PER SAPERNE DI PIÙ
www.coldiretti.it
www.fipe.it

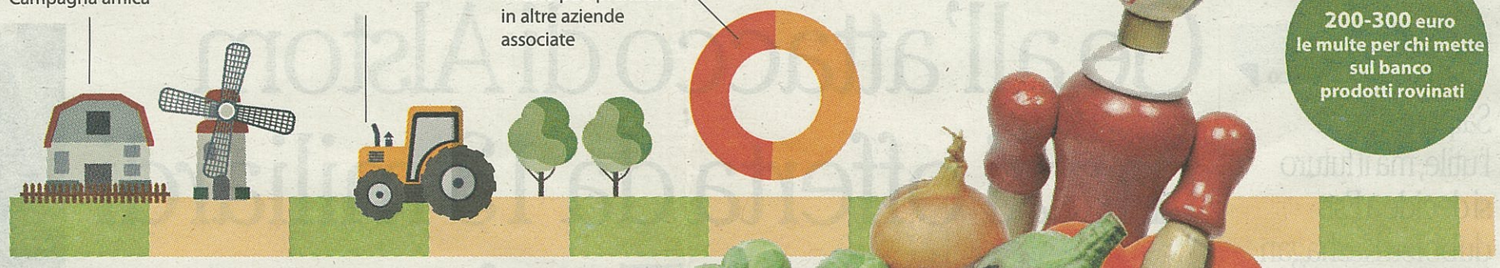
I mercatini biologici

I coltivatori responsabili

1.000 i farmers market in Italia legati alla fondazione Campagna amica

7 mila le fattorie con vendita diretta

il coltivatore responsabile deve produrre il **51%** di ciò che vende: il resto può prenderlo in altre aziende associate



Le truffe
200-300 euro le multe per chi mette sul banco prodotti rovinati

Sagre taroccate e mercatini fasulli quando il km zero arriva da lontano

Su 42mila manifestazioni "paesane" in Italia soltanto 15mila offrono prodotti autentici E attenzione ai "finti" agriturismi: due su tre

JENNER MELETTI

PADOVA. Hanno dovuto alzarsi molto presto, gli uomini e le donne della Forestale. Alle 3 di notte erano già al Maap, il mercato ortofrutticolo all'ingrosso. «Ecco, quelli sono i clienti da seguire». C'era stata una segnalazione: ci sono dei contadini che vendono i loro prodotti nei farmers market e in realtà comprano quasi tutto all'ingrosso. Quattro di loro sono pedinati, fotografati e filmati mentre acquistano cassette di frutta e verdura. «Poi, per ordine del sostituto procuratore Sergio Dini — raccontano al comando provinciale della Forestale, guidato da Paolo Zanetti — abbiamo perquisito le quattro aziende e lì abbiamo trovato le cassette svuotate e abbandonate perché portavano il nome del produttore. Frutta e verdura, al mattino, erano nei mercati "a chilometro zero" in piazza De Gasperi qui in città e nei farmers market di Vigodarzere, Cadoneghe e Cittadella. "Ecco le patate del mio campo". "Noci, noci padovane, le più buone". In realtà, le patate arrivavano dalla Francia e dall'Olanda, le noci dagli Stati Uniti. C'erano anche cavoli spagnoli, finocchi pugliesi e limoni della Calabria. Abbiamo denunciato i quattro contadini per frode in commercio, articolo 515 del codice penale. Dicendo che frutta e verdura arrivano dalle loro campagne i coltivatori praticamente non pagano l'Iva e sono esenti dall'Irpef. La pena prevista? Fino a 2 anni di reclusione o 2.065 euro di multa».

Una task force di Forestale, Finanza e Carabinieri - e di agricoltori - non dà tregua ai falsi farmers market

Con la Pasqua "sbocciano" in tutta Italia le bancarelle dei farmers market, si aprono le porte degli agriturismo, si apparecchiano i tavoli delle prime sagre. Tutti luoghi dove i "cittadini" vanno alla ricerca di prodotti genuini, pronti anche a pagare di più pur di ritrovare i sapori dell'infanzia. «È un mercato in forte crescita — dice Luciano Sbraga, responsabile del centro studi della Fipe, federazione italiana pubblici esercizi — perché offre qualità e salute. Ma bisogna stare attenti alle truffe. Credi di mangiare una lasagna "della nonna" e ti trovi nel piatto quella della Metro scongelata».

In un convegno a Imola, la Confcommercio dell'Emilia Romagna ha denunciato la concorrenza sleale che arriva da tanti fronti. «C'è chi si riempie la bocca — dice il direttore regionale Pietro Fantini — con la tradizione e poi pensa solo a fare soldi non rispettando le regole». «In Italia — spiega Luciano Sbraga — ci sono circa 42.000 sagre — una media di 5 per ognuno degli 8.062 comuni italiani — che dovrebbero valorizzare i prodotti del territorio, che in Italia non sono più di 4.000. E allora ecco le tante sagre della birra, quelle del pesce azzurro in paesi a 100 chilometri dal mare o, addirittura, come avviene a Lanciano, la "Sagra del wurstel", con la precisazione che si tratta di "wurstel originali importati dalla Germania e accompagnati da patate fritte". Noi pensiamo che le sagre italiane legate a un cibo locale non siano più di 15-16mila. E queste sagre taroccate hanno un fatturato di 600 milioni all'anno, con concorrenza sleale verso ristoranti e trattorie che pagano stipendi e tasse». Anche per gli agriturismo bisogna saper scegliere. «In queste strutture ci sono circa 10.000 ristoranti. Quanti sono davvero legati a un'azienda agricola? Non più di uno su tre».

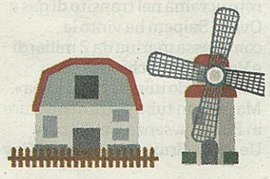
Ogni Regione, per la ristorazione in agriturismo, ha stabilito regole diverse. In Abruzzo il 60% delle materie prime deve essere prodotto in azienda, il 30% da altre aziende agricole locali e il 10% dal libero mercato. Nel Lazio le percentuali sono 35, 50 e 15%. In Emilia Romagna 35, 45 e 20%. In Toscana si dice soltanto che tutte le materie prime debbono essere prodotte nella regione. «Per noi i controlli — dice Toni De Amicis, direttore della fondazione Campagna amica legata alla Coldiretti — sono un toccasana. Sia per i farmers market che per gli agriturismo. Ben vengano Forestale, Finanza, carabinieri, ma siamo noi i primi controllori di noi stessi. Soltanto nel 2013 abbiamo fatto verifiche in 8.000 aziende».

Legati alla fondazione Campagna amica ci sono in Italia 1.000 farmers market, 7.000 fattorie con vendita diretta, 180 di Campagna in città. «In tutte queste realtà il coltivatore responsabile deve produrre il 51% di ciò che vende e può prendere il resto solo in altre aziende associate e controllate. Le multe sono salate. Si va dai 200 o 300 euro per chi mette sul banco insalata appassita o taglia un salume senza mettere i guanti e si arriva a 300.000 euro per chi spaccia per locale un prodotto arrivato dall'estero. In questo caso — e anche per chi vende prodotti manipolati dall'industria — c'è pure l'espulsione. Le pecore nere ci sono anche da noi, ma siamo riusciti a cacciarle prima della Forestale».

Campagna amica collabora con i Mercati della terra di Slow Food. «I Comuni — dice Toni De Amicis — ci chiedono spesso di partecipare a mercati con altri produttori. Quasi sempre rifiutiamo. Dietro i nostri banchi non mettiamo solo le nostre bandiere gialle ma anche la nostra faccia. E ci basta un colpo d'occhio per capire se le noci arrivano dalle nostre campagne o dagli Stati Uniti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

300 mila euro la multa per chi spaccia per locale un prodotto importato dall'estero



8 mila i controlli nelle aziende agricole ogni anno

Le sagre

4 mila i prodotti tipici in Italia

42 mila le sagre: 5 per ogni Comune

di cui

15 mila quelle davvero legate a un cibo locale

27.000 le sagre taroccate, che offrono prodotti importati

560 milioni di euro ogni anno, il fatturato delle sagre taroccate

FONTE
COLDIRETTI E FIPE

I NUMERI

10.144
GLI AGRITURISMI
Oltre 10mila le aziende agricole con ristorazione

30%
IN REGOLA
Un agriturismo su 3 è legato a un'azienda agricola produttiva

+75%
IL BOOM
Dal 2003 in Emilia Romagna sono aumentati del 75%

EXPO
MILANO 2015

AVVISO PER LA RICERCA DI UN "WATER PARTNER"

Expo 2015 S.p.A. si propone di ricercare un'azienda in grado di assumere il ruolo di "WATER PARTNER" per sviluppare il tema dell'acqua attraverso la progettazione, la realizzazione e la gestione di aree espositive/itinerari/installazioni sul mondo dell'acqua e/o aree di intrattenimento/spettacoli/eventi per i visitatori ecc., e la proposta di eventi o conferenze.
Le condizioni generali di partecipazione sono consultabili sul sito www.rfp.expo2015.org.
Il termine **ultimo** di ricezione delle offerte è fissato per il **12 maggio 2014 alle ore 12.00.**
L'Avviso è stato inviato alla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea in data 17-04-2014.

L'Amministratore Delegato
(Dott. Giuseppe Sala)

CROCE ROSSA ITALIANA
ASTA PUBBLICA
Il Comitato Centrale della Croce Rossa Italiana, indice Asta Pubblica per il giorno 27 Maggio 2014, per la vendita di immobili - suddivisi in 19 lotti -, nei Comuni di Alessandria, Ameglia (SP), Bolzano, Casale Monferrato (AL), Como, Cremona, Enego, Ferrara, Gambolò, Lanzo Torinese, Lauco, Lucca, Novara, Pietrasanta, Roma, Santu Lussurgiu, Schio e Treviso. Il bando integrale, modalità, rettifiche integrazioni e aggiornamenti, è pubblicato sul sito www.cri.it > link rapidi > bandi di gara.
IL DIRIGENTE - CLAUDIO IOCCHI

Avviso relativo ad appalto aggiudicato - Comune di Figline Vegliaturo (Cs) - Realizzazione del Centro Servizi – Elaborazione dati – Assistenza alle imprese – -Piano Lago Ecosostenibile - aggiudicazione: 04 marzo 2014 - Offerte pervenute: sei - Offerte ammesse: sei; Aggiudicatario: Conedil Federimpresa Viale Alimena - 87100 Cosenza - Impresa Consorziata: Delta Reda – Via S. Matteo - 87100 Cosenza; Valore finale dell'appalto aggiudicato: € 682.159,05 oltre I.V.A.

COMUNE DI ARGELATO
(Provincia di Bologna)
E' indetta per il giorno 11/06/2014 alle ore 11,00 una procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di tesoreria comunale. – **C.I.G. 5721842563**. Il servizio avrà una durata di anni 4 dal 01.07.2014 al 30.06.2018, rinnovabile per ulteriori 4 anni, qualora ricorrano le condizioni di legge. Il servizio viene svolto gratuitamente. Possono partecipare alla gara le imprese autorizzate ad assumere il servizio di tesoreria per conto di enti locali di cui all'articolo 208 del d.Lgs. n. 267/2000 ed aventi altresì i requisiti previsti nel bando. La gara sarà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del D.L.vo n. 163/2006. L'offerta è vincolata per 180 giorni.Le offerte dovranno pervenire, secondo le modalità specificate nel disciplinare di gara, al Comune di Argelato – ufficio protocollo, Via Argelati n. 4 40050 Argelato (Prov. BO) entro e non oltre le ore 13,00 del 09/06/2014. (**termine perentorio**). La documentazione integrale è pubblicata sul sito dell'Ente www.comune.argelato.bo.it e potrà essere richiesta al servizio gestione risorse finanziarie del Comune tutti i giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00. L'amministrazione non effettua servizio fax. Il termine ultimo per la richiesta di chiarimenti è fissato al 03/06/2014. Responsabile del procedimento : Dott. Sara Solimena (tel. 051-6634629, fax 051-6634640 – e-mail: servizi.finanziari@comune.argelato.bo.it).