli agricoltori, conclusa con l’accordo di oggi. “Siamo

soddisfatti degli impegni della Regione – ha dichiarato il Presidente Granieri – e pronti a lavorare in un’ottica di leale collaborazione per la tutela degli interessi degli agricoltori”.

LE PROPOSTE ACCOLTE

Tra le richieste avanzate da Coldiretti Lazio e accolte dalla Regione c’è il contenimento della fauna selvatica con l’approvazione urgente del PRIU, il Piano Regionale di Interventi Urgenti, sia per quanto riguarda i cinghiali, che i lupi, per i quali la federazione regionale chiede il loro spostamento in aree più idonee, ma anche la proposta di primi interventi urgenti in favore delle filiere in crisi.

Accordo anche sul potenziamento ed efficientamento della struttura tecnica dell’Assessorato all’agricoltura, per fare fronte alle numerose esigenze collegate alla crisi del settore agricolo nel Lazio. Fondamentale aver concordato l’attivazione di un Tavolo di confronto permanente solo con le rappresentanze agricole del CNEL sulle misure dello sviluppo rurale su tutte le scelte di politica agricola, così come il potenziamento del servizio fitosanitario, soprattutto nell’ottica della prevenzione oltre che della cura. Un intervento necessario per affrontare le emergenze come quella della cimice asiatica e la moria dei kiwi.

Promesso dalla Regione anche lo sblocco dell’affidamento del servizio UMA, come avviene in quasi tutte le regioni d’Italia per poter risolvere i disagi sull’assegnazione del gasolio agricolo. C’è stato l’impegno per l’attivazione di un fondo emergenziale regionale per la crisi del latte di bufala, con un incremento del 50% delle risorse stanziare di almeno 2 milioni di euro aggiuntivi e non in de minimis. Così come è stata concordata la creazione di un fondo crisi, sia per l’ortofrutta con 5 milioni di euro, di cui 4 per la filiera del kiwi e 1 per le nocciole, sia per il settore ovino con 5 milioni di euro, per il ristoro delle aziende che hanno perso

capi attaccati dai lupi e per i danni da lingua blu, oltre alla messa a disposizione dei vaccini.

Coldiretti Lazio in mobilitazione permanente: migliaia di agricoltori protesteranno davanti al Palazzo della Regione



ROMA – Migliaia di agricoltori provenienti da tutto il Lazio scenderanno in piazza con la Coldiretti davanti al palazzo della Regione, domani, martedì 19 novembre alle ore 9.30, per manifestare contro l'assenza di misure che rimettano al centro l'agricoltura e l'assenza di confronto con l'assessore regionale Giancarlo Righini, che ha lasciato inascoltate tutte le istanze avanzate dalla federazione.

“Sarà una mobilitazione permanente – spiega il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri – fino a quando non verrà ridata all'agricoltura nel Lazio la giusta centralità e per farlo serve un assessorato che lavori a tempo pieno solo per

il nostro settore e che non abbia la volontà di disintermediare politicamente e sindacalmente Coldiretti”.

In crisi tutte le filiere da quella del settore ovino, con un calo di 250 mila capi, a quella suinicola, che continua ad essere minacciata dalla Peste suina, fino a quella dell'ortofrutta con la moria dei kiwi e la corilicoltura con un calo del 50% del raccolto, ma anche la filiera bufalina con il calo del prezzo del latte alla stalla, oltre alla zootecnia.

“Da mesi le nostre proposte restano inascoltate – aggiunge Granieri – e assistiamo all'inconsapevolezza da parte dell'assessore al Bilancio e all'Agricoltura Giancarlo Righini, della situazione di crisi e di spossatezza, che investe molte delle principali filiere agricole della nostra regione. Ne è prova eloquente, il fatto che il primo tavolo di rappresentanza è stato istituito solo dopo le nostre proteste l'8 novembre e si terrà ufficialmente lunedì 18, ad un anno e mezzo dall'avvio del governo regionale. Il nostro mondo non può permettersi un assessore a mezzo servizio, per il quale evidentemente, la guida di due assessorati rappresenta un carico eccessivo”.

Una situazione insostenibile per l'agricoltura che va dai ritardi sulla fauna selvatica con i cinghiali che continuano a distruggere fino all'80% dei raccolti e un contenimento della Peste suina totalmente inefficace, fino ai lupi che sbranano pecore e capre degli allevamenti, con pastori costretti a dormire in auto per evitare aggressioni e perdite fino a 250 mila capi nel settore ovino, investito anche dalla malattia della “lingua blu”, con aziende che non trovano ristori.

Senza tralasciare la filiera delle nocciole con un calo del 50% del raccolto e quella bufalina alle prese con il crollo del prezzo del latte alla stalla pagato agli allevatori, calato del 30% in pochi mesi, fino alla filiera dell'ortofrutta con la crisi causata dalla moria dei kiwi e ai

problemi che deve affrontare la zootecnia, sia per la filiera del latte che della carne, dove è necessaria una profonda riorganizzazione e programmazione. A tutto questo si aggiungono gli inaccettabili ritardi relativi alle misure dello sviluppo rurale con scelte che non coincidono con le reali esigenze del settore.