

Kuhn lancia una nuova linea di materiali: rete, spaghi e film

Nasce la nuova linea di materiali a marchio Kuhn, a completamento di rotopresse, fasciatori e big baler prodotti dal Gruppo francese. Per quanto riguarda la rete, Kuhn propone rotoli da 2800 e 4200 metri caratterizzati dalla tecnologia Bale+, dove ad una speciale miscela di materie prime si unisce una tecnologia di produzione, che combina in modo ideale lunghezza e peso del rotolo, resistenza e autonomia. La gamma rete comprende, inoltre, anche rotoli con tecnologia Edge to Edge, brevetto che assicura la copertura totale del ballone. Il disegno Zebra System a strisce bianche e nere asimmetriche su tutta larghezza del rotolo suggerisce all'operatore il lato destro o sinistro quando deve caricarlo, facilitando al contempo le operazioni di svolgimento del rotolo stesso. Per quanto riguarda gli spaghi, l'offerta verte su di-

verse tipologie con differente grado di allungatura, resistenza alla rottura e annodatura. Gli spaghi Kuhn Twine 110 - 130 - 150 rappresentano una scelta completa per ogni pressa. Lo spago Kuhn promette inoltre un ottimo rapporto in termini di resistenza dei nodi sulla lunghezza di sviluppo, elevata sicurezza d'impiego, basso indice d'allungamento, solidità di conformazione della balla e stabilità ai raggi UV. Infine, viene assicurata la sicurezza di tenuta, mentre l'usura viene ridotta al minimo con conseguente riduzione dei costi per riparazioni e periodi di fermo delle attrezzature. Il film Kuhn è, infine, una pellicola estensibile da 25 metri prodotta per estrusione e soffiaggio. Viene commercializzato nel colore verde chiaro, in misura da 500 mm e 750 mm. Secondo il produttore, la pellicola trova impiego universale per insilaggio erba e foraggio in balle quadrate o tonde.



Turismo enogastronomico, previsioni di crescita

Presentato durante la BIT 2013, Borsa Internazionale del Turismo, l'undicesimo Rapporto sul turismo enogastronomico, curato da Censis Servizi nell'ambito dell'Osservatorio sul turismo del vino. A diffondere i risultati è stata l'Associazione nazionale **Città del Vino**: per il turismo enogastronomico si parla, nei consuntivi 2012, di una crescita del 12% rispetto al 2011. In attesa di conferme, il comparto si rivelerebbe in controtendenza rispetto al settore turismo, che - fino a settembre 2012 - registrava un preoccupante -10% rispetto all'anno precedente.

Va sottolineato, tuttavia, che l'indagine è stata svolta su un campione di quasi 150 sindaci di località a vocazione enogastronomica, che difficilmente hanno interesse a fornire dati pessimistici. Il 52% dei sindaci ha parlato di turismo "stazionario"; il 45% di essi di crescita, mentre solo il 3% di diminuzione.

Vi è una certa discordanza tra questi dati e la voce di 60 produttori di vino di alta qualità, anch'essa riportata nel Rapporto.

Stando a questi ultimi, nel 38,5% dei casi le località a vocazione turistico-enogastronomica sono giudicate ormai eccessive e in concorren-



za tra loro (secondo i sindaci, è vero nel 14,5% dei casi); il turismo stesso viene considerato fenomeno di massa dal 34% dei sindaci e dal 18% dei produttori. Chi ha ragione? Difficile

dirlo. Ma, mai come in questo caso, più che di comunione d'intenti è lecito parlare, nel migliore dei casi, di convergenze forzatamente parallele.