

Gennaio 2014, incontro ARGAV-Wigwam all'insegna delle nuove sfide della PAC 2014-2020, del buon gusto veneto e dei proverbi sul vino

Posted on 6 febbraio 2014 by argav



Giovanni Rossi, presidente FNSI

(di Marina Meneguzzi, socio ARGAV) E' con il saluto di Giovanni Rossi, presidente [FNSI](#) (Federazione Nazionale Stampa Italiana) che abbiamo aperto l'incontro mensile ARGAV-Wigwam, tenutosi venerdì 31 gennaio scorso presso il circolo di campagna [Wigwam](#) di Arzerello di Piove di Sacco (PD). Nel saluto, Rossi ha ricordato il difficile momento vissuto dal settore editoriale, ciò nonostante, visto il carattere conviviale della riunione, ha applaudito al nostro anfitrione, [Efrem Tassinato](#), per la bellezza della sede nazionale Wigwam nonché al presidente ARGAV, [Fabrizio Stelluto](#), e di riflesso a [Mimmo Vita](#), che presiede UNAGA, di cui ARGAV fa parte, per l'organizzazione di questi incontri per i

soci realizzati ben prima che divenisse obbligatoria l'attività formativa per i giornalisti iscritti all'Albo.

Le sfide della nuova PAC.

Ed un felice esempio di formazione è stata la lezione del socio ARGAV [Renzo Michieletto](#), referente [Europe Direct Veneto](#) -Ufficio Stampa di Veneto Agricoltura, che ha parlato della nuova Politica Agricola Comune 2014-2020 (PAC).



Renzo Michieletto

"Negli ultimi vent'anni – ha spiegato Michieletto – in Europa sono state approntate cinque riforme, in quanto la politica agricola necessita sempre di revisioni a seconda degli accadimenti economico e sociali che avvengono. **Ma per la prima volta, quella del prossimo settennio è stata frutto di una co-decisione di Consiglio e Parlamento Europeo**". "Si tratta di una riforma importante – ha continuato Michieletto – perché arriva in un momento delicato, dovuto alla crisi economica, e perché **riserva all'agricoltura un ruolo di responsabilità**: nei prossimi anni **sarà infatti necessario produrre di più** (si calcola che nel 2030 il fabbisogno alimentare sarà aumentato del 50% e nel 2050 del 70%) con un **utilizzo sostenibile delle risorse materiali** e garantendo uno **sviluppo equilibrato delle aree rurali UE**". Le sfide future della nuova PAC sono quindi **economiche** (sicurezza alimentare, crisi economica, variabilità dei prezzi di mercato delle produzioni alimentari), **ambientali** (emissioni gas serra, degrado del terreno, qualità acque, habitat e biodiversità) e **territoriali** (vitalità zone rurali, diversità dell'agricoltura nella UE). "Nonostante un calo progressivo avvenuto nel corso degli anni – ha continuato Michieletto –, la nuova PAC continua ad essere la più importante voce di spesa del bilancio europeo, pari al 38%, ed è composta da due "Pilastri": il I° **Pilastro** riguarda i pagamenti diretti agli agricoltori, mentre il II° **Pilastro** riguarda i programmi di sviluppo rurale a regia regionale (vedi a questo proposito [articolo](#) post incontro stampa in Regione)". **Novità** importante della nuova PAC è che il **30% dei pagamenti diretti dovrà essere destinato al "greening"**, riconoscimento ufficiale del ruolo svolto dagli agricoltori, chiamati a salvaguardare, con il loro lavoro, anche l'ambiente. Per chi desidera avere una visione completa della nuova PAC 2014-2020, Europe Direct Veneto ha pubblicato di recente una [pubblicazione](#).



Daniele Salvagno, amministratore di Redoro Frantoi Veneti

Olivicoltura, produzione stabile nel 2013. L'incontro è proseguito con la presentazione della stagione olivicola 2013 da parte di **Daniele Salvagno**, amministratore di **Redoro Frantoi Veneti**. "In Veneto, che conta l'**1% rispetto alla produzione nazionale** - ha riferito Salvagno - nel 2013 c'è stata una minore resa in olio (pari al 12%) ma anche maggior produzione (+20%) per cui i risultati possono dirsi pressoché stabili". Salvagno ha ricordato anche l'importante ruolo di salvaguardia svolto dal Consorzio di tutela Olio Extra Vergine d'Oliva Veneto Dop ed informato dei continui **sforzi compiuti da**

Federdop per tutelare l'olio d'oliva italiano di qualità, contrassegnato dalla Dop, dalla produzione di finto olio extravergine italiano che in realtà proviene da Spagna, Marocco e Tunisia, e che si trova a basso costo sugli scaffali dei supermercati. "Fra tanti problemi che affliggono il nostro settore - ha concluso Salvagno -, mi piace comunque ricordare l'importanza dell'**olivo come risorsa ambientale e paesaggistica** e invito tutti, a questo riguardo, a scoprire i benefici effetti di una passeggiata in un oliveto ben tenuto".

Il Buon Gusto Veneto fa network. All'incontro erano presenti anche **Mauro Marin** e **Giancarlo Taglia**, rispettivamente titolare della vicentina **gastronomia Il Ceppo** e manager della rete "**Il Buon Gusto Veneto**", di cui Il Ceppo fa parte, insieme a Redoro e ad altre aziende venete, in tutto circa una quarantina. "Il nostro network di imprese - ha spiegato Taglia - è nato nel 2012 per accrescere le capacità innovative e la competitività sui mercati delle aziende associate. Il progetto nasce dal comparto agroalimentare ma vuole **coinvolgere il territorio veneto a 360°** per promuovere l'arte, la cultura e il turismo, ossia tutte le eccellenze che a vario titolo spiccano in ambito

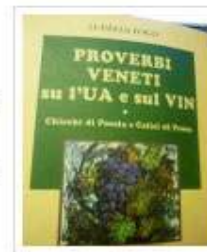


da sx Daniele Salvagno (Redoro, presidente Il Buon Gusto Veneto), Mauro Marin (Gastronomia Il Ceppo, azienda associata a Il Buon Gusto Veneto) e Giancarlo Taglia (manager di rete Il Buon Gusto Veneto)

nazionale ed internazionale". Le azioni del network sono molteplici: promuovere nei mercati italiani ed esteri le tipicità venete, presentare nella Grande Distribuzione un'offerta unificata e qualificata (Taglia ha citato a questo proposito la recente esperienza di un corner Il Buon Gusto Veneto nell'ipermercato Galassia di San Giovanni Lupatoto, nel veronese, che in tre mesi ha registrato 70 mila euro di prodotti venduti); ed ancora, partecipare a fiere (la prossima in programma è **Cibus**) e promuovere i prodotti anche attraverso un catalogo di regalistica destinato alle grandi aziende. Altro grande obiettivo del network è quello di **diventare realtà nazionale** tramite l'istituzione, attualmente in atto, di reti consorelle in molteplici regioni per affermare il Buon Gusto Italiano quale brand di qualità sui mercati nazionali ed esteri.



Proverbi, tweet ante-litteram di saggezza popolare. L'incontro ha ospitato anche un reading di **Luisella Fogo**, nata ad Este (PD) e con un'intensa attività alle spalle (insegnante, critica d'arte, gallerista, articolista, redattrice,



organizzatrice di mostre socio-storico educative per le scuole), autrice del libro **Proverbi veneti su l'ua e sul vin** (con prefazione del socio ARGAV Maurizio Drago), in tutto circa **500 "perle di saggezza popolare"** che rappresentano un viaggio

di 3500 anni tra personaggi della storia che di epoca in epoca hanno scritto e parlato di vino. La raccolta li riassume in una serie di sei titoli distinti: "La vigna e l'ua", "La vendemia e el vin", "A l'Osteria", "El vin e la Cusina", "El vin e la Dona", "El vin e la Vita". "I proverbi sono, in fondo, gli sms o i tweet di oggi – ha affermato la Fogo –, all'epoca non c'erano né telefonini né internet ed i proverbi erano il mezzo più veloce e sintetico per comunicare battute di spirito, ma anche consuetudini della vita quotidiana. C'era un proverbio per ogni situazione ed il mondo del vino ne ha ispirati tantissimi". Per chi volesse acquistarlo, info 337. 440439.



Il Buon Gusto Veneto servito a tavola. La serata è terminata con un gustoso convivio-degustazione preparato da **Efrem Tassinato** con alcuni prodotti delle aziende associate a Il Buon Gusto Veneto e altre prelibatezze venete. Questo il menu: lardo

della Saccisica ([Consorzio Buoni Convivi](#) di Piove di Sacco, Padoa), musetto di Giulio (norcineria tradizionale casereccia di Casalsèrugo, Padova), gnocchi di patata veneta ([Tyche Allegra Tavola](#) di Treviso/Il Buon Gusto Veneto), gnocchi ripieni di formaggio Dop del Veneto, asparagi di Bassano Igp e radicchio di Treviso Igp e prosciutto cotto veneto ([Elio Agostino](#) di San Martino di Lupari, Padova), sopressa Vicentina Dop ([Salumificio dei Castelli](#) di Montecchio Maggiore, Vicenza/Il Buon Gusto Veneto), casatella Trevigiana Dop, stracchino e ricotta ([Lovagricola](#)-Bianche, Treviso/ Il Buon Gusto Veneto), baccalà alla vicentina e baccalà mantecato (Gastronomia Il Ceppo, Cavazzale di Monticello, Vicenza/Il Buon Gusto Veneto), olio extra vergine d'oliva (Redoro Frantoi Veneti di Grezzana, Verona/Il Buon Gusto Veneto), prosecco di Conegliano Valdobbiadene Dogc Superiore ([Az. Agricola Col di Rocca](#) di Susegana, Treviso/Il Buon Gusto Veneto), crostoli e frittelle con la crema ([Pasticceria Paccagnella](#) di Rubano, Padova).