



## LUTTO NELL'EDILIZIA Si è spento Catullo Deldossi

■ Lutto nel mondo dell'edilizia bresciana. Si è spento mercoledì il geometra Egidio Catullo Deldossi, per anni alla guida del gruppo Deldossi di Pompiano, una delle storiche (venne fondata nel 1890) e principali imprese di costruzioni bresciane. I funerali si svolgeranno oggi, alle 15, nella parrocchiale di Pompiano.



## FAVA SULLE QUOTE LATTE «Il meccanismo è stato fallimentare»

■ Le parole chiave per il futuro del lattiero-caseario per l'assessore regionale Gianni Fava sono «tracciabilità ed etichettatura», ha detto in un convegno a Mantova. La «gestione statale delle quote latte è stata un fallimento e ha impoverito gli allevatori». È «indispensabile fissare il prezzo alla stalla mentre chi lo fa in Italia è un'azienda straniera».

# Il mais rostrato rosso torna in produzione

Dopo il monococco la coop di Cigole, Antica Terra, riporta in vita un altro antico cereale. La sperimentazione sui primi 6mila mq di terreno. Collaborazione con l'Università di Brescia

**CIGOLE** Grande gusto e un elevato potere antiossidante e antinfiammatorio. Sono queste le caratteristiche principe del mais rostrato rosso, cereale che, dopo il monococco, si accinge a divenire la nuova frontiera della Comunità del cibo della Pianura Bresciana con sede a palazzo Cigola Martinoni a Cigole. Dopo gli ottimi risultati con il cereale monococco, la cooperativa di Cigole Antica Terra sta quindi puntando forte sul mais rostrato rosso, presentato negli spazi della coop sociale Il Calabrone a Collebeato. Proprio nei terreni circostanti la struttura di recupero - dove è stata coltivata e continuerà ad essere prodotta la semente -, è stato esposto il progetto che sta portando alla produzione di questo cereale antico.

### CARATTERISTICHE

*Questo prodotto ha elementi qualitativi unici: grande gusto, elevato potere antinfiammatorio e antiossidante*

«Lavoriamo da diversi anni su cereali sperimentali, in particolare su 6 qualità di mais nostrani non ibridati, cercando il giusto mix tra gusto e proprietà organolettiche - ha spiegato Riccardo Geminati, presidente di Antica Terra e rappresentante della Comunità del cibo della Pianura Bresciana -, abbiamo creato la consueta sinergia tra territorio e produttori locali puntando sul mais rosso di Rovetta, l'unico prodotto a Brescia, e con la collaborazione del Comune di Bassano Bresciano e l'agricoltore Giuseppe Abbiati abbiamo avuto i primi 20 kg di semente».

La nuova produzione - si tratta attualmente di 6000 mq nella Bassa Bresciana, ma la produzione aumenterà già a partire dal prossimo anno - avrà presto sbocchi commerciali, e in questa senso Geminati ha preannunciato la possibilità di ampliare sempre più l'offerta di prodotti provenienti da agricoltura sociale, una modalità di produzione che è sempre più all'insegna dell'eccellenza, «si ha spesso la sensazione che il consumatore acquisti per fare un'offerta, ma in quest'ambi-

to si sta davvero sviluppando una sinergia virtuosa che ha al suo centro soprattutto la qualità del prodotto». Anche l'Università di Brescia ha collaborato e l'intervento del professor Diego Di Lorenzo (dottore esperto in diagnostica molecolare presso il Civile di Brescia) ha spiegato l'importanza della riscoperta di questi "vecchi" prodotti, che risultano essere un serbatoio infinito di scoperte: «per quel che concerne il mais rostrato rosso si parla soprattutto di antociani, pigmenti con forti proprietà antiossidanti, ma non solo». La «ricetta» dovrebbe essere quindi quella di proseguire nella direzione proposta dalle cooperative e ribadita dal medico nel suo intervento: «introdurre del "buon cibo" nell'organismo vuol dire mettere delle basi per promuovere e mantenere la propria buona salute».

La partecipazione di Slow food ha avuto un ruolo di primaria importanza nella nascita del progetto e, per bocca della presidente regionale Enrica Agosti, si è soffermato su quanto quello che si sta facendo sia importante e in linea

con ciò che è la mission di Slow food, ovvero «approccio a 360 gradi su tutto ciò che è legato al cibo, per una tipologia di cultura enogastronomica che vuole dire soprattutto rispetto del territorio e mantenimento della valenza identitaria dei popoli». Il ricco buffet proposto dopo la presentazione del progetto «Mais rosso» con i prodotti di alcune cooperative facenti parte della comunità del cibo (Cascina Mantice, Armonia, ai Rucc e dintorni, Clarabella, oltre alle già citate Antica Terra e il Calabrone) sottolinea con forza il messaggio legato al percorso identitario del cibo, e il "neo(ri)nato" mais rostrato rosso non potrà far altro che esserne uno dei pilastri.

**Gabriele Minelli**



### La raccolta nei campi

■ Momenti della raccolta del mais rostrato rosso e, sotto, il presidente della cooperativa Antica Terra, Riccardo Geminati



### CONVEGNO COLDIRETTI DOMANI ALLE 14

## I ministri di Ambiente e Agricoltura a Provaglio

**PROVAGLIO D'ISEO** «Made in Italy dopo Expo 2015» e il futuro della zootecnica italiana, questo il tema oggetto del convegno in programma domani, sabato 29 novembre, dalle 14, a Provaglio d'Iseo, presso Az. Agr. Barone Pizzini. Alla tavola rotonda organizzata da Coldiretti di Brescia per discutere del futuro delle produzioni Made in Italy dopo la lunga corsa di Expo 2015 interverranno il presidente nazionale di Coldiretti Roberto Moncalvo, il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina, il ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti, il presidente di

Coldiretti Lombardia Ettore Prandini, l'assessore regionale lombardo all'Agricoltura Gianni Fava, il presidente dell'Associazione industriale di Brescia Marco Bonometti e il medico nutrizionista Giorgio Calabrese. Nell'ambito del convegno i ministri Martina e Galletti sigleranno un importante documento relativo al settore zootecnico, colonna portante dell'economia agricola lombarda in particolare nelle province di Brescia, Cremona, Mantova, Bergamo, Milano, Monza, Lodi e Pavia.

## Coop Esercenti Farmacie festeggia 80 anni toccando il traguardo dei 738 mln di ricavi

**BRESCIA** Una giornata per festeggiare gli 80 anni di vita della Cooperativa Esercenti e Farmacia, e fare il punto della situazione del gruppo con sede a Brescia che quest'anno grazie a investimenti e fusioni ha messo nel mirino il traguardo di 738 milioni di euro di fatturato.

L'incontro, dedicato a tutti i farmacisti e i lavoratori del settore, è in programma domenica 30 novembre al Palabancodi-brescia a partire dalle 9.30, e sarà presieduto dal numero uno della sede «nazionale» di via Grandi, Vittorino Losio, al comando dal 1992.

La mattinata si aprirà con la messa celebrata da monsignor Gian Franco Mascher, a cui seguiranno gli interventi di Anna Rosa Racca (presidente Federfarm nazionale), Andrea Mandelli (presidente Fofi), Antonello Mairone (presidente Federfarm servizi), Cesare Guidi (presidente Federfarmaco), Clara Mottinelli (presidente Federfarm Brescia), Francesco Rastrelli (presidente Ordine dei farmacisti Brescia), Carlo Zamboni (presidente onorario Cef) e del presidente Cef in carica Vittorino Losio.

**Vittorino Losio**

La Cooperativa, fondata il 22 settembre del 1934, è oggi la più vecchia d'Italia e quella che fattura di più, ma conta anche la maggior fetta di mercato in Lombardia con il 25% del totale, e la quarta a livello nazionale con il 6,5%. Oltre alla sede cittadina, la principale, conta filiali a Cremona, Scorzè (Venezia), Erba (Como) e Pisa, l'ultima acquisizione-fusione, che ha portato a un allargamento di 61 dipendenti, 117 farmacisti e 75 milioni di euro. In totale oggi Cef conta su quasi 1200 soci, e con il suo lavoro serve più di 2 mila farmacie. Il suo patrimonio netto è di 72 milioni di euro tra magazzino, macchinari e immobili, ma anche 200 camioncini e 2 tir, che distribuiscono i farmaci in tutta Italia percorrendo 20 milioni di chilometri l'anno. Negli ultimi 10 anni Cef ha investito circa 70 milioni di euro in acquisizioni, e oggi detiene l'80% di gestione di farcom, le farmacie comunali di Brescia.

**Flavio Archetti**



Il presidente Soardi e il direttore generale Barbieri

## Valsabbina, credito più facile per 4mila pmi

Parametri meno stringenti per l'accesso al Fondo Centrale di Garanzia: plafond da 50 mln

**BRESCIA** Credito più facile e parametri meno «stringenti» per l'accesso al credito per 4.000 pmi bresciane. A lanciare questa opportunità è Banca Valsabbina grazie all'accordo stipulato con Nsa spa di Castel Mella, società specializzata in soluzioni finanziarie. L'istituto di credito bresciano presieduto da Ezio Soardi e guidato da Renato Barbieri è da sempre attento alle esigenze dell'economia del nostro territorio ed ora mette sul piatto un nuovo plafond da 50 milioni

di euro, garantito all'80% dal Fondo Centrale di Garanzia. Le risorse andranno in favore di quelle piccole e medie imprese che non raggiungono, secondo le attuali regole, i criteri minimi di bilancio per l'accesso al fondo di garanzia per le imprese. «È il terzo istituto di credito in Italia ad attivare questa opportunità - spiegano i direttori centrali Valter Piccini e Marco Bonetti, affiancati dal responsabile pianificazione Paolo Gesa -. Questo avviene grazie agli accordi rag-

giunti con Nsa che assisterà Valsabbina nella nuova operazione, sia in fase di selezione e verifica dei parametri di accesso al portafoglio da parte delle imprese richiedenti, sia nelle attività amministrative». Nsa spa di Castel Mella è già partner di una quindicina di banche italiane. «In questi anni abbiamo realizzato un modello organizzativo unico - spiega il direttore commerciale, Stefano Bresciani - che ci rende unici sul mercato e che ci consente di of-

fruire ai nostri clienti servizi commerciali a 360 gradi». Si tratta di una operazione di sostegno al tessuto imprenditoriale locale. «Banca Valsabbina - spiegano i vertici dell'istituto - sceglie di operare assumendosi qualche rischio in più rispetto alla normale operatività col Fondo Centrale di Garanzia, schierandosi in modo deciso dalla parte di quelle imprese che vogliono superare questo periodo caratterizzato da una difficile congiuntura economica». **r.**