

News

UN LIBRO PER CONSERVE ITALIA **IL BISOGNO E IL SOGNO** **UNA BELLA STORIA DI COOPERAZIONE**

Il volume racconta origini, crescita e sviluppo del consorzio di San Lazzaro di Savena (Bo), azienda leader in Europa nel settore agroalimentare, che quest'anno festeggia il suo quarantennale (1976-2016).

Tra la fine degli anni '50 e gli anni '60, in ambito agricolo nacquero molte cooperative quale risposta al bisogno di dignità e di valorizzazione economica del lavoro degli agricoltori. Mentre la società cambiava rapidamente e molti abbandonavano la terra, tanti coltivarono il sogno che, mettendosi insieme, si potesse vivere da protagonisti il proprio essere agricoltori.



Che quel sogno non fosse utopia lo testimonia la storia di Conserve Italia, un consorzio cooperativo che è oggi ai vertici del settore agroalimentare in Italia e in Europa. Proprio grazie alle dimensioni raggiunte, l'impresa cooperativa può dare una prospettiva di sviluppo ai propri soci, valorizzandone la produzione attraverso la propria presenza sul mercato con i suoi marchi prestigiosi. Di Conserve Italia, hanno raccontato la storia Giuliano Vecchi, già segretario nazionale di Confcooperative e presidente di una cooperativa agrituristica bolognese, e Elio Pezzi, giornalista dell'ufficio stampa di Confcooperative Emilia-Romagna.

Il bisogno e il sogno, per i tipi di Itaca Edizioni, è arricchito da 36 immagini in bianco e nero.

UN CONVEGNO SULLE PROSPETTIVE DELLA GENETICA VEGETALE **LA PROTEZIONE DELLA PROPRIETÀ INTELLETTUALE E RICERCA PUBBLICA**

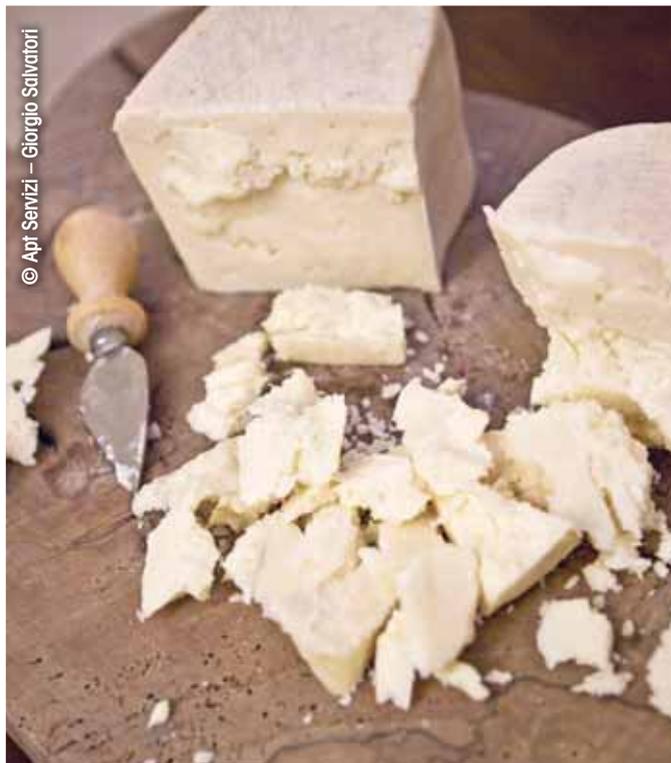
L'Istituto di biologia e biotecnologie agrarie del Consiglio nazionale delle ricerche organizza a Milano giovedì 1 dicembre 2016 alle ore 10 un convegno su "Nuove prospettive della genetica vegetale: protezione della proprietà intellettuale e ricerca pubblica" che affronterà i temi delle opportunità per la ricerca pubblica e privata alla luce della normativa attuale.

L'appuntamento è nella sala convegni del Cnr, in via A. Corti, 12. La partecipazione è gratuita.

Iscrizioni: tel. 02.23699430-444, mail a: vitale@ibba.cnr.it

Appuntamenti

SOGLIANO AL RUBICONE (FC) **FINO A DOMENICA 4 DICEMBRE** **FIERA DEL FORMAGGIO DI FOSSA**



© Apt Servizi - Giorgio Salvatori

Dal 20 novembre al 4 dicembre 2016, per tre domeniche, il formaggio di fossa, simbolo gastronomico di Sogliano al Rubicone, in provincia di Forlì-Cesena, diviene protagonista della tradizionale sagra dedicata a questa specialità. Oltre agli stand di formaggio di fossa Dop e altri prodotti tipici, le domeniche saranno ricche di concerti, mostre e spettacoli.

Il processo necessario per ottenere il formaggio di fossa è lungo e laborioso. In osservanza al rigido disciplinare di produzione, il formaggio di partenza, già parzialmente stagionato, deve essere prodotto con latte ovino, vaccino o misto di alta qualità, proveniente da allevamenti dei territori collinari e montani delle Marche e della Romagna. Le forme vengono deposte in antiche fosse a forma di fiasco, scavate nella roccia arenaria per una profondità di circa tre metri.

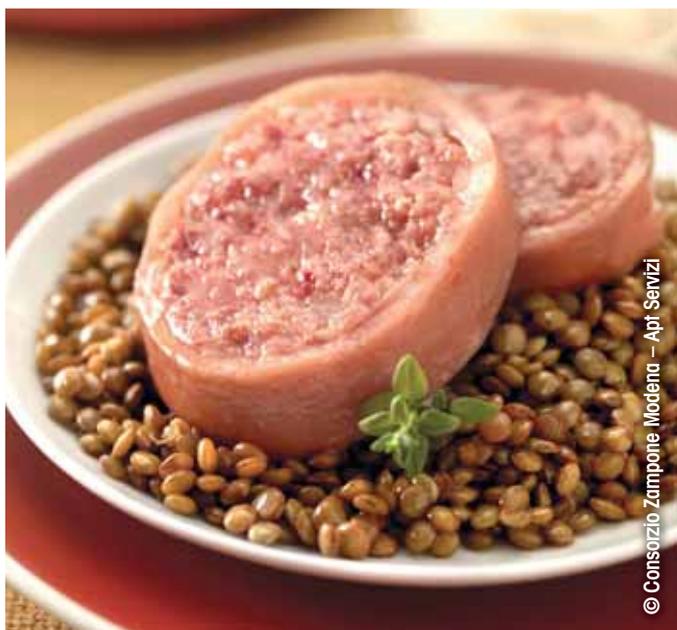
Questa tradizione nacque in epoca medievale: i contadini soglianesi, alla fine della primavera, venivano in paese per affidare i loro formaggi agli infossatori, affinché li conservassero durante l'estate e li proteggersero dalle razzie delle guerre; in novembre tornavano poi a ritirare le forme e, in tal modo, potevano far fronte alle ristrettezze dell'inverno. Il formaggio di fossa nel 2009 ha ottenuto il marchio Dop con la denominazione "Formaggio di Fossa di Sogliano Dop".

comune.sogliano.fc.it

MODENA, 10 DICEMBRE

ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP PROTAGONISTI DELLE QUATTRO STAGIONI

Si accendono i fornelli per la terza edizione del concorso nazionale di cucina "Lo zampone e il cotechino Modena Igp degli chef di domani". Il consorzio Zampone e Cotechino Modena, con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna e del Comune di Modena, indice la terza edizione del concorso, nell'ambito della sesta edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena Igp, che si terrà il 10 dicembre 2016 in piazza Roma a Modena. In questa edizione le ricette dovranno avere come tema le stagioni (Inverno - Primavera - Estate - Autunno). Ogni classe potrà partecipare inviando fino a quattro ricette a base di Zampone Modena o Cotechino Modena, che rientrino in una o più stagioni. Il concorso nasce dal desiderio di mostrare



© Consorzio Zampone Modena - Apt Servizi

come questi due prodotti, nonostante il forte legame con il territorio di provenienza e con il periodo delle feste natalizie, possano essere consumati durante tutto l'anno e da tutte le tipologie di consumatori, grazie alle ricette originali frutto della creatività dei giovani studenti. Potranno partecipare le classi 4° e 5° degli Istituti Professionali Statali per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità e le classi 3° delle Scuole e gli Istituti Alberghieri di formazione professionale. modenaigp.it

SANTA LUCIA DI PIAVE (TV)

10-12 DICEMBRE

FIERA INTERNAZIONALE DELL'AGRICOLTURA 2016

Fiera internazionale del comparto agricolo che fonda le sue radici in una tradizione millenaria ed è giunta alla 1.356° edizione. Rappresenta un punto di riferimento per il settore agricolo del nord-est con un proget-

to espositivo che guarda a innovazione, tecnologia e sostenibilità delle filiere produttive. Propone tutte le novità del mercato e i migliori servizi per l'agricoltura, la viticoltura, la frutticoltura, la zootecnica, le attività forestali e del settore delle energie rinnovabili. Tra i saloni segnaliamo VITA appuntamento biennale simbolo di un territorio altamente vocato alla produzione di prestigiosi vini, vetrina per il settore con confronti sul rapporto produzione/sostenibilità ambientale anche in considerazione della recente candidatura Unesco delle colline del Prosecco. Altri appuntamenti d'interesse all'interno della fiera sono il salone della sostenibilità ambientale **Bietica 2016**, con focus su agricoltura biologica, bioplastiche, e biocompostabile e **Madre-Natura** su enogastronomia e turismo.

info: www.fieresantalucia.it/fieraagricoltura

SANREMO (IM), 8 -11 DICEMBRE

II CIBO SANO

Una fiera dedicata agli alimenti di qualità, con un'attenzione particolare ai prodotti tipici regionali e un settore riservato alle produzioni biologiche e al benessere naturale. L'amore e il rispetto della natura, la sensibilizzazione di adulti e bambini alla coltivazione biologica e di qualità, l'importanza di una alimentazione genuina sono i fili conduttori dell'evento.

Oltre ai produttori, che nei loro spazi espositivi propongono una selezione di prodotti tipici di qualità, **Cibo Sano** presenterà la cultura dell'alimentazione attraverso incontri con esperti e degustazioni, presentazioni al pubblico, agli operatori e alla stampa. Un'occasione per riscoprire la cultura e le tradizioni attraverso i sapori e i profumi dei prodotti tipici delle diverse regioni e godersi un'anteprima delle offerte per le festività natalizie. biancofiere.it

DON BENITO (SPAGNA)

25-28 GENNAIO 2017

AGROEXPO

A Don Benito, nella regione dell'Estremadura, si tiene dal 25 al 28 gennaio 2017 la ventinovesima di Agroexpo, fiera internazionale del settore agricolo.

Si tratta di uno degli eventi più rappresentativi e importanti in questo settore, con 25.000 m² di esposizione, più di 200 espositori e oltre 500 marchi. Nella precedente edizione la professionalità e la qualità delle aziende coinvolte hanno confermato l'elevato livello di concorrenza e il grado di soddisfazione dei visitatori professionali. In particolare si segnalano workshop tecnici e attività parallele che aggiungono interesse per questa fiera. All'interno di Agroexpo sono previsti altri appuntamenti di rilievo: Tomatec, il Salone del Pomodoro e della trasformazione applicata, Olivac, dedicato all'olivo e Hortofrutec su frutticoltura e orticoltura. agroexpo.feval.com