



Un allevamento con il bestiame in Piemonte.
A sinistra, un campo coltivato a mais

AGRICOLTURA IL PESO RILEVANTE DELLE 42 MILA AZIENDE ZOOTECNICHE **La grande valle degli allevatori**

Un terzo del latte serve per produrre formaggi. Le coltivazioni integrate dei cereali

Quella dell'agroalimentare per la regione è un'antica tradizione. Con un'offerta articolata di prodotti agricoli genuini e di qualità. Legati al territorio, frutto del lavoro di aziende che utilizzano sistemi di produzione nel rispetto dell'ambiente. «Il sistema Piemonte offre prodotti tipici e produzioni d'eccellenza», afferma **Mino Taricco**, assessore all'Agricoltura. «Questo grazie anche alla disposizione di grandi aree utilizzate per l'agricoltura». Secondo i dati

del quinto censimento generale dell'Agricoltura, nella regione sono presenti 42 mila aziende zootecniche. Oltre 18 mila per l'allevamento bovino (circa il 13% del dato nazionale), 3 mila suino e 4 mila ovicaprino.

Un'importante presenza è data dalla razza autoctona piemontese, oltre alla crescita sul mercato dei capi da carne di qualità. Un altro dato rilevante riguarda la produzione di latte. Nel 2004 ne sono stati munti

oltre 8 milioni di quintali. Un terzo dei quali utilizzato per il formaggio. Sono nove quelli dop, sei dei quali realizzati nella regione: basti citare Bra, la robiola di Roccaverano e la toma piemontese.

Nel comparto frutticoltura, al primo posto è la produzione di nocciole (oltre 8 mila ettari coltivati), seguito da mele (5 mila), kiwi (4 mila) e pesche con 3 mila ettari. Rilevanti rispetto alle dimensioni nazionali, se si pensa che la regione produce il 20% (780 mila quintali) del totale dei kiwi italiani, il 13% (108 mila quintali) delle nocciole nazionali e il 7%, oltre un milione di quintali, di mele.

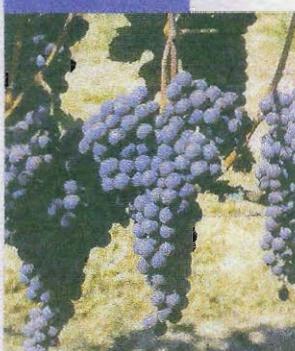
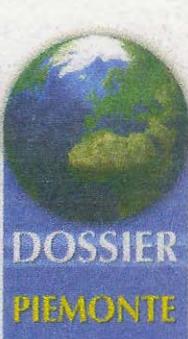
Accanto alla frutta, un altro settore di rilievo è quello dei cereali. Nel dettaglio, le coltivazioni di frumento, mais, orzo e in misura minore segale e avena. Nonostante l'aumento delle superfici coltivate (più di 400 mila ettari) e delle produzioni (30 milioni di quintali), negli ultimi anni la produzione linda vendibile dei cereali ha subito una riduzione di quasi 700 milioni di euro. Un discorso a parte va poi riservato al riso, che da solo rappresenta il 25% del settore cerealicolo.

Dal gorgonzola ai gratta & mangia

Da caseificio artigianale a industria hi-tech. Questo il cammino di Biragli, produttrice e distributrice di forme di formaggio grana. Ogni giorno negli stabilimenti Biragli entrano 400 mila chilogrammi di latte, provenienti da allevatori della Pianura Padana. Dopo un accurato esame, solo quello senza difetti che rispetta i parametri previsti dalla legge ottiene il via libera per la produzione. Dal GranBiragli al gorgonzola

dop, fino a burro, ricotta e prodotti derivati. E poi gli originali bocconcini Biraghini, che hanno conquistato il 60% di mercato. Con oltre 2 milioni di chili venduti nel 2004, l'azienda conta di aumentare ancora i volumi del 6% nel 2005. Per quanto riguarda il gorgonzola dop, nel 2004 ha prodotto 120 mila forme. E quest'anno vuole confermare le vendite con oltre un milione di chili. Non mancano le novità. Presto Biragli lancerà due nuovi prodotti: uno snack per il consumo immediato e il Gratta & mangia, uno stick a peso fisso di 150 grammi da mangiare o grattugiare.

I magazzini dei formaggi



Grappoli di uva nebbiolo