

I PRODOTTI innovativi della Piemontese LE VASCHETTE IN ATMOSFERA MODIFICATA



La Piemontese affonda la sua immagine nella tradizione, ma guarda all'innovazione tecnologica per avvicinare sempre più consumatori.

Le vaschette di Oro Rosso in atmosfera modificata (Atm) sono un prodotto tecnologicamente avanzato che consente alla carne bovina di Razza Piemontese di essere presente su mercati ancor oggi inimmaginabili da raggiungere con i normali canali distributivi: l'Italia del Centro e del Sud, con un ammiccamento anche al mercato estero d'élite.

L'atmosfera modificata non è altro che aria pulita da microrganismi e modificata nelle percentuali dei suoi componenti gassosi al fine di mantenere la carne al riparo dalle alterazioni naturali il più a lungo possibile.

La durata di queste confezioni è di 7 giorni più quello del confezionamento.

Nelle vaschette si trovano praticamente tutti i possibili tagli, dal filetto al bollito, dalla battuta allo spezzatino. Il peso varia dai 300 ai 500 grammi.

I PRODOTTI innovativi della Piemontese LA LINEA ORO ROSSO



L'Oro Rosso è anche una linea di prodotti a base di carne bovina di Razza Piemontese al top di gamma della qualità.

Il prodotto principale è la Gran Bresaola ottenuta dalle fese di coscia della Razza Piemontese, mentre la Bresaola viene ricavata dalle sottofese di coscia.

La mocetta è invece ottenuta da tagli diversi di bovino. C'è poi un prodotto nuovo e molto particolare ottenuto da una specialissima lavorazione, brevettata, della punta

di petto e della scaramella che viene cotta per quattordici ore in forno: la Scaramella

La linea della pasta ripiena comprende: Ravioli carne e verdura, Ravioli del plin, Tortellini, Lasagne e Raviolini da brodo.

La linea dei vasetti è composta dal Ragù con il 51% di carne, dalle Pepite all'olio e in gelatina e dalla Crema di carne.

I LUOGHI di acquisto della Piemontese I PUNTI VENDITA

Il consumatore ha la certezza di acquistare carne bovina di Razza Piemontese solo leggendo sull'etichetta della carne acquistata l'informazione volontaria "Razza Piemontese" ("Tipo genetico Piemontese" per i bovini non iscritti al Libro Genealogico). Esistono diverse Organizzazioni dotate di un disciplinare di etichettatura volontario che può prevedere la presenza sull'etichetta di questa informazione, ma una sola Organizzazione in tutta Europa ha deciso di prevedere "esclusivamente" la Piemontese come informazione volontaria, facilitando così la lettura dell'informazione dall'etichetta all'individuazione del logo: Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (Coalvi).

I punti vendita iscritti negli Elenchi del Coalvi sono centinaia in tutta Italia e per conoscerli è sufficiente consultare il sito www.coalvi.it.

Il 2% della carne del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (Coalvi) è venduto da spacci aziendali di aziende agricole che vendono direttamente dal produttore al consumatore, proprio all'interno della stessa azienda agricola e quindi in località un po' scomode al consumatore, ma con ottimo rapporto qualità/prezzo.

Sulla stessa logica del rapporto diretto e corto si inquadra il 10% delle vendite che avvengono in spacci cooperativi e si rivolgono al consumatore organizzando la produzione dei soci in negozi che hanno il vantaggio di avvicinarsi dalla campagna alla città, per una maggiore comodità di acquisto. C'è poi il fiore all'occhiello del marchio Coalvi, rappresentato dalle prestigiose macellerie del dettaglio tradizionale (38% del totale della carne venduta), dove



l'eccellente qualità dei bovini di Razza Piemontese prima viene valorizzata al massimo da esperti e professionisti, poi viene presentata in "boutiques" sempre più accattivanti e al passo con le richieste e le esigenze del consumatore moderno. Da quasi 10 anni è anche arrivata la Grande Distribuzione Organizzata che ha conquistato il 39% del mercato, affiancata dalle Superette con l'1%.

Il restante 10% viene venduto con destinazione alle mense della ristorazione collettiva.

I LUOGHI di consumo della Piemontese LE MENSE ED I RISTORANTI



Il primo comune ad utilizzare carne bovina di Razza Piemontese etichettata dal Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (Coalvi) per la ristorazione collettiva delle scuole è stato Torino.

Successivamente moltissimi comuni della cintura della metropoli torinese hanno seguito l'esempio che si è esteso poi a molti comuni della provincia di Cuneo prima e del resto del Piemonte dopo.

In Liguria è avvenuto un processo analogo, con le città di Genova, di Savona e alcuni altri comuni delle due province

I ristoranti inseriscono spesso nei loro menù preparazioni a base di carne bovina di Razza Piemontese.

In questo caso, l'informazione al consumatore è regolata da una normativa diversa da quella dell'etichettatura della carne bovina fresca.

La titolarità dell'affermazione resta del ristorante e molti di questi hanno l'abitudine di approvvigionarsi con regolarità di carne bovina di Razza Piemontese, Coalvi ne segnala alcuni con una targa di riconoscimento, ma resta pur sempre doveroso leggere con attenzione il menù per capire quali piatti sono realizzati con questa carne e quali no.

La FAVOLA della Piemontese

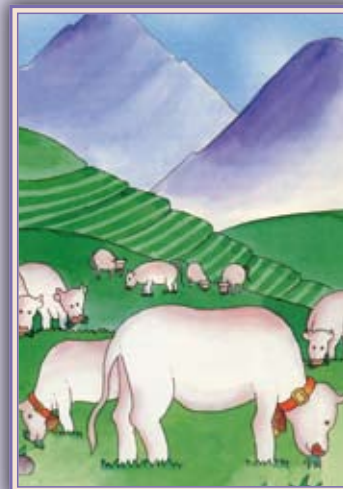
IL PASCOLO PERDUTO

Il racconto è un invito alle nuove generazioni a consumare prodotti locali (oggi è di moda lo slogan "Chilometri Zero"), come strumento idoneo alla salvaguardia del patrimonio paesaggistico, economico e culturale delle vallate piemontesi, dove ancor oggi sono quasi 30.000 le vacche di Razza Piemontese che frequentano gli alpeggi ed impediscono la perdita di altri pascoli.



Erano tutti riuniti intorno al tavolo, pronti per la cena. C'era lo zio Giuseppe che alleva vitelli di Razza Piemontese e ogni estate porta le sue vacche ed i vitellini in alpeggio, meta della passeggiata del giorno dopo. Poi Giovanni, dodici anni, grande osservatore ed amante della natura, la sorella Giulia, tredici anni, volitiva e dalla forte personalità, il papà Giorgio. Zio Giuseppe, disegnando una mappa, indicò la strada e aggiunse: "Potete salire in auto a quota 1400 metri, addentrarvi nel bosco di faggi a cercare i funghi e poi raggiungerci alla baita nel pomeriggio a quota 1700 metri. Dovrete fare molta attenzione a non sbagliare sentiero perché ci sono zone pericolose di pascoli abbandonati ed è importante evitare di attraversarle".

"Dove siamo finiti?" disse Giulia, apprensiva. "Non riesco a capire in quale postaccio siamo" rispose Giovanni incredulo. "Proviamo a chiamare papà". Si misero a urlare: "papàà... aiuto, ci siamo persi!" Non giunse alcuna risposta. "Giulia, temo che ci siamo addentrati in un pascolo abbandonato e adesso non so se saremo in grado di uscirne" esclamò Giovanni. "Sono vere le storie che raccontano?", chiese Giulia un po' preoccupata. "Non so a quali storie ti riferisci", rispose Giovanni. "Se intendi quelle storie di mostri, la risposta è no. Se invece parliamo di animali selvatici come i cinghiali,



serpenti velenosi come le vipere, insetti pericolosi e via dicendo, la risposta è sì. Senza contare la vegetazione: giungle di erbacce e rovi con spine appuntite, gramigna picchettata da ceneri lanuginose, ortiche urticanti, cardi rampanti, pungenti rose canine e arbusti di ogni genere".

Intervenire Giulia con il suo senso pratico: "Stiamo calmi e cerchiamo di uscire da questo posto. Purtroppo scivolando giù da quella scarpata, ci siamo persi la possibilità di ritornare dalla stessa via. Non ci resta che provare ad aggirare il precipizio". I due bimbi si avviarono. Il terreno saliva gradualmente e, mentre avanzavano, sembrava che la vegetazione diventasse sempre più alta e più fitta. Non si sentiva alcun rumore, salvo il fruscio dell'erba al passaggio dei due bimbi. Per il momento non si udi-

vano né sussurri, né sospiri, né mormorii, ma tutti e due si sentivano molto a disagio, pervasi da un certo malessere come se fossero osservati da mille occhi ostili. Questa situazione diventava sempre più forte e presto si sorpresero a lanciare rapide occhiate a destra e a sinistra e a voltarsi indietro veloci come in guardia contro un colpo improvviso di chissà quale nemico. Non c'era alcuna traccia di sentiero e la vegetazione intricata ostruiva quasi costantemente il cammino, ostacolando non poco la marcia. Dopo un po' la vegetazione sembrò infittirsi ancora di più e diventare ancora più ostile. Giovanni cominciava a domandarsi se ce l'avrebbero mai fatta e si rimproverava di es-

sersi distratto perdendo la retta via e trascinando la sorella in una situazione così pericolosa. Improvvisamente dal folto delle erbacce si aprì una piccola radura con le erbe divelte dalle radici e il terreno tutto a grandi zolle di terra, quasi arato da qualcuno. "Sono stati i cinghiali" esclamò Giovanni, "ne sono sicuro. A questo punto speriamo almeno di non incontrarne, sarebbe un bel guaio". "Allontaniamoci immediatamente" ordinò Giovanni "però continuiamo a costeggiare questa radura".

Riuscirono a percorrere qualche centinaio di metri abbastanza agevolmente, ma la loro salita era ostacolata da grandi piante di felci che si facevano largo tra le lunghe erbe. Il sole era alto nel cielo, ma era velato come se qualcuno l'avesse avvolto in una tenda. L'aria era diventata calda ed irrespirabile ed eserciti di insetti di ogni tipo, dalle mosche alle zanzare, ronzavano nelle orecchie dei due bimbi. Ogni passo diventava più faticoso del precedente. La sonnolenza si impossessò progressivamente di loro. Lo stesso Giovanni si sentì vincere dal torpore. La testa gli girava.

Adesso pareva non esserci alcun rumore nell'aria e le stesse mosche avevano smesso di ronzare. Si strinsero uno all'altro e chiusero gli occhi. Parve loro di percepire dolci parole che parlavano di comodi letti, di acqua fresca, cibarie e prelibatezze, coccole dei genitori. Caddero in una specie di incantesimo e sprofondarono in un sonno profondo. Giovanni si risvegliò prima di Giulia e con rinnovato ottimismo disse: "Siamo partiti da quota 1400, l'altimetro dice che siamo a quota 1650. La mulattiera che taglia verso la baita di zio Giuseppe non dovrebbe essere lontana. Coraggio!" Vinte tutte le paure ed i timori i due fratelli si lanciarono in una folle corsa. Con il cuore pieno di speranza erano tomate le forze e l'entusiasmo. Incontrarono la mulattiera proprio dove avevano ipotizzato potesse trovarsi, invasa da rovi, sterpaglie

ed ortiche, praticamente impercorribile, ma utile traccia per recuperare la giusta strada. Impiegarono oltre due ore, tra mille difficoltà, ma infine giunsero a sentire, da lontano, i loro nomi urlati a squarciagola dal papà: "Giovanniii...Giulaaaa...". Cinque minuti dopo il papà poté abbracciare i suoi cuccioli. Già calava la sera quando intravidero una grande distesa d'erba che sembrava così morbida e bassa come se qualcuno l'avesse rasata o falciata.

"La vista di questi luoghi così belli mi ripaga di tante fatiche, mi fa sentire parte viva della natura. So che è anche merito mio se oggi vi posso offrire questo panorama meraviglioso."

Il sentiero adesso procedeva pressoché pianeggiante, ben curato e bordato di pietre; dopo qualche tornante, videro un po' più in alto brillare accoglienti le luci di una casa. Sul colle, in fondo al sentiero, la baita di zio Giuseppe li aspettava. I bimbi affrettarono il passo, già quasi dimentichi della stanchezza e della paura e caddero tra le braccia della loro mamma. Lo spettacolo che si offrì agli occhi di Giovanni e Giulia al mattino del giorno dopo fu maestoso. La luce limpida della mattina settembrina aveva già inondato la vallata, una leggera brezza aveva ripulito l'aria. Dal basso giungeva il gorgogliare delle acque di un ruscello spumeggiante. Gli uccelli cantavano e tutto era immerso nella calma e nella pace. Il contrasto con i luoghi visti e vissuti il giorno prece-

dente era così netto e marcato che nessuno avrebbe mai potuto affermare che poco tempo prima i due luoghi erano stati simili.

Qui l'erba verdissima, morbida e bassa sembrava curata dal più esperto dei giardinieri. La sua vista rallegrava gli animi e mentre Giulia si sdraiava sull'erbetta fragrante, Giovanni rimase in piedi, perso in ammirazione. Tutto ciò che vedeva era armonioso ed aveva un sapore antico, come se quei pascoli fossero esistiti da sempre. Non vedeva colori ignoti al suo sguardo: il blu del cielo e il verde dei prati erano limpidi e freschi, il bianco delle vacche di quella razza nobile chiamata Piemontese era il giusto, naturale e consueto completamento di quel paesaggio.

"Questo è il mio mondo, la mia vita" gli disse lo zio. "La vista di questi luoghi così belli mi ripaga di tante fatiche, mi fa sentire parte viva della natura. So che è anche merito mio se oggi vi posso offrire questo panorama meraviglioso. Questo è uno dei più bei pascoli d'alta montagna, un alpeggio fantastico. Sono ormai trent'anni che vengo qui con i miei animali". Sull'erba i camminamenti delle vacche sono il segnale più evidente che il pascolo non è abbandonato, ma è mantenuto bello e prezioso dal migliore dei giardinieri di questo mondo: la natura con i suoi equilibri, i pascoli con le loro vacche.

I luoghi che avete attraversato ieri per errore un tempo erano belli come questi. Ma con l'abbandono della montagna, soprattutto da parte degli allevatori, la vegetazione muta. Un pascolo abbandonato è un pericolo anche nel periodo invernale in quanto l'erba non pascolata secca sul terreno e predispone un letto di scivolamento per l'acqua e la neve, favorendo frane, smottamenti, slavine e valanghe".

Ma adesso tutti a tavola, è finita la favola.



Le **TIPICITÀ** della Piemontese

ALLEVAMENTI, RESE, QUALITÀ DELLE CARNI



La tipicità della Razza Piemontese riguarda:

- i sistemi di allevamento che non trovano analogie nel resto d'Europa: linea vacca-vitello, ciclo chiuso e ciclo aperto
- le eccellenti qualità commerciali delle carni: elevate rese alla macellazione ed allo spolpo e maggiori percentuali di tagli nobili del posteriore rispetto a quelli meno nobili dell'anteriore
- le peculiari caratteristiche qualitative delle carni: tenere, magre, con poco colesterolo e con profili nutrizionali ottimi soprattutto sulla componente degli acidi grassi.
- i canali di commercializzazione che vanno dall'acquisto diretto al dettaglio tradizionale, sia cooperativo sia privato, fino alla Grande Distribuzione, sia con carne fresca sia con carne già confezionata o trasformata.
- i sistemi di etichettatura volontaria delle carni bovine caratterizzano quantità di prodotto finale che risultano essere le più elevate d'Italia

SISTEMI DI ALLEVAMENTO

- Nella linea vacca-vitello le fattrici partoriscono vitelli che vengono venduti ad un mese di età (puparin), o alla fine dello svezzamento a circa sei mesi di età (mangiarin).

Questo tipo di allevamento è quello che normalmente viene adottato in tutte le parti del mondo dove si allevano razze da carne, ma nella Piemontese è ben poco rappresentato (20% del totale). La linea vacca-vitello è praticata soprattutto dai margari che praticano l'alpeggio estivo e che stagionalizzano i parti in modo da portare in alpeggio tutta la mandria.

- Il ciclo chiuso è un tipo di allevamento in cui si pratica insieme la riproduzione e l'ingrasso (70% del totale delle aziende). Vi può essere una variante al ciclo chiuso classico nel caso in cui un allevamento acquisti all'esterno soggetti da destinare all'ingrasso. Il ciclo chiuso è un tipo di allevamento praticato soprattutto nella pianura ricca di foraggi e cereali in grado di soddisfare i fabbisogni delle tante categorie di bovini che compongono l'allevamento.
- Il ciclo aperto è una tipologia di allevamento in cui si pratica solamente l'ingrasso dei bovini (10% del totale delle aziende). I vitelli vengono acquistati da altri allevatori o da commercianti ad un'età tra i 6-7 mesi e portati al peso di macellazione nella stessa azienda. Come tutte le aziende che allevano la Piemontese, anche quelle da ingrasso sono di piccole o medie dimensioni e sono ubicate soprattutto sulle colline delle Langhe e del Monferrato.

Le **TIPICITÀ** della Piemontese

COMMERCIALIZZAZIONE ED ETICHETTATURA



QUALITÀ COMMERCIALI

I maschi della Razza Piemontese possono vantare una resa alla macellazione del 68% ed una resa allo spolpo dell'82%. La maggior parte delle mezzene si collocano nella categoria Cee S – E – U e con uno stato di ingrassamento 2 – 3. Le rese in tagli pregiati (fettine) e la possibilità di ricavare molta carne magra anche dall'anteriore giustificano la notorietà mondiale di questa razza.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE CARNI

La tenerezza, percepita dal consumatore come la principale delle variabili che determinano la qualità della carne, è il punto di forza della carne di Razza Piemontese ed è dovuta alle caratteristiche di grana e tessitura ed alla relativa presenza di tessuto connettivo tra le fibre muscolari.

Il basso contenuto in grassi, confermato da recentissime analisi su tutti i tagli, si associa ad una qualità degli stessi grassi veramente eccellente: il rapporto tra SFA (acidi grassi saturi) e MUFA+PUFA (acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi) pone questa carne a livello dei pesci per quanto riguarda le caratteristiche aterogeniche e trombogeniche, ben meglio delle altre carni bovine.

C'è poi il colesterolo, significativamente basso, che oscilla tra il 48,8 mg/100 g del sottofiletto ed un massimo del 61,6 % del rotondino di spalla.

CANALI DI COMMERCIALIZZAZIONE

C'è una grande molteplicità di forme di commercializzazione. Ci sono le vendite dirette in azienda sia in forme poco evolute con pacchi su prenotazione o sottovuoto, sia in forme più idonee di spaccio aziendale aperto al pubblico. Ci sono le forme organizzate di cooperative, sia con negozi di dettaglio tradizionale, sia con gestione di banche della GDO. C'è il dettaglio tradizionale dei macellai, vere e proprie "boutiques" della carne e fiore all'occhiello di questo prodotto che necessita di essere lavorato con alta professionalità per poter esprimere tutte le sue potenzialità. C'è poi la Grande Distribuzione con tutte le possibili sfaccettature che vanno dal banco vendita assistito al libero servizio, dal preincartato giornaliero alle vaschette in atmosfera modificata settimanali,

dalle grandi superfici degli ipermercati alle piccole delle superette.

ETICHETTATURA VOLONTARIA

Grazie all'attività del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (Coalvi), dell'Asprocarne e di altre strutture private moltissima carne bovina di Razza Piemontese viene etichettata secondo i sistemi volontari previsti del Reg. Cee 1760/2000.



CONSORZIO DI TUTELA DELLA RAZZA PIEMONTESE

La **BELLEZZA** della Piemontese **ROSSA, MAGRA, TENERA E FRESCA**

“**B**ella magra, per piacere”, dissi distrattamente, mentre il mio sguardo si spostava sui tagli di carne, uno più bello ed invitante dell’altro. “La Razza Piemontese ha poco grasso...” rispose il mio macellaio, battendo il coltello su alcuni etti di carne appoggiati sul ceppo. “Dopo la battuta al coltello, mi dia un bel bollito, così faccio anche il brodo per il risotto”. “In questi tagli però di grasso ce n’è un bel po’, ma di ottima qualità, disse - saccente - la cassiera alle mie spalle. “Ma al Coalvi vi fanno dei corsi di aggiornamento?”, chiesi con una punta d’ironia. Vidi mettere nel sacchetto un volantino dal titolo BELLA ROSSA, ma non ascoltai la risposta.

“**B**ella tenera, per piacere, questo devo chiedere,” riflettei “che m’importa di un po’ di grasso in più, adesso che l’ho presa così magra sarà dura come una suola di scarpe”. Il volantino dal titolo BELLA ROSSA mi capitò tra

le mani a spiegarmi che il poco tessuto connettivo tra le fibre muscolari rende la carne bovina di Razza Piemontese particolarmente tenera, anche se magra.

“Speriamo sia vero, qui citano persino ricerche scientifiche della Facoltà di Agraria dell’Università di Torino e della Facoltà di Veterinaria dell’Università di Milano”. Ma guarda quante informazioni mettono sull’etichetta: Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (Coalvi), IT007ET, razza piemontese, allevamento, categoria, sesso, indirizzi vari, organismo di controllo”.

“**B**ella fresca, per piacere” mi suggerisce il volantino BELLA ROSSA. “Va bene, non la dimenticherò in frigo, né la congelerò. Come potrei?” mi dissi.

“Questo bel colore rosso mi conforta sul ferro, mi tranquillizza istintivamente sugli aspetti igienici e sanitari, sembra naturale per un bovino adulto da carne”.

Rossa, magra, tenera e fresca. Bella.

*La tavola apparecchiata
in sala da pranzo,
i tovaglioli con le lettere ricamate,
la luce sul bordo dorato dei piatti,
il collo stretto delle bottiglie,
le posate d’argento,
i bicchieri con lo stelo sottile.
Poi il vapore che sale dalla pentola,
i profumi e gli aromi,
le salse nelle coppe di vetro.
Tutte queste cose e l’Oro Rosso.
Per piacere.*

L’**INDICE**

ORO ROSSO “Tocca i sensi”	2	Il Marchio di Qualità della Piemontese	64
Il Mondo della Piemontese	8	L’Etichetta della Piemontese	65
L’Italia della Piemontese	10	Il Miglioramento della Piemontese	66
Il Piemonte della Piemontese	12	L’Economia della Piemontese	67
Le Città della Piemontese	14	La Comunicazione della Piemontese	68
Le Fattorie della Piemontese	26	La Carne della Piemontese	74
Le Immagini della Piemontese	32	I Tagli della Piemontese	86
La Botanica della Piemontese	38	Le Specialità della Piemontese	110
Il Passato della Piemontese	44	I Prodotti innovativi della Piemontese	112
Il Presente della Piemontese	46	I Luoghi di acquisto della Piemontese	114
Il Futuro della Piemontese	48	I Luoghi di consumo della Piemontese	115
Le Caratteristiche della Piemontese	50	La Favola della Piemontese	116
Il Consorzio di Tutela della Piemontese	62	Le Tipicità della Piemontese	118
L’Associazione Nazionale della Piemontese	63	La Bellezza della Piemontese	120

ORO ROSSO

Pubblicazione a cura di © Coalvi - Consorzio di Tutela della Razza Piemontese

Progetto editoriale: Giorgio Marega e Pietro Saitta

@ 2008 Coalvi - Via Torre Roa, 13 - Fr. Madonna dell'Olmo 12100 - Cuneo

Direzione Creativa: input/TORINO

Progetto Grafico: M. Luisa Torre

Impaginazione: input/CUNEO

Testi: Giorgio Marega, Giuseppe Franco, Ivo Lingua,
Emilio Rosso, Elisa Ravera, Luca Varetto, Alessio
Moretta, Armando Marello, Andrea Quaglino, Fabia
Pacher, Pietro Saitta, Alexia Buo, Bartolomeo Bovetti,
Tiziano Valperga, Simone Mellano, Fausto Solito

Contenuti tecnici e scientifici: Giuseppe Franco

Foto: Giorgio Marega, Guido Garnero, Luisa Marini, Maurizio
Elia, Franco Rosso, Lino Defrancesco, Luca Varetto

Illustrazioni: Giovanni Matola

Fotoritocco: Andrea Torchia, Fabrizio Mezzena

Stampa e legatura: Arti Grafiche Dial - Mondovì (Cn)

Ringraziamenti:

Regione Piemonte – Assessorato Agricoltura

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare – Facoltà di Medicina Veterinaria di Milano

Facoltà di Agraria e Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino

Laboratorio di Analisi Marini Group

Aia: Associazione Italiana Allevatori

Anaborapi: Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Piemontese

Arap: Associazione Regionale Allevatori Piemonte

Apa Cuneo: Associazione Provinciale Allevatori Cuneo

Apa Torino: Associazione Provinciale Allevatori Torino

Asprocarne: Associazione Produttori Carne Piemonte

Coldiretti: Confederazione Coltivatori Diretti

Confagricoltura: Confederazione dell'Agricoltura Italiana

Cia: Confederazione Italiana Agricoltori

Confcooperative: Confederazione Cooperative

Giorgio Marega dedica questo libro ai due Presidenti del Coalvi:
ieri Luigi Rabino di Canale ed oggi Carlo Gabetti di Dogliani. Per ringraziarli.

Iniziativa realizzata con il concorso finanziario della
Regione Piemonte - Assessorato Agricoltura

