

Dal Gal investimenti per le aziende agricole

24 gennaio 2019
Quotidiano
 Il Gazzettino

►E intanto Coldiretti lancia la paulownia la “pianta del legno”

MONSELICE

Il Gal Patavino conferma il proprio sostegno al mondo agricolo in innovazione e sostenibilità ambientale con nuovi contributi. In particolare, sono due gli ambiti in cui si è mosso: il settore della trasformazione e commercializzazione e l'innovazione nel comparto vitivinicolo. Per quanto riguarda il primo ambito, il Gal ha finanziato cinque progetti e altrettante aziende agricole del territorio: la Molino Quaglia spa, la società cooperativa Conselve Vigneti e Cantine, il Consorzio agrario del Nordest, Terre Gaie spa e il Frantoio di Val Nogaredo. «Queste imprese - spiega il Gal - investiranno in innovazione di processi e macchinari per la lavorazione dei prodotti agricoli, con gli obiettivi di aumentare il valore e ridurre i costi delle produzioni e di valorizzare le materie prime e il territorio di produzione nell'area del Gal». Ancora più ambizioso il progetto che si sviluppa attorno al secondo ambito e che vede come capofila la Cantina dei Colli Euganei, in sinergia con Conselve Vigneti e Cantine, il Consorzio per la tutela dei vini di Merlara DOC e il Consorzio padovano di difesa di attività e produzioni agricole. «Per la prima volta - spiega ancora il Gal - le cantine del territorio investono in un progetto condiviso per sviluppare nuovi processi di gestione dell'acqua per l'irrigazione, la ferti-irrigazione e la cura sanitaria dei vigneti». Ma quali sono gli obiettivi di un progetto tanto ambizioso? Anzitutto consentire un innalzamento degli standard di qualità, puntando alla sostenibilità delle produzioni e, di conseguenza, all'ambiente. «È molto importante che le eccellenze del nostro territorio lavorino insieme per migliorarsi e per iniziative innovative. - commenta il presidente del Gal Federico Miotto - Fare squadra in un settore come quello dei fondi europei garantisce l'unione di risorse, di idee e soluzioni. Nel 2019 vedremo assegnate nuove risorse,

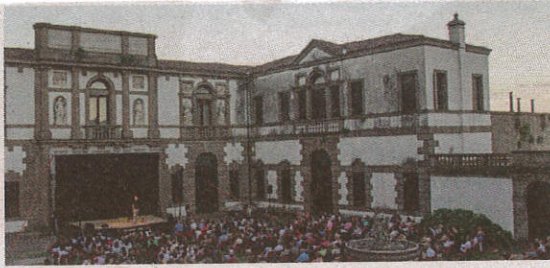
con una panoramica più ampia sui progetti che si stanno concludendo». Per restare in tema di agricoltura, si svolgerà questo pomeriggio alle 17, nella sala del patronato del Redentore a Monselice, l'incontro di Coldiretti volto ad approfondire le opportunità che il legno della Paulownia potrebbe rappresentare per l'agricoltura. Da poche settimane è infatti partita anche nella provincia padovana la coltivazione sperimentale di questa pianta, dalla quale sembra possibile ottenere quello che Coldiretti definisce “un legno di qualità, resistente e allo stesso tempo leggerissimo, ideale per la produzione di mobili d'arredo, moduli prefabbricati, utensili e molto altro”. «Non a caso - aggiunge Coldiretti - è chiamato “l'alluminio” del legno, proprio per le sue particolari proprietà. Le piante di paulownia hanno poi il pregio di svilupparsi e crescere rapidamente e poter generare reddito già dopo tre anni, se coltivate correttamente». Alcuni esperti del settore illustreranno quindi ai partecipanti i dettagli di questa nuova coltivazione, in linea con l'obiettivo di Coldiretti Padova di promuovere diverse filiere alternative per l'agricoltura locale. «Potrebbero rappresentare una interessante integrazione al reddito delle imprese, - evidenzia Coldiretti - anche alla luce dei cambiamenti climatici che impongono un nuovo approccio agronomico».

Ca.B.



IL FUTURO Coldiretti: investimenti per le aziende agricole





Cinema, laboratori e mostre a Villa Pisani, fulcro delle attività culturali a Monselice

Un 2018 positivo per l'attività dell'associazione Euganea Movie Movement a villa Pisani, che ha proposto cinque rassegne di cinema (con 25 film proiettati), cinque mostre e nove laboratori, per un totale di 7490 persone partecipanti. Il primo evento è stato "Quando la scrittura prende vita", che ha offerto tra gennaio e febbraio quattro film relativi al mondo della letteratura. A marzo poi si è tenuta la mostra "Terre di Fiaba", che ha attirato l'attenzione di quasi 2500 visitatori. Oltre mille le persone coinvolte dalle proiezioni estive, mentre un gruppo di giovani videomaker ha trovato nella villa lo spazio per ideare e sviluppare tre clip del Gal Patavino per la pro-

mozione turistica delle aree rurali. A settembre e ottobre è stato invece protagonista il tango: si è svolta infatti la mostra "Buenos Aires: il Tango, l'emigrazione italiana", in collaborazione con Padova Tango Festival. E per il 2019? **L'obiettivo è trasformare villa Pisani in un punto nevralgico del territorio dal punto di vista culturale e turistico. A marzo è in programma una nuova mostra d'illustrazione della Fondazione "S. Zavrel" di Sarmede: "La Fiaba è servita!", un mese di eventi e laboratori dedicati alle famiglie. Non verrà meno inoltre l'impegno nella promozione del cinema, con la prima rassegna che affronterà il tema dell'alimentazione sostenibile. (d.p.)**





GAL Patavino: School Tour nel quadro del PSL #daicollialladige2020

Il PSL #daicollialladige sostiene lo sviluppo del turismo scolastico: **32 classi** coinvolte in un modello di turismo esperienziale unico in Italia, dove le risorse di un territorio rurale diventano leve per lo sviluppo locale verso le nuove generazioni.

[MAGGIORI INFORMAZIONI](#)



BASSA PADOVANA E COLLI EUGANEI

Fondi Gal Patavino per i vigneti Meno acqua e cure ecologiche

Il progetto Risorsa prevede centrali di rilevamento umidità, parassiti, sostanze
 Si irrigherà se serve e si calibreranno trattamenti fitosanitari, evitando sprechi

MERLARA. Razionalizzare l'uso dell'acqua e regolare la cura sanitaria dei vigneti per risparmiare, in termini economici ma anche ambientali. È questo uno degli obiettivi principali che accompagna i 300 mila euro di fondi europei dirottati tra Colli Euganei e Bassa padovana grazie al Gal (gruppo azione locale) Patavino. Attraverso il Programma di sviluppo locale, il Gal ha fatto arrivare 300 mila euro di finanziamenti dei 900 mila impegnati da aziende e consorzi del territorio in particolare nell'innovazione del comparto vinicolo.

IL PROGETTO PRINCIPALE

Uno dei progetti chiave che ha ricevuto il finanziamento è quello intitolato "Risorsa" che vede come capofila la Cantina dei Colli Euganei in sinergia con Conselve Vigneti, Consorzio per la tutela dei vini Merlara Doc e Consorzio Padovano di difesa di attività e produzioni agricole.



Uno scorcio delle vigne della Cantina dei Colli Euganei

Un finanziamento di 100 mila euro servirà infatti ad avviare un progetto che sarà utile ad almeno 4-5 mila utenti, soci delle cantine.

Il progetto prevede l'installazione, in 8 aziende "campione", di apposite capannine capaci di rilevare indicatori come l'umidità del suolo, la temperatura dell'aria, elementi pluviometri, la velocità dei

Otto aziende campione Capofila la Cantina dei Colli Euganei in sinergia con Conselve Vigneti

venti, ma anche la concentrazione di sostanze nel suolo, la presenza di parassiti e l'attività degli impianti di irrigazione del territorio. L'elaborazione dei dati rilevati nelle 8 aziende permetterà di indicare ai viticoltori quando e quanto irrigare i terreni e di valutare il più opportuno trattamenti

to fitosanitario.

Ne risulterà una sorta di bollettino agronomico, potenziato rispetto a quelli esistenti, che permetterà di risparmiare acqua e di evitare distribuzioni eccessive di prodotti chimici.

Si potrà quindi combattere con un'arma in più la cronica carenza di acqua degli Euganei, così come saranno fronteggiate più prontamente le invasioni di insetti e funghi che negli ultimi anni sono sempre più frequenti nella Bassa padovana. «La gestione dell'acqua, l'uso dei trattamenti e il valore aggiunto del prodotto verso il consumatore sono aspetti riconosciuti come centrali per noi», sottolinea Federico Miotto, presidente del Gal Patavino.

GLIALTRI CONTRIBUTI

Altri 202. 116 serviranno a sostenere 740 mila euro di investimenti portati avanti da altri 5 beneficiari nell'ottica del miglioramento della trasformazione e della commercializzazione dei prodotti agricoli.

Conselve Vigneti e Molino Quaglia hanno ottenuto 60 mila euro, il Consorzio Agrario del Nordest altri 39. 900, Terre Gaie ulteriori 29. 833. Al Frantoio di Valnogaredo sono andati 12. 382 euro: con questa somma si procederà ad ammodernare la tecnologia che permette di rendere utilizzabili i sottoprodotti della lavorazione delle olive (per esempio come biomassa combustibile), ma anche di risparmiare fino al 50 per cento di acqua nei vari processi di lavoro.

razione.

FINANZIATI MILIONI

Ad oggi il Gal ha finanziato 64 progetti, per un totale di investimenti di 5, 2 milioni di euro e 3, 3 milioni di contributi. Il 2019 sarà l'anno del completamento del Programma di sviluppo locale: verranno assegnati almeno 2 milioni di euro, metà dei quali ad enti locali. Saranno inoltre pubblicati nuovi bandi. —

Nicola Cesaro



Apri il Vinitaly con i vertici del governo, presentato il progetto per il monitoraggio dei vigneti

Redazione 07 aprile 2019 17:24

Apri il Vinitaly: all'evento, cui hanno partecipato anche il Ministro dell'Interno Matteo Salvini e il presidente del Senato Maria Elisabetta Casellati, è stato presentato il "Progetto Risorsa", con tutti i dettagli della rete innovativa per la sostenibilità rurale e sensibile alla salute e nutrizione del vigneto. Il progetto prevede la realizzazione di una rete di monitoraggio per rilevare i diversi aspetti dei vigneti, le condizioni climatiche e di umidità del terreno, lo stato della pianta, della soluzione circolante e dei sistemi d'irrigazione utilizzati.

L'iniziativa

E' una iniziativa del Consorzio Tutela DOC Merlara in collaborazione con Gal Patavino, Cantina Colli Euganei, Conselve Vigneti e Cantine e Condifesa Padova, il consorzio padovano di difesa delle attività e produzioni agricole. Al Vinitaly, nello stand del Consorzio Il Soave, i dettagli del progetto con le relazioni di Tiziano Girotto di Condifesa Padova, di Costanza Fregoni e Giuseppe Piacentino di Horta, con il coordinamento di Aldo Lorenzoni. Presenti i dirigenti dei Consorzi e delle Cantine insieme al sindaco di Montagnana Loredana Borghersan.



Il progetto

«Per avviare la fase sperimentale abbiamo installato delle centraline meteo su aziende socie delle Cantine individuate in area Gal Patavino. - spiega Tiziano Girotto di Condifesa Padova - Saranno raccolti costantemente (con aggiornamento orario) i parametri di temperatura, umidità relativa dell'aria, pluviometria e velocità del vento. Con sonde a terra rileveremo temperatura e umidità del suolo per una profondità di 60 cm con intervalli ogni 10. E' un progetto realizzato in collaborazione con Horta srl che arricchirà il servizio Vite.net con uno strumento sull'irrigazione e fertirrigazione per gestire i dati rilevati dalle centraline e sonde posizionate sui vigneti posti nel territorio Gal Patavino. Agli agricoltori del territorio saranno fornite indicazioni: sui fabbisogni idrici e nutrizionali della vite e sui rischi di attacchi parassitari e necessità di interventi fitosanitari. I risultati attesi prevedono un notevole risparmio idrico e di energia, una distribuzione mirata dei nutrienti, garantendo le migliori condizioni di accrescimento delle piante, una sensibile riduzione di utilizzo dei prodotti fitosanitari e una maggior sensibilità dei produttori dal punto di vista ambientale, attenti al rispetto delle risorse naturali quali acqua, fertilità del suolo, biodiversità, e riduzione delle sostanze chimiche inquinanti».

Le parole di Zaia

Il presidente del Veneto, che ha inaugurato l'evento con Salvini e Casellati, dichiara: «Il Veneto che partecipa al Vinitaly dei record è un record a sé. Siamo i primi produttori d'Italia con 16,5 milioni di quintali di uva prodotta e 13,5 milioni di ettolitri, con 1 miliardo e 600 milioni di export, con 53 denominazioni presenti, con imprenditori di successo già proiettati al futuro, che si chiama ecosostenibilità».



AVVISO PUBBLICAZIONE BANDI

8 Aprile 2019 / in Notizie, Padova / da Alessandra Trivellato

Il Gal Patavino ha aperto i termini per la presentazione delle domande di aiuto per interventi di sviluppo delle filiere corte.

E' possibile presentare domanda come gruppo di cooperazione, ovvero un gruppo composto da imprese agricole attive nel settore della produzione primaria. Oppure imprese agricole attive nel settore della produzione primaria e imprese di trasformazione e commercializzazione. ma anche imprese agricole attive nel settore della produzione primaria e imprese di servizi di ristorazione. Ciascuna composizione può essere integrata con associazioni dei consumatori.

I contributi sono al 70% a fondo a perduto, per valorizzare le filiere corte del territorio del GAL Patavino.

Attenzione che l'investimento minimo è di 10.000€ quello massimo di 50.000€. Le domande devono essere presentate entro il 04 giugno 2019.

I testi integrali dei bandi possono essere scaricati alla sezione [BANDI E FINANZIAMENTI](https://www.galpatavino.it/bandi-pubblici-gal/) [<https://www.galpatavino.it/bandi-pubblici-gal/>]

Per informazioni contattare il GAL Patavino al numero 0429.784872 o alla mail servizio.tecnico@galpatavino.it



Monitoraggio dei vigneti presentato a Vinitaly
mattinopadova.gelocal.it

MERLARA. Il Vinitaly di Verona è stata l'occasione per presentare il "Progetto Risorsa", iniziativa del Consorzio Tutela Vini Merlara Doc per garantire la nutrizione del vigneto in maniera innovativa e sostenibile.

Il progetto prevede la realizzazione di una rete di monitoraggio per rilevare i diversi aspetti dei vigneti, le condizioni climatiche e di umidità del terreno, lo stato della pianta, della soluzione circolante e dei sistemi d'irrigazione utilizzati.

Al progetto hanno collaborato anche Gal Patavino, Cantina Colli Euganei, Conselve Vigneti e Cantine e Condifesa Padova. Ha spiegato ieri Tiziano Girotto di Condifesa: «Per avviare la fase sperimentale abbiamo installato delle centraline meteo su aziende socie delle cantine individuate in area Gal Patavino. Saranno raccolti costantemente – con aggiornamento orario – i parametri di temperatura, umidità relativa dell'aria, pluviometria e velocità del vento. Con sonde a terra rileveremo temperatura e umidità del suolo per una profondità di 60 centimetri ogni 10».

In base ai valori raccolti, saranno fornite informazioni per garantire un utilizzo intelligente ed efficace di irrigazione e fertirrigazione. Agli agricoltori del territorio saranno infatti fornite indicazioni sui fabbisogni idrici e nutrizionali della vite e sui rischi di attacchi parassitari e necessità di interventi fitosanitari. —

Nicola Cesaro



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
Veneto
2014-2020



08/04/2019



GAL Patavino: avviso pubblicazione bandi

Il Gal Patavino ha aperto i termini per la presentazione delle domande di aiuto a valere sugli interventi: Bando 16.4.1. Cooperazione per lo sviluppo delle filiere corte. Scadenza termini 04 giugno 2019

01/05/2019



Gal Patavino: Bando "Le nuove energie, la nostra accoglienza"

Aperti i termini per la presentazione delle domande di aiuto a valere sugli interventi: Bando 16.2.1. Realizzazione di progetti pilota e sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie. Scadenza termini 08 giugno 2019





FESTA DEL SALONE
Salone dei Sapori al Vinitaly

09/04/2019 07:33

Salone dei Sapori presentato al Vinitaly

E' stato presentato al Vinitaly di Verona il programma di eventi del Consorzio di Tutela dei Vini dei Colli Euganei, in occasione del Salone dei Sapori, la manifestazione che festeggerà gli 800 anni del Salone di Padova dall'8 al 12 maggio prossimi. All'inaugurazione erano presenti anche, oltre allo staff de

 [Privacy settings](#)



REGIONE DEL VENETO



Euganei, con il presidente Marco Calaon, l'assessore al commercio del comune di Padova Antonio Bressa, Paolo Martin, Presidente del Consorzio Sotto il Salone, ed i rappresentanti delle associazioni di agricoltori Coldiretti e Cia, e del Gal Patavino.

Sabato 11 Maggio sarà la giornata in cui i Colli Euganei entreranno in città: dalle 15 alle 21, le Logge del Salone, si animeranno di una ventina di aziende in rappresentanza dei produttori euganei protagoniste di un banco di degustazione.

Contemporaneamente nelle piazze si potranno degustare i vini dei colli euganei, con 10 postazioni wine, abbinata ad altrettante postazioni food dove sperimentare le tipicità padovane, proposte da un gruppo selezionato di ristoratori. Sempre sabato, grazie alla collaborazione con AIS Veneto, sulle logge si terrà un concerto di musica classica, durante il quale i sommelier dell'AIS abbineranno un vino particolare, per tipologia ed annata, alle musiche eseguite da un quartetto d'archi. Alle 20.30 tra gli affreschi di Palazzo della Ragione inizierà invece il convegno che introdurrà nella festa il tema delle prospettive per i vini euganei. A confrontarsi saranno il giornalista e conduttore radiofonico Giuseppe Cruciani ed Adua Villa, sommelier masterclass, che dialogheranno intorno al tema del vino, non senza colpi di scena. L'evento sabato 11 maggio è anche la preview di "Vulcani", quarta edizione, che il 19 Maggio porterà a Villa Papafava di Frassanella di Rovolon, il più grande banco d'assaggio di vini da suoli vulcanici, con 30 aziende euganee e numerose alle altre maggiori aree vulcaniche italiana assieme ad alcune cantine ospiti da Spagna e Portogallo.



L'ostello a "gestione familiare" ha riaperto le porte ai turisti

Nicola Cesaro

Il sindaco Borghesan: «La struttura è solo un tassello per rilanciare la città. Stiamo investendo 110 mila euro per ristrutturare le sale di Castel San Zeno»

Sarà un ostello a "gestione familiare" quello che è ritornato a vivere da ieri. Con le "porte aperte" della mattinata e poi con il taglio del nastro del pomeriggio, Montagnana è tornata a contare su una struttura fondamentale per l'attività turistica cittadina, l'Ostello Città Murata. Il sindaco Loredana Borghesan ha tenuto a battesimo la riapertura della struttura, chiusa ormai da due anni e mezzo. A gestire l'ostello sarà l'azienda Santiago di Borgo Veneto, che oltre ad essere del posto offrirà anche una conduzione a gestione strettamente familiare.

I NUMERI

La struttura ricettiva, che si trova nell'anello esterno di viabilità delle mura medioevali in via Circonvallazione Nord, è omologata per dare ospitalità a 52 persone in 8 camerate. Ci sono poi 24 posti in 6 appartamenti, per un totale di 76 posti letto. La speranza è di far rientrare presto l'ostello nel mercato turistico veneto, soprattutto dopo il vuoto e le brutte esperienze lasciati nell'ultimo triennio. L'appetibilità della città murata e di questo tipo di turismo non mancano. Nel corso del 2016 sono stati registrati, tra marzo e ottobre, 1.189 pernottamenti nell'allora ostello. Tuttavia la struttura, se ben gestita e organizzata, è capace di numeri superiori: nel 2014 le presenze registrate erano state infatti 2.570. Servirà sicuramente del tempo e, tra le varie cose, anche una promozione della struttura attraverso il web, che oggi manca praticamente del tutto.

ALTRI INVESTIMENTI

«La riapertura dell'ostello è solo uno dei tasselli che contiamo di completare per rilanciare ulteriormente un turismo che a Montagnana ha già ottimi numeri» spiega il sindaco Borghesan «In queste settimane, ad esempio, stiamo investendo 110 mila euro per la ristrutturazione di Sala Austriaca e Sala Veneziana a Castel San Zeno, luoghi di incontro ma anche spazi per mostre». Si interverrà sull'impiantistica ma anche sull'allestimento multimediale. Lo stesso museo del castello sta per essere ripensato. E ancora: «Altri 60 mila euro arrivano dal Gal per la promozione della Romea Strata, il percorso per i pellegrini che passa anche per questo territorio. Una parte importante, in questa attività, è affidata al nostro ufficio turistico che a breve potrà contare anche su una persona in più». C'è poi l'importante cantiere di recupero e valorizzazione della Rocca degli Alberi, che si vuole far diventare anche polo museale dedicato al Medioevo e alle Città murate del Veneto. Qui il ministero ha messo a disposizione ben 900 mila euro. Dal 18 aprile partiranno i primi lavori a Porta Vicenza e in particolare per due giorni il passaggio rimarrà chiuso per permettere alcune attività di carotaggio. —





**Argav Giornalisti
Agroalimentari
Ambientali**
@argav.giornalistiagroali
mentariambientali

Home
Post
Foto
Informazioni
Community
Informazioni e inserzioni

[Crea una Pagina](#)

Ti piace Pagina seguita Condividi



generazione nel Po. Zaia: "Questione nazionale, il Governo metta il limite zero"
Arpav ha comunicato agli uffici del...

Mi piace Commenta Condividi

Argav Giornalisti Agroalimentari Ambientali
17 h



ARGAVWORDPRESS.COM
Cooperazione per lo sviluppo delle filiere corte, nuovo bando del Gal Patavino, domande entro il 4 giugno 2019

Mi piace Commenta Condividi

Mostra tutti

Contattaci Invia un messaggio

Community Mostra tutti

- Invita i tuoi amici a mettere "Mi piace" a questa Pagina
- Piace a 3117 persone
- Followers: 3145
- Piace a Carmen Gurinov e 1 altro amico

Informazioni Mostra tutto

- Invia un messaggio
- www.argav.wordpress.com
- Canale TV
- Suggerisci modifiche

Trasparenza Della Pagina Altro...

Facebook ti mostrerà informazioni per aiutarti a capire meglio lo scopo di una Pagina. Vedi le azioni eseguite dalle persone che gestiscono e pubblicano contenuti.

Pagina creata - 14 novembre 2009

Membri Del Team

- Mirka Cameran Schweiger

Italiano English (US) Română Español Portuguese (Brasil)

Informazioni sui dati di Insights della Pagina
Privacy · Condizioni · Pubblicità · Scegli tu! · Cookie · Altro



Cooperazione per lo sviluppo delle filiere corte, nuovo bando del Gal Patavino, domande entro il 4 giugno 2019

Posted on 16 aprile 2019 by argav



Il Gal Patavino ha aperto i termini per la presentazione delle domande di aiuto a valere sull'intervento **"bando 16.4.1. cooperazione per lo sviluppo delle filiere corte"**. Può fare domanda un **Gruppo di Cooperazione (GC)**, che può assumere tre composizioni: imprese agricole attive nel settore della produzione primaria; imprese agricole attive nel settore della produzione primaria e imprese di trasformazione e commercializzazione; imprese agricole attive nel settore della produzione primaria e imprese di servizi di ristorazione. Ciascuna composizione può essere integrata con associazioni dei consumatori. La percentuale del contributo a fondo perduto è del 70 cento, minimo e massimo investimento:

10.000 – 50.000 euro, si può fare domanda entro il 4 giugno 2019.

Altri progetti in corso. Sta proseguendo, inoltre, l'attuazione del progetto chiave **"Rigenerare Territori, coltivare innovazioni"**, avviato con i progetti **"PerCorsi Rurali"** (capofila comune di Vò in collaborazione con i comuni di Conselve e Merlara) e con **"RISORSA (Rete Innovativa per la Sostenibilità Rurale e Sensibile alla salute e nutrizione del vigneto)"** (capofila la Cantina dei Colli Euganei, in collaborazione con Conselve Vigneti e Cantine, Consorzio per la tutela dei vini "Merlara" e Consorzio Padovano di Difesa di attività e produzioni agricole). Quest'ultima fase prevede la pubblicazione del tipo di intervento dedicato alle imprese che realizzano investimenti nelle soluzioni innovative identificate nel progetto. I testi integrali dei bandi possono essere scaricati alla sezione Bandi e finanziamenti – Bandi Pubblici del sito del **Gal** (<https://www.galpatavino.it/bandi-e-finanziamenti/>). **Ulteriori info:** email: servizio.tecnico@galpatavino.it; pec: galpatavino@pec.it



IN EVIDENZA NEWS

PROGETTO RISORSA, L'INNOVAZIONE PER LA SALUTE DEL TUO VIGNETO

22 Aprile 2019

Risorsa



CONDIFESA PADOVA

UNA RETE INNOVATIVA PER LA SOSTENIBILITÀ DEL VIGNETO

Il "Progetto Risorsa" è una rete innovativa per la sostenibilità rurale e sensibile alla salute e nutrizione del vigneto. Il progetto prevede la realizzazione di una rete di monitoraggio per rilevare i diversi aspetti dei vigneti, le condizioni climatiche e di umidità del terreno, lo stato della pianta, della soluzione circolante e dei sistemi d'irrigazione utilizzati.

È una iniziativa del Consorzio Tutela DOC Merlara in collaborazione con Gal Patavino, Cantina Colli Euganei, Conselve Vigneti e Cantine e Condifesa Padova, il consorzio padovano di difesa delle attività e produzioni agricole.



“Per avviare la fase sperimentale abbiamo installato delle centraline meteo su aziende socie delle Cantine individuate in area Gal Patavino. – spiega Tiziano Giroto, direttore di Condifesa Padova – Saranno raccolti costantemente (con aggiornamento orario) i parametri di temperatura, umidità relativa dell’aria, pluviometria e velocità del vento.

Con sonde a terra rileveremo temperatura e umidità del suolo per una profondità di 60 cm con intervalli ogni 10. E’ un progetto realizzato in collaborazione con Horta srl che arricchirà il servizio Vite.net con uno strumento sull’irrigazione e fertirrigazione per gestire i dati rilevati dalle centraline e sonde posizionate sui vigneti posti nel territorio Gal Patavino. Agli agricoltori del territorio saranno fornite indicazioni: sui fabbisogni idrici e nutrizionali della vite e sui rischi di attacchi parassitari e necessità di interventi fitosanitari. I risultati attesi prevedono un notevole risparmio idrico e di energia, una distribuzione mirata dei nutrienti, garantendo le migliori condizioni di accrescimento delle piante, una sensibile riduzione di utilizzo dei prodotti fitosanitari e una maggior sensibilità dei produttori dal punto di vista ambientale, attenti al rispetto delle risorse naturali quali acqua, fertilità del suolo, biodiversità, e riduzione delle sostanze chimiche inquinanti”.

Per saperne di più puoi scaricare qui sotto una breve guida sul progetto, oppure contatta il Condifesa Padova!

Presentazione Progetto RISORSA

Scarica



di Nicola Stievano

La vite è il segno distintivo del paesaggio, e anche della storia, dei Colli Euganei. Sui pendii degli antichissimi vulcani spenti i vigneti esistevano già in epoca romana, sebbene si ottenesse un vino ben diverso da quello a cui siamo abituati oggi. Lo certifica anche un epigramma di Marziale, nel I secolo d.C., dedicato alle «contrade euganee di Elicazione con dossi dipinti e trappuntati di viti».

Tra alti e bassi, la viticoltura ha resistito al passare dei secoli, a guerre ed invasioni, incendi ed epidemie, alla rivoluzione industriale e a quella tecnologica. Sono cambiate le varietà delle uve e le tecniche di coltivazione, nella prima metà del Novecento si sono gettate le basi della viticoltura contemporanea ma è nell'ultimo mezzo secolo che il vino dei Colli Euganei ha assunto una precisa fisionomia e una sua marcata distintività.

Esattamente 50 anni fa, nell'estate del 1969, la nascita del Consorzio di tutela dei Vini dei Colli Euganei segna il primo passo della nuova Doc, tra le prime in Italia, che nei decenni successivi farà conoscere il vino padovano ben oltre i confini provinciali. Del resto le potenzialità non mancano: i Colli Euganei godono di una varietà di terreni e di microclima ideali per la coltivazione di uve sia bianche che rosse, con la possibilità di ottenere dei vini fra loro diversi ma in grado di "raccontare" al meglio il territorio d'origine.

Nei circa 2.500 ettari di vi-

LE GEMME DEL TERRITORIO

I vini vulcanici dei Colli sul "parallelo fortunato" conquistano i mercati

La spinta verso coltivazioni sostenibili ha ispirato la nascita di un bio-distretto
«Le nostre cantine sono rimaste laboratori artigianali votati all'eccellenza»

Continua il successo del Serprino che viaggia sui 4 milioni di bottiglie prodotte

gneti dei Colli Euganei si sono imposti da una parte i bianchi, dal Moscato Giallo all'autoctono Serprino, dall'altra i rossi come Merlot e Cabernet. Del resto, fanno notare gli stessi viticoltori, i Colli Euganei condividono con Bordeaux la stessa latitudine, il 45° parallelo, il "parallelo del vino", che garantisce condizioni climatiche ottimali per la maturazione dei rossi. D'altronde non è un caso se la presenza di merlot e cabernet, si registra fin dalla metà del 1800, facendo di queste colline la culla dei primi bordolesi italiani. Qui queste uve, a differenza che in molte altre parti d'Italia e del mondo, giungono a maturazione con costanza. Ma per i Colli Euganei è l'origine vulcanica quel plus che dona ca-





Lo stand dei vini dei Colli Euganei a Vinitaly, Verona

rattere e longevità a questi vini, capaci di evolvere nel tempo, assumendo un carattere identitario a cui la definizione di bordolesi comincia a stare stretta.

«Meglio infatti parlare di vini vulcanici» afferma Marco Calaon, presidente del Consorzio Vini dei Colli Euganei «che nascono da terreni ricchi di minerali ed elementi naturali unici. Da qui il segreto della longevità e del carattere dei nostri vini rossi, su cui abbiamo in corso anche degli studi scientifici. Il mese scorso al Vinitaly abbiamo proposto proprio una carrellata sui vini storici, sperimentando nel bicchiere la particolare capacità dei vini euganei di sostenere anche lunghi affinamenti. I rossi hanno superato le aspettative, dimostrando non solo di essere ancora in ottimo stato, ma di avere addirittura ancora molto da dire, anche su distanze così lunghe».

Sul fronte dei vini bianchi il Moscato Giallo è alla base del successo del Fior d'Arancio, la prima Docg padovana,

che in meno di un decennio ha conosciuto un vero e proprio boom diventando di fatto il vino-bandiera dei Colli Euganei, nelle sue tre tipologie: secco, dolce e passito.

Continua poi il successo del Serprino che con il Prosecco condivide lo stesso vitigno ma tiene ben distinto il legame con il territorio d'origine. Con quattro milioni di bottiglie di vino prodotte ogni anno e un terzo di esportazioni, le 500 case vinicole dei Colli Euganei scommettono sia sui bianchi fruttati e freschi che sui grandi rossi, spingendo anche sul biologico. Proprio a tutela delle colline vulcaniche si è sviluppato il bio-distretto dei Colli Euganei che riunisce già alcune decine di produttori orientati al biologico e alla sostenibilità delle coltivazioni. C'è poi chi sta sperimentando con successo anche la coltivazione di varietà resistenti alle malattie, che non richiedono particolari trattamenti per arrivare a maturazione.

«Sui Colli Euganei la percentuale di superficie vitata è rimasta piuttosto bassa rispetto ad altre colline vinicole» ricorda Calaon «ad oggi i vigneti non superano il 10 per cento dell'intero comprensorio. Questo consente di operare trattamenti di molto inferiori rispetto alle altre aree coltivate a vite, in quanto la pianta è già in equilibrio e riesce a difendersi autonomamente. Le cantine sono rimaste laboratori artigianali, orientate all'eccellenza. Se nel passato i viticoltori erano costretti ad una economia di pura sussistenza oggi non temono di cavalcare l'internazionalizzazione».

© SPIN/CALCIN D'OTTI/ASB/RAI



In Vitis
Veritas

Una domenica tra i vini rosa Bollicine e vulcanici

MOGLIANO VENETO

Domenica prossima, 19 maggio, a Mogliano Veneto (Tv), Slow Food Treviso, in collaborazione con Slow Food Editore, il Comune e la Pro Loco Mogliano Veneto, organizza la 3. edizione di "Bollicine e Vini Rosa d'Italia". In Piazza dei Caduti, dalle 10 alle 20, aziende vinicole provenienti da tutta Italia e segnalate nelle due guide "Le 100 migliori Bollicine d'Italia" e "100 migliori Vini Rosa d'Italia". Ai visitatori verrà richiesto un contributo all'associazione di 15 euro comprensivo di degustazione dei vini, calice e porta calice, ed in regalo una copia a scelta tra le due Guide. I soci Slow Food e chi presenterà il biglietto d'ingresso di Inconfondibile-Festival dei Vini Rifermentati in Bottiglia svoltosi ieri a Villa Braida, sempre a Mogliano, avranno uno sconto di 2 euro sul contributo. I visitatori avranno anche la possibilità di degustare piatti proposti da cucine di strada selezionate da Slow Food Treviso.

Cucineranno: Pro Loco Mogliano Veneto, Le Fattorie dei Sapori Veneti, Da Bimbari Trattoria, Osteria New Bacareto.

PROFUMI EUGANEI

Ancora domenica 19, a Rovolon (Pd), Tenuta Frassanelle, antica dimora dei Conti Papafava, ospiterà (dalle 10.30 alle 20) "Vulcanici", rassegna di vini da territori vulcanici organizzata dal Consorzio Vini Colli Euganei in collaborazione con la Strada del Vino dei Colli Euganei, la declinazione euganea di Volcanic Wines, ed è il più grande banco d'assaggio che presenta i vini da suolo vulcanico, un particolare terroir che conferisce al nettare caratteri preziosi. Dalla Sicilia al Veneto saranno presenti oltre 30 aziende euganee e un'ampia selezione dalle maggiori aree vulcaniche italiane e alcune cantine ospiti da suoli vulcanici della Spagna e del Portogallo. Ovviamente in abbinamento alle prelibatezze euganee, come l'olio, il

prosciutto oltre a molti altri prodotti e preparazioni del territorio. Biglietto: 22 euro (18 con prenotazione dal sito, 15 soci Ais, Fisa, Fisa, Onav, Slow Food) per la degustazione. A pagamento, invece, i Wine Tasting Guidati, curati da Ais Veneto e a numero chiuso (info@vulcanici.wine).

RABOSO IN PIAZZA

Sempre domenica, infine, Oderzo offre per tutto il giorno (dalle 10 del mattino alle 8 di sera) un percorso enogastronomico con 11 punti degustazione in Piazza Grande, con le tipicità del territorio in abbinamento al vino Raboso e nel padiglione coperto degustazioni guidate a tema e uno show cooking con Fabrizio Nonis.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
Veneto
2014-2020



I migliori vini in una location da favola: torna l'atteso appuntamento con "Vulcanei"

In programma domenica 19 maggio a Villa Papafava - Tenuta Frassanelle a Bastia di Rovolon: il più grande banco d'assaggio di vini vulcanici, un must per gli amanti del genere

Gabriele Fusar Poli

15 maggio 2019 17:10



In alto i calici: Vulcanei, la rassegna di vini da territori vulcanici, è alle porte. La manifestazione - organizzata dal Consorzio Vini Colli Euganei in collaborazione con la Strada del Vino - si svolgerà domenica 19 maggio alla Tenuta Frassanelle a Bastia di Rovolon e nella sua quarta edizione assume un significato particolare per la denominazione Colli Euganei che, istituita nel 1969, festeggia i suoi primi 50 anni.



"Vulcanei"

Vulcanei è il più grande banco d'assaggio di vini da suolo vulcanico, un'occasione unica per degustare tutti nello stesso luogo i vini provenienti dalle aree vulcaniche italiane e degli ospiti speciali Azzorre, Canarie e Santorini. Nella splendida cornice della Tenuta Le Frassanelle, sovrastata dalla sontuosa Villa Papafava, saranno presenti le aziende dei Colli Euganei (26), quelle delle altre aree vulcaniche italiane ed estere e le collettive di 5 Consorzi di tutela in rappresentanza di numerosi produttori, per un totale di più di 50 aziende. La scoperta dei vini e dei loro territori ai banchi d'assaggio sarà corroborata da una Masterclass con John Szabo, esperto di vini vulcanici mondiali, da altre degustazioni guidate a cura dell'Ais Veneto e dalla proposta di prelibatezze euganee. Marco Calao, presidente del Consorzio Vini Colli Euganei, afferma: «Il nostro intento per il prossimo futuro è quello di rafforzare l'identità dei nostri vini fortemente determinata dal territorio e dai suoli di origine vulcanica. Un territorio incontaminato dove il paesaggio è ancora oggi fatto di borghi, boschi, vigneti e oliveti, dove le cantine sono rimaste laboratori artigianali affacciati sui loro vigneti che, non superando il 10% dell'intero comprensorio, garantiscono un perfetto equilibrio naturale di microclimi, con relativa fauna e flora. Siamo collocati sul "parallelo del vino", il 45°, dove le condizioni climatiche sono ottimali per la produzione e la maturazione dei rossi. Inoltre le nostre viti affondano le radici in suoli di origine vulcanica, un plus che dona carattere e longevità ai nostri vini».

Le degustazioni guidate

Ecco le quattro degustazioni guidate a cui è possibile prenotare la partecipazione.

- Ore 15.45. Master Class a cura di John Szabo, "Born of light and lava: 12 unique expressions from mountain and sea" - "Figli della luce e della lava: 12 particolarissime espressioni scelte tra montagne e mari". In inglese con traduzione abstract in italiano - Prenotazione obbligatoria: info@vulcanei.wine, 388.3029843

- Tasting guidati dall'Ais Veneto

Ore 11.15. Dalle Apianae: Vulcaniche aromaticità

Ore 12.45. "Bianche": Laviche suggestioni

Ore 14.15. Espressioni magmatiche rosse

Prenotazione obbligatoria: info@vulcanei.wine, 388.3029843



Olio dei Colli, festa con premiazione

►Prima l'azienda "Michele Tommasin" di Arquà Petrarca

GALZIGNANO

Tante aziende sul podio per assicurarsi l'ambito primato della migliore produzione dell'olio extra vergine dei colli. Ma più che una competizione, è stata una festa dedicata alla genuinità dei prodotti e all'amore per la terra e per il territorio, la serata finale della 21ª edizione del premio "Pomea d'oro", svoltasi al Golf Club di Galzignano. Ad aggiudicarsi l'alloro fra i produttori agricoli più qualificati è stata l'azienda "Michele Tommasin" di Arquà Petrarca. La concorrenza però è stata agguerrita. Al terzo posto, ad appena qualche lunghezza di distanza si è classificata l'azienda "Adriano Bisello" di Lozzo Atestino, preceduta di un soffio dall'azienda "Giancarlo Bresan" di Baone. Il concorso come ogni anno ha attratto non solo i produttori più qualificati ma anche gli operatori del mondo agro alimentare, decisi a promuovere un prodotto non più relegabile ad un ambito di nicchia ma destinato ormai ad

occupare un posto di eccezione, per le proprie qualità, all'interno delle cucine più rinomate. Non si spiega altrimenti la presenza in platea di figure del mondo istituzionale, decise a supportare sul mercato la peculiarità del prodotto euganeo. Fra i presenti alla premiazione, accanto al vice presidente della Provincia Vincenzo Gottardo e a diversi sindaci del contorno dei Colli, c'era anche il senatore padovano, Antonio De Poli, ed il Presidente del GAL Patavino Federico Miotto. Il presidente del comitato tecnico organizzativo Antonio Sturaro ed il presidente della giuria Antonio Volani hanno toccato con mano l'entusiasmo di tante aziende produttrici ed il salto di qualità assunto in pochi anni dall'olio extravergine dei colli. Non ha caso da qualche anno il prodotto ha fatto mostra di sé nella vetrina internazionale del "Vinitaly" di Verona. «La produzione dell'olio in questo territorio – ha sottolineato il sindaco, Riccardo Masin – costituisce ormai una realtà affermata, ma parte da un'amore per la terra e per il lavoro che ha accomunato diverse generazioni di produttori e reso orgogliose varie realtà locali che lo rendono un valore aggiunto della propria specificità territoriale».

Lucio Piva



Vulcanici, il più grande banco d'assaggio di vini da suolo vulcanico, apre il 19 maggio 2019 a Bastia di Rovolon (PD)

Posted on 17 maggio 2019 by argav



suoli vulcanici

Vulcanici, rassegna di vini da territori vulcanici apre domenica 19 maggio, alla **Tenuta Frassanelle** a Bastia di Rovolon (PD). La manifestazione – organizzata dal Consorzio Vini Colli Euganei in collaborazione con la Strada del Vino – nella sua quarta edizione assume un significato particolare per la **denominazione Colli Euganei** che, istituita nel 1969, **festeggia i suoi primi 50 anni**.

Collocati sul “parallelo del vino”. “Il nostro intento per il prossimo futuro – racconta **Marco Calaon**, presidente del Consorzio Vini Colli Euganei – è quello di rafforzare l'identità dei nostri vini fortemente determinata dal territorio e dai suoli di origine vulcanica. Un territorio incontaminato dove il paesaggio è ancora oggi fatto di borghi, boschi, vigneti e

oliveti, dove le cantine sono rimaste laboratori artigianali affacciati sui loro vigneti che, **non superando il 10% dell'intero comprensorio, garantiscono un perfetto equilibrio naturale di microclimi, con relativa fauna e flora**. Siamo collocati sul “parallelo del vino”, il 45°, dove le condizioni climatiche sono **ottimali per la produzione e la maturazione dei rossi**. Inoltre le nostre viti affondano le radici in suoli di origine vulcanica, un plus che dona carattere e longevità ai nostri vini”.

La manifestazione è il più grande banco d'assaggio di vini da suolo vulcanico, un'occasione unica per degustare tutti nello stesso luogo i vini provenienti dalle aree vulcaniche italiane e degli **ospiti speciali Azzorre, Canarie e Santorini**. Nella Tenuta Le Frassanelle saranno presenti le **aziende dei Colli Euganei (26)**, quelle delle **altre aree vulcaniche italiane ed estere** e le **collettive di 5 Consorzi di tutela** in rappresentanza di numerosi produttori, **per un totale di più di 50 aziende**. La scoperta dei vini e dei loro territori ai banchi d'assaggio sarà corroborata da una **Masterclass con John Szabo**, esperto di vini vulcanici mondiali, da altre degustazioni guidate a cura dell'**Ais Veneto** e dalla proposta di prelibatezze euganee.

Quattro degustazioni guidate a cui è possibile prenotare la partecipazione. Ore 15.45 Master Class a cura di John Szabo **“Figli della luce e della lava: 12 particolarissime espressioni scelte tra montagne e mari”**. In inglese con traduzione abstract in italiano – Prenotazione obbligatoria: info@vulcanici.wine, 388.3029843 **Tasting guidati dall'Ais Veneto** 11.15: Dalle Apianae: Vulcaniche aromaticità 12.45 “Bianche”: Laviche suggestioni. 14.15 Espressioni magmatiche rosse. Prenotazione obbligatoria: info@vulcanici.wine, 388.3029843 Domenica 19 maggio 2019 dalle 10.30 alle 20.00. Programma, lista delle aziende presenti e altre info si trovano sul sito www.vulcanici.wine (<https://www.vulcanici.wine>)



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
Veneto
2014-2020



Dal Gal 1 milione di euro alle imprese della terra

► Dall'agricoltura ai vigneti, sfruttati i fondi europei

MONSELICE

È arrivato il momento di tirare le somme dopo i generosi contributi assegnati dal Gal Patavino a 42 imprese agricole del territorio. Si parla di 1.100.000 euro che, sommati alle cifre sborsate dagli imprenditori stessi, si sono tradotti in oltre 2 milioni di euro di investimenti. Il contributo a fondo perduto, dal 40 al 50%, infatti, ha sollecitato investimenti da parte di aziende dislocate in 27 diversi Comuni.

Obiettivi dell'iniziativa? Non solo aumentare la redditività dei beneficiari, ma anche innovare tecniche e strumenti per potenziare la competitività sul mercato, sostenere la crescita dei giovani imprenditori agricoli e incrementare l'uso delle energie alternative. Oltre ai singoli imprenditori, sono stati premiati con quasi 150 mila euro anche i Consorzi e le realtà di promozione dei prodotti di qualità, che hanno presentato progetti di valorizzazione dell'immagine e della qualità delle Doc e Docg, ma anche della produzione biologica.

Tra i premiati figurano il Consorzio per la tutela dei Vini Merlara, il Consorzio per la tutela dei Vini Colli Euganei, il Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva Veneto e la società cooperativa El Tamiso, capofila quest'ultima di un progetto che comprende altre realtà del territorio. Federico Miotto, presidente del Gal Patavino, si è detto molto soddisfatto dei risultati. «I progetti presentati hanno superato le aspettative e il Gal ha destinato risorse aggiuntive per finanziare il più alto numero di interventi. - ha affermato - Iniziamo già ad essere proiettati verso la nuova programmazione. Ambiente e innovazione del mondo agricolo restano centrali. Anche la cooperazione è strategica: impegnativa e più complessa, ma è un approccio promosso dall'Europa per ottimizzare risorse e idee».

La missione del Gal si è tradotta nell'assegnazione, ad oggi, di oltre 4 milioni e mezzo di euro nel territorio, permettendo investimenti per oltre 6 milioni e 600 mila euro. E nuovi contributi verranno elargiti prossimamente. A giugno, ad esempio, sarà pubblicato un nuovo bando destinato alle micro e piccole imprese non agricole, per investimenti nello start-up o nello sviluppo delle attività artigianali, turistiche e di servizio.

Ca.B.



REGIONE DEL VENETO



FUORIPORTA

Atelier di fiori e vini "vulcanici" spiragli di sole tra la pioggia

*Calendario in continuo mutamento
Prova a resistere lo Street Show alla Guizza*

Erika Bollettin

Altra domenica di pioggia: associazioni, pro loco e Comuni cercano di rivedere le programmazioni, anche se le manifestazioni annullate non mancano, dalla Rocca in Fiore di Monselice a Tracce di Medioevo a Camposampiero, ma restano gli appuntamenti al coperto. Nella Sala delle Colonne all'Orto Botanico, alle 15.30, lo stilista Roberto Capucci ed il fotografo Massimo Gardone risponderanno alle domande del pubblico sul proprio lavoro artistico. L'accesso è libero, serve iscrizione su ortobotanicpd.it. Alle 16 i pro-

tagonisti della mostra "L'atelier dei fiori incontra l'Orto Botanico" si sposteranno in auditorium per raccontare il costante dialogo tra arte e natura, fonte d'ispirazione per le loro creazioni.

In piazza Cuoco alla Guizza anteprima del **Padova Street Show**, dalle 17 alle 19.30, con i numeri di arti marziali e giocoleria del maestro Ling e il cabaret di Vualà.

Si torna in provincia. Il giorno di festa organizzato alla Corte Benedettina a Legnaro assicura la visita guidata delle 10, nel pomeriggio ci sono i giochi di una volta. I programmi delle manifestazioni enogastronomiche sono assicurati

L'appuntamento alla scoperta con i vini "vulcanici" è per oggi pomeriggio a Villa Papafava

Confermata la festa del Prosciutto Dop a Montagnana con sala gourmet

grazie a stand e tendoni. Si parte con i vini, a Villa Papafava Tenuta Frassanelle a Bastia di Rovolon, torna **Vulcanici**, la rassegna di vini da territori vulcanici organizzata dal Consorzio Vini Colli Euganei in collaborazione con la Strada del Vino. Dalle 10.30 alle 20 sarà l'occasione per degustare i vini provenienti dalle aree vulcaniche italiane e degli ospiti speciali Azzorre, Canarie e Santorini. Per le degustazioni guidate bisogna prenotare (info

388.3029843). Montagnana in festa celebra il **Prosciutto Veneto Dop** con 2200 metri quadri di tensostruttura che ospita sala gourmet e un'area adibita alla ristorazione aperta dalle 11 alle 24. Questa sera verrà organizzata una cena per raccogliere fondi a favore dell'Istituto Oncologico Veneto). In concomitanza con la festa del prosciutto è stata organizzata la mostra **Fotografie della Montagnana di un tempo**, dal 1890 al 1940, a cura

del Circolo Filatelico Numismatico, negli spazi dell'Ufficio Turistico Iat. **Arrosticini vs bombette** è la proposta culinaria del Parco della Musica (via Venezia), mentre a Terrassa Padovana stasera chiude la **Festa del galletto alla brace e Western Show**, organizzato dalla parrocchia nell'area vicino al Santuario della Madonna. Continua la **Festa dei bigoli** a Carbonara di Rovolon, con la pasta fatta nello stand. —

 BY-NC-ND/AL.ORG/08/PT/RS/BR/AL



E' online il programma ufficiale della 22° Festa Provinciale delle Pro Loco Padovane!

POSTED BY: REDAZIONE WEB 21 MAGGIO 2019



SLOW TOURISM

#DAI COLLI ALL'ADIGE 2020

IN EVIDENZA



SLOW TOURISM
#DAI COLLI ALL'ADIGE 2020

I due video promozionali del progetto Slow Tourism, realizzato con il finanziamento del GAL Patavino.

TERRACQUA: da Battaglia Terme a Montagnana

SLOWBIKE: da Battaglia Terme ad Agna



GAL PATAVINO

Contributi per valorizzare il mondo rurale e i prodotti

Il Gal patavino, con le ulteriori risorse ricevute dalla Regione Veneto, darà la possibilità ad aziende agricole locali di realizzare progetti di valorizzazione del mondo rurale nel territorio dei Colli e dell'area fino a sud dell'Adige che coinvolge 44 Comuni. Poco più 1 milione e 200 euro finanzieranno 42 iniziative.



Gal patavino Chiuso il bando 4.1.1 "Investimenti per migliorare le prestazioni e la sostenibilità globali dell'azienda agricola"; assegnati più di un milione di euro per 42 progetti che contribuiranno a valorizzare i prodotti doc e docg tra Colli e Bassa Padovana

Sostegno alla qualità in campo

È stato Federico Miotto, presidente del Gal patavino, a illustrare le novità relative agli ultimi finanziamenti assegnati dal Gruppo di azione locale sul territorio. Poco meno di 1 milione e 200 mila euro di contributi che consentiranno la realizzazione di 42 progetti presentati dalle imprese agricole che insistono nel territorio di pertinenza del Gal patavino, identificabile nell'area collinare dei Colli euganei, all'interno del parco regionale omonimo, e nell'area pianeggiante a sud dei Colli, delimitata dal fiume Adige.

L'ampia porzione della provincia padovana è composta da 44 comuni ubicati nell'area a sudovest di Padova per un'estensione totale di 916,3 chilometri quadrati e una popolazione residente complessiva di poco meno di 200 mila abitanti. È in questo territorio, dove la vocazione all'attività agricola non ha mai smesso di manifestarsi, pur non mancando velleità mani-



Federico Miotto - Presidente Gal patavino.



Risorse per gli investimenti di aziende presenti nei 27 comuni all'interno dell'area del Gal patavino

fatturiere che non sempre pesano positivamente, che il Gal patavino ha svolto e sta svolgendo il proprio lavoro di gestore dei contributi economici erogati dall'Unione Europea e dal fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia.

In soldoni, un vero e proprio strumento di programmazione che riunisce tutti i potenziali attori dello sviluppo, quali associazioni di categoria, imprenditori, consorzi, comuni e istituzioni pubbliche, nella definizione di una politica economica concertata in una determinata area. Nel caso del Gal patavino, appunto, è il territorio compreso all'interno dei comuni di Agna, Anguillara Veneta, Arquà Petrarca, Bagnoli di Sopra, Baone, Barbana, Battaglia Terme, Boara Pisani, Borgo Veneto (nato dalla fusione di Megliadino San Fidenzio, Saletto, Santa Margherita d'Adige), Carceri, Cartura, Casale di Scodosia, Castelbaldo, Cinto Euganeo, Conselve, Due Carrare, Este, Galzignano Terme, Granzè, Lozzo Atestino, Masi, Megliadino San Vitale, Merlara, Monselice,

Montagnana, Montegrotto Terme, Ospedaletto Euganeo, Pernumia, Piacenza d'Adige, Ponso, Pozzonovo, Rovolon, San Pietro Viminario, Sant'Elena, Sant'Urbano, Stanghella, Teolo, Torreglia, Tribano, Urbana, Vescovana, Vighizzolo d'Este, Villa Estense, Vo.

«Sono 44 municipalità - ha precisato il presidente Miotto - dove il contributo a fondo perduto, dal 40 al 50 per cento, ha sollecitato investimenti da parte di 42 aziende per più di 2 milioni di euro in impianti, fabbricati, macchinari, attrezzature, sistemazioni fondiarie e idraulico-agrarie. I progetti presentati hanno superato le attese e il Gal ha destinato risorse aggiuntive per finanziare il più alto numero di interventi. Con questi due bandi abbiamo destinato al mondo agricolo più del 20 per cento delle risorse finanziarie del Programma di sviluppo locale 2014-20, in una fase già proiettata verso la futura programmazione "Leader"».

Fondi europei

150 mila euro per promuovere i prodotti di qualità del territorio

Nell'ambito delle risorse aggiuntive a disposizione del Gal patavino, premiato dalla Regione con un'ulteriore dotazione in quanto ente virtuoso nel gestire i fondi destinati dall'Ue e dal Psr veneto, ammontano a 149.843 euro i contributi assegnati anche ai consorzi e alle realtà di promozione dei prodotti di qualità, per progetti che valorizzano l'immagine e la qualità delle doc e docg,

nonché la produzione biologica (bando 3.2.1).

I beneficiari sono il Consorzio tutela dei vini Merlara doc, il Consorzio volontario per la tutela dei vini Colli Euganei, il Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva veneto Valpolicella e la società cooperativa agricola El Tamiso, che fa da capofila di un progetto che vede la collaborazione di Padagri società cooperativa agricola



149.843 euro - Una parte anche al consorzio di tutela vini Colli Euganei.

e Associazione veneta dei produttori biologici e biodinamici (Aveprobi).

Il presidente del Gal, Federico Miotto, segnalando l'importanza dei contributi erogati a sostegno dell'attività di promozione, sempre più preziosa sul mercato, ha voluto sottolineare il valore di saper cogliere tutte le opportunità disponibili attraverso le risorse messe a disposizione della Ue, specie per il mondo rurale.

A oggi il Gal ha assegnato oltre 4 milioni e 500 mila euro, generando investimenti sul territorio di oltre 6 milioni e 600 mila euro, nel quadriennio 2014-20. Il Gal rinnova, infine, i bandi ancora aperti per imprese che investono nella filiera corta e nelle biomasse.



LA RASSEGNA

Colli Euganei Jazz & Wine musica e degustazioni

Un mese di musica, visite guidate alle cantine e degustazioni per la quarta edizione di Colli Euganei Jazz & Wine, appuntamento nato per valorizzare il connubio tra musica ed eccellenze locali, in particolare legate alla cultura del vino e dei suoi produttori.

Si parte domenica 2 giugno (ore 18) dall'azienda Marco Sambin in località Valnogaredo con il concerto di Marco Strano 4et, protagonista di un tributo ai grandi sassofonisti Bob Berg e Michael Brecke. Il



Marco Strano



programma riprende giovedì 6 giugno al Ristocaffé Nero di Seppia (ore 21.30), che lascia il suo palcoscenico ai tre giovani artisti padovani del The Franks Jazz Trio per un omaggio ad Amy Winehouse. Anita & The Bouncebits sono i protagonisti della serata alla cantina Terra Felice ad Arquà Petrarca, domenica 9: porteranno il loro repertorio swing dallo stile tipicamente americano. Il 14 si fa tappa a Villa dei Vescovi a Luvigliano di Torreglia con il concerto di Enrico Merlin, chitarrista elettrico e acustico, banjoista e riconosciuto come uno dei più importanti esperti di Miles Davis. La Villa ospiterà anche il concerto quartetto del trombettista siciliano Giacomo Tantillo il 29.

Sabato 15 giugno la cantina Salvan di Due Carrare ospita la voce di Gloria Turrini. Tappa alla terrazza dell'Hilton Molino Stucky di Venezia il 16, mentre il 20 al Mooding Club di Padova sarà ospite il batterista newyorkese Anthony Pinciotti con i musicisti Claudio Filippini e Gabriele Evangelista. Il B&B La Mugletta di Teolo ospiterà il 23 l'Fiorenza Franceschi & Bright Notes, il ricavato sarà devoluto all'associazione Cornelia de Lange. Nell'ultima settimana di rassegna, tappa al Caffè Pedrocchi con il trio francese EYM, la Vignale di Cecilia a Baone ospita la cantante Chiara Luppi, si chiude in centro storico di Arquà Petrarca con il Ruggero Robin trio. —

Erika Bollettin



TORREGLIA

Spettacoli e impegno civico alla Festa della Mira

Da oggi a domenica Torreglia ospita la Festa della Mira, appuntamento lungo via Mondonego dedicato all'omonimo colle. Si comincia alle 20.45 con la consegna della Costituzione ai 18enni e lo spettacolo di teatro civile "57 giorni", al teatro La Perla (via Mirabello). Domani spazio alla musica, con i concerti delle bande alle 17.30 e dell'Intrepido Band alle 19. La commedia teatrale "Bastava 'na botta" alle 21 e la discesa notturna

a piedi chiuderanno la giornata. Domenica mattina passeggiate e trekking, mentre alle 12 viene scoperta la targa dedicata al letterato Jacopo Facciolati. Nel pomeriggio altri seminari, fino alla performance dello Swing Quartet (18.30) e al brindisi finale.

Ci saranno anche laboratori aperti per tutti, mostre d'arte e concorsi. Il programma completo è su www.festadelamira.it. —

R.T.



“Dai Colli all’Adige”, tutte le iniziative a sud della provincia di Padova Eventi a Padova

Redazione 14 giugno 2019 17:28

Riparte nel mese di giugno il progetto “**Dai Colli all’Adige**”, il piano di azioni finalizzate allo sviluppo locale avviato nel 2017 dal **GAL Patavino** e pensato *per promuovere la conoscenza dei 44 Comuni situati nel territorio che si estende a sud della provincia di Padova, tra i Colli Euganei e il fiume Adige.*

Tra le prime iniziative che prenderanno il via nel corso delle prossime settimane ci sarà il servizio di **visite guidate gratuite**: un’occasione unica per scoprire e riscoprire da una prospettiva inedita i luoghi di interesse storico, artistico, architettonico e naturalistico dell’area grazie ai tour e agli itinerari proposti dalle guide turistiche del territorio.

Percorsi tematici, visite al tramonto, escursioni a piedi o in bicicletta, trekking tour urbani, itinerari family friendly, quiz tour: sono molteplici e diversificate le proposte che verranno offerte quest’anno con l’obiettivo di informare e stimolare l’interesse del pubblico per un territorio ancora oggi troppo poco conosciuto, nell’ottica di uno sviluppo in senso turistico dell’intera area.

Numerose le visite guidate in calendario già dal mese di giugno. Quattro tour speciali al tramonto accompagneranno il pubblico nella magia delle sere di inizio estate, alla scoperta di alcune perle dell’area rurale

Si parte **sabato 15 giugno** con la prima visita guidata “*Sul far della sera*”: in occasione della “Cena lungo la Fratta” a Urbana (PD), sarà possibile visitare l’**antico Monastero di San Salvaro**, che oggi ospita un interessante museo etnografico dedicato alle antiche strade della Bassa Padovana.



Domenica 23 giugno la visita alla maestosa **Villa Correr a Casale di Scodosia (PD)** – con il piano terra adibito a museo contadino e l'ampio piano nobile in parte affrescato, aperta eccezionalmente in occasione della rassegna d'arte "Passpartout"; martedì 25 giugno la passeggiata sul far della sera nel giardino della cinquecentesca Villa Dolfin dal Martello a Due Carrare (PD), per ammirare le forme palladiane dell'edificio, per arrivare, nel cuore della città di Monselice venerdì 28 giugno e scoprire i segreti di Villa Pisani, eretta attorno al 1556 dal nobile patrizio veneziano Francesco Pisani di Zuanne come piccola dimora per agevolare i suoi viaggi da e per Montagnana. Queste ultime due visite guidate aprono le proiezioni di Euganea Film Festival.

La mattina di **sabato 22 giugno** è in programma un'interessante *escursione naturalistica* al **Monte Cecilia**, lungo un sentiero che attraversa boschi e prati ricchi di meravigliose orchidee e di ruta patavina, una specie molto rara che in Italia si trova solo in alcune ristrette aree dei Colli Euganei.

La mattina del 29 giugno da **Baone (PD)** un'*escursione in bicicletta* porterà i visitatori a sud dei **Colli Euganei**, passando per Este e Cinto Euganeo, intorno al Monte Cero e ai piedi dei monti Cinto, Gemola e Cecilia. Un percorso che non solo regala un meraviglioso panorama del settore sud dei Colli, ma permette anche di scoprire molto della geologia e degli aspetti naturalistici di quest'area.

Al pomeriggio del 29 giugno imperdibile visita alla **Villa Arca del Santo** e all'**Oratorio di Sant'Antonio ad Anguillara Veneta (PD)**, entrambi eretti nel 1660

per volere della Veneranda Arca di Sant'Antonio, l'istituzione che dal 1396 amministra i beni della Basilica padovana e di cui Anguillara rappresentava un possedimento esterno. L'Oratorio, riaperto dopo un lungo restauro, ospita in questo periodo una mostra dedicata alla figura del letterato e notaio della Signoria Carrarese Sico Rizzi Polenton nell'anniversario della pubblicazione della sua opera prima "Catinia", ambientata proprio ad Anguillara.



Il calendario completo delle iniziative con tutti i dettagli e le informazioni è consultabile sul sito www.colleuganei.it e sul sito del GAL Patavino www.galpatavino.it, dove sarà possibile anche effettuare la prenotazione alle visite guidate. Il progetto #daiColliall'Adige è il nuovo sistema di promozione del turismo rurale che coinvolge 44 Comuni dell'area tra i Colli Euganei e la Bassa Padovana.

Il Progetto che si inserisce nell'ambito del Programma di Sviluppo Locale 2014-2020 del GAL Patavino è sostenuto dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (con Unione Europea, Stato, e Regione Veneto) e dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo.

Il sistema di promozione #daiColliall'Adige è articolato in una serie di servizi collegati tra loro a beneficio di tutto il territorio rurale:

- Video Service della ruralità: un gruppo di giovani under 35 - aspiranti registi, artisti, operatori, studenti, appassionati di cinema - che hanno l'occasione di partecipare a un master con il regista Marco Segato, un laboratorio di idee che porterà alla produzione di video postcards;
- Web team: un team specializzato per veicolare il meglio della ruralità sul sito www.colleuganei.it e i Social collegati;
- Sportello degli educational tour: un'esperienza diretta della ruralità con iniziative costruite ad hoc;
- Banca ore delle guide turistiche: guide turistiche accolgono i visitatori alla scoperta di un territorio che va dai Colli Euganei all'Adige;
- Turismo didattico sull'identità rurale: ragazzi e famiglie, grazie all'implementazione di tre modelli di turismo didattico esperienziale, sono coinvolti sul tema delle risorse locali.

Info

Gal Patavino scarl
Via S. Stefano Sup., n.38 35043 Monselice (PD)
Tel. 0429/784872 - Fax. 0429/1708062
info@galpatavino.it
galpatavino.it

<https://www.facebook.com/events/316381249310123/>

Attendere un istante: stiamo caricando la mappa del posto...



Tra i segreti della Bassa dai Colli Euganei al fiume Adige

*Da domani visite guidate e percorsi tematici
per scoprire luoghi di pregio poco noti*

Nicola Cesaro

“Dai Colli all’Adige” è un’occasione unica per scoprire e riscoprire da una prospettiva inedita i luoghi di interesse storico, artistico, architettonico e naturalistico che vanno dai Colli Euganei al fiume Adige. Il progetto, avviato nel 2017 dal Gal Patavino, ripartirà nel weekend con una serie di visite guidate gratuite. Percorsi tematici, visite al tramonto, escursioni a piedi o in bicicletta, trekking tour urbani, itinerari family friendly, quiz tour: la varietà non manca. L’obiettivo del progetto è chiaro: informare

e stimolare l’interesse per un territorio ancora oggi troppo poco conosciuto, nell’ottica di uno sviluppo in senso turistico dell’area.

Si parte domani con la prima visita guidata “Sul far della sera”: in occasione della “Cena lungo la Fratta” a Urbana sarà possibile visitare l’antico **monastero di San Salvaro**, che oggi ospita un interessante museo etnografico dedicato alle antiche strade della Bassa. Domenica 23 giugno è invece in programma la visita alla maestosa **villa Correr** a Casale di Scodosia: tra i pregi di questo complesso storico spiccano sicuramente il piano terra adibito a

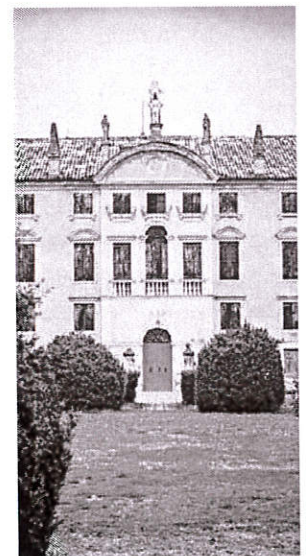
museo contadino e l’ampio piano nobile in parte affrescato. Martedì 25 tocca invece alla passeggiata sul far della sera nel giardino della cinquecentesca **villa Dolfin dal Martello** a Due Carrare, per ammirare le forme palladiane dell’edificio. Il progetto porta quindi a Monselice, dove venerdì 28 sarà possibile scoprire i segreti di **villa Pisani**, eretta attorno al 1556 dal nobile patrizio veneziano Francesco Pisani di Zuanne come piccola dimora per agevolare i suoi viaggi da e per Montagnana. Queste ultime due visite guidate aprono le proiezioni di “Euganea Film Festival”. La mattina di saba-

to 22 è in programma un’interessante escursione naturalistica al **Monte Cecilia**, tra Este e Baone, lungo un sentiero che attraversa boschi e prati ricchi di meravigliose orchidee e di ruta patavina, una specie molto rara che in Italia si trova solo in alcune ristrette aree dei Colli Euganei. E ancora: sempre da Baone, la mattina del 29 giugno, un’escursione in bicicletta che porterà i visitatori a sud dei **Colli Euganei**, passando per Este e Cinto Euganeo, intorno al Monte Cero e ai piedi dei monti Cinto, Gemola e Cecilia. Nel pomeriggio del 29, imperdibile è infine la visita alla **villa Arca del Santo** e all’**Oratorio di Sant’Antonio** ad Anguillara Veneta, entrambi costruiti nel 1660 per volere della Veneranda Arca

di Sant’Antonio, l’istituzione che dal 1396 amministra i beni della Basilica padovana e di cui Anguillara rappresentava un possedimento esterno. L’Oratorio, riaperto dopo un lungo restauro, ospita in questo periodo una mostra dedicata alla figura del letterato e notaio della signoria Carrarese Siccio Rizzi Polenton nell’anniversario della pubblicazione della sua opera prima “Catinia”, ambientata proprio ad Anguillara.

Calendario completo su collieuganei.it e su galpatavino.it. —

 CENTRO DI COMUNICAZIONE



Villa Correr



Colli Euganei e Bassa Padovana: al via le visite guidate gratuite “Dai Colli all’Adige”

Posted on 15 giugno 2019 by argav



Riparte il progetto “Dai Colli all’Adige”, il piano di azioni finalizzate allo sviluppo locale avviato nel 2017 dal **GAL Patavino** e pensato per **promuovere la conoscenza dei 44 comuni** situati nel territorio che si estende a Sud della provincia di Padova, tra i Colli Euganei e il fiume Adige.

Visite guidate gratuite. Tra le prime iniziative che prenderanno il via nel corso delle prossime settimane ci sarà il servizio di visite guidate gratuite: un’occasione unica per scoprire e riscoprire da una prospettiva inedita i luoghi di interesse storico, artistico, architettonico e naturalistico

dell’area grazie ai tour e agli itinerari proposti dalle guide turistiche del territorio. **Percorsi tematici, visite al tramonto, escursioni a piedi o in bicicletta, trekking tour urbani, itinerari family friendly, quiz tour:** sono molteplici e diversificate le proposte che verranno offerte quest’anno con l’obiettivo di informare e stimolare l’interesse del pubblico per un territorio ancora oggi troppo poco conosciuto, nell’ottica di uno sviluppo in senso turistico dell’intera area.

Si parte sabato 15 giugno con la prima visita guidata “**Sul far della sera**”: in occasione della “**Cena lungo la Fratta**” a **Urbana (PD)**. Sarà possibile visitare l’**antico Monastero di San Salvaro**, che oggi ospita un interessante **museo etnografico** dedicato alle antiche strade della Bassa Padovana.

Domenica 23 giugno la visita alla maestosa **Villa Correr a Casale di Scodosia**– con il piano terra adibito a museo contadino e l’ampio piano nobile in parte affrescato, aperta eccezionalmente in occasione della rassegna d’arte “**Passpartout**”; **martedì 25 giugno** la **passeggiata sul far della sera nel giardino della cinquecentesca Villa Dolfin dal Martello a Due Carrare (PD)**, per ammirare le forme palladiane dell’edificio, per arrivare, nel cuore della città di **Monselice venerdì 28 giugno** e **scoprire i segreti di Villa Pisani**, eretta attorno al 1556 dal nobile patrizio veneziano Francesco Pisani di Zuanne come piccola dimora per agevolare i suoi viaggi da e per Montagnana. Queste ultime due visite guidate aprono le proiezioni dell’**Euganea Film Festival**.

La mattina di sabato 22 giugno è in programma un’interessante **escursione naturalistica al Monte Cecilia**, lungo un sentiero che attraversa boschi e prati ricchi di meravigliose **orchidee e di ruta patavina**, una specie molto rara che in Italia si trova solo in alcune ristrette aree dei Colli Euganei. La **mattina del 29 giugno** da Baone un’escursione in bicicletta porterà i visitatori a sud dei Colli Euganei, passando per Este e Cinto Euganeo, intorno al Monte Cero e ai piedi dei monti Cinto, Gemola e Cecilia. Un percorso che non solo regala un meraviglioso panorama del settore sud dei Colli, ma permette anche di scoprire molto della geologia e degli aspetti naturalistici di quest’area.



Al pomeriggio del 29 giugno l'imperdibile visita alla **Villa Arca del Santo** e l'**Oratorio di Sant'Antonio ad Anguillara Veneta (PD)**, entrambi eretti nel 1660 per volere della Veneranda Arca di Sant'Antonio, l'istituzione che dal 1396 amministra i beni della Basilica padovana e di cui Anguillara rappresentava un

possedimento esterno. L'Oratorio, riaperto dopo un lungo restauro, ospita in questo periodo una mostra dedicata alla figura del letterato e notaio della Signoria Carrarese Sicco Rizzi Polenton nell'anniversario della pubblicazione della sua opera prima "Catinia", ambientata proprio ad Anguillara.

Il **calendario completo** delle iniziative con tutti i dettagli e le informazioni è consultabile sul sito www.collieuganei.it (<http://www.collieuganei.it>) e sul sito del GAL Patavino www.galpatavino.it (<http://www.galpatavino.it>), dove sarà possibile anche effettuare la prenotazione alle visite guidate.



Monselice: GAL Patavino: Avviso pubblicazione bandi

Padova News 30 giugno 2019 20:08 Notizie da: Provincia di Padova



Fonte immagine: Padova News - [link](#)

Si informa che il GAL Patavino ha aperto i termini per la presentazione delle domande di aiuto per i seguenti interventi: BANDO 6.4.2 CREAZIONE E SVILUPPO DI ATTIVITA' EXTRA-AGRICOLE NELLE L'articolo Monselice: GAL Patavino: Avviso pubblicazione bandi proviene da Padovanews.

