

N. 2 - FEBBRAIO 2017

Agricoltura

MENSILE DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

ANNO 43 - POSTE ITALIANE s.p.a. - SPED. ABB. POSTALE - DCB CENTRALE/PT MAGAZINE AUT. 141/2004 VALIDA DALL'1/1/2004 - PUBBL. MAX 50% - € 2,10
IN CASO DI MANCATO RECAPITO INVIARE AL CMP - VIA ZANARDI 28 40131 BOLOGNA PER LA RESTITUZIONE AL MITTENTE CHE SI IMPEGNA A CORRISPONDERE IL PRESCRITTO DIRITTO POSTALE

PROGETTI DI FILIERA

*Psr: 136 milioni
per crescere insieme*

DOP E IGP

In Emilia-Romagna il primo Forum mondiale
a pag. 10

BIODIVERSITÀ

La difesa delle api comincia dal seme
a pag. 16

AVVERSITÀ

Ticchiolatura del melo, le varietà più resistenti
a pag. 51



FERRI®



ZMLE

*Nuovo modello di trinciatrice polifunzionale,
unisce i vantaggi delle trincia laterali e centrali
grazie al doppio attacco brevettato.*

**Gamma completa
di Trinciatrici e
Decespugliatori**



**TRINCIATRICI
RADIOCOMANDATE**

NOVITÀ



GAMMA I CUT

Via Govoni, 30 - 44034 TAMARA (Ferrara) Italy - Tel.: +39 0532 8668 66 - Fax: +39 0532 8668 51 - info@ferrisrl.it www.ferrisrl.it



SIMONA CASELLI
Assessore regionale
all'Agricoltura,
Caccia e Pesca,
Regione Emilia-Romagna

La lezione di Fruit Logistica: aggregazione e innovazione per competere

Le condizioni per crescere sui mercati ci sono, ma per farlo occorre rafforzare l'impegno sul fronte dell'aggregazione produttiva, della concentrazione dell'offerta, della distintività e dell'innovazione.

È questa la lezione che, ancora una volta, è venuta da Fruit Logistica Berlino, il più grande appuntamento dell'ortofrutta mondiale, un'occasione preziosa per gli operatori del settore, ma anche per le istituzioni, di confrontarsi e ragionare su problemi e prospettive di uno dei comparti fondamentali dell'agricoltura e dell'agroalimentare europeo.

La presenza italiana è stata quest'anno particolarmente significativa con più di 500 espositori su 3mila. Numeri che testimoniano la centralità di un comparto che dà lavoro, esporta, contribuisce allo sviluppo di qualità del territorio. Non meno qualificata è stata la presenza emiliano-romagnola con il sistema delle Op/Aop, le grandi realtà commerciali, il mondo dei servizi.

Vorrei qui ricordare lo spazio Italy, coordinato dal Cso di Ferrara, Fruitimprese e Italia Ortofrutta: uno stand collettivo che ha accolto oltre 50 imprese, in rappresentanza di tutta la filiera. Ma a Berlino erano presenti anche Origine e Opera, i due raggruppamenti nati per valorizzare in particolare un prodotto di eccellenza dell'agricoltura emiliano-romagnola qual è la pera.

Sono esempi concreti di come il sistema può e deve continuare a fare gioco di squadra.

Molto stiamo facendo in questa direzione, ma molto resta da fare.

La strada comunque è segnata, in un mercato sempre più globale, ma anche attraversato da spinte protezionistiche e dalla concorrenza di vecchi e nuovi competitor.

Vanno in questa direzione la necessità di rafforzare il sistema strategico delle Op/Aop attraverso un migliore utilizzo dei programmi operativi previsti dall'Ocm ortofrutta, l'impiego al meglio delle potenzialità di strumenti di governo dell'offerta quali l'interprofessione e le filiali di prodotto e un rafforzamento degli investimenti in innovazione. Tutte questioni che devono essere poste al centro della riflessione in corso, a livello nazionale ed europeo, sulla nuova Pac e sull'Ocm ortofrutta. Né possiamo tacere le grandi questioni della logistica, un settore di cui a Berlino si è toccata con mano, se mai ce ne fosse stato bisogno, l'importanza, così come quella del rilancio e della promozione dei consumi.

Temi fondamentali, che hanno a che fare direttamente con la capacità di competere del comparto ortofrutticolo, rispetto ai quali lo sforzo deve essere corale: del mondo produttivo, ma anche delle istituzioni, a partire da quelle europee e della diplomazia. Il mio impegno in questa direzione è duplice: come presidente di Areflh, l'associazione che riunisce le principali regioni ortofrutticole europee, e come assessore di una grande regione dell'ortofrutta qual è l'Emilia-Romagna, leader del settore con oltre 25mila aziende agricole, una superficie di 135mila ettari, una produzione di 39 milioni di quintali e un valore economico che sfiora i 2 miliardi.



SOMMARIO

03 EDITORIALE

La lezione di Fruit Logistica:
aggregazione e innovazione
per competere

Simona Caselli

Fatti

07 SVILUPPO RURALE

Psr: 136 milioni per crescere,
"dalla terra alla tavola"

Paola Fedriga

10 INDICAZIONI

GEOGRAFICHE

Dop e Igp spingono l'export,
Emilia-Romagna in testa

A cura della **Redazione**

12 NUOVE STRATEGIE

Agroalimentare:
l'innovazione nel piatto

Silvano Bertini

16 COLTURE SEMENTIERE

Un patto di filiera
in difesa delle api

Giancarlo Martelli

Qui Regione

18 Arrivano 12,5 milioni
per le aree rurali

A cura della **Redazione**

19 Post sisma: novità
per le aziende agricole

A cura della **Redazione**

Qui Europa

20 On line la consultazione
pubblica sulla Pac

A cura della **Redazione**

Economia

22 RASSEGNE INTERNAZIONALI

Bologna capitale mondiale
della meccanica agricola

A cura della **Redazione**

25 CONSUNTIVO 2016

Parmigiano: la ripresa
è trainata dalle esportazioni

A cura della **Redazione**

28 CANALI COMMERCIALI

Il biologico conquista
la grande distribuzione

Rosa Maria Bertino





Fisco e previdenza

30 Ultimi giorni per rottamare le cartelle esattoriali
A cura di **Corrado Fusai**

SPECIALE AVICOLTURA

A cura di **Anna Mossini**

- 33 Fieravicola 2017 in versione sempre più internazionale
- 37 Il distretto della Romagna mantiene la sua leadership

In Azienda

39 GIOVANI AGRICOLTORI
Monte di Bebbio, yogurt a km zero
Olga Cavina

Ricerca e sperimentazione

- 41 CONFRONTI VARIETALI/1
Pomodoro da industria, le cultivar più performanti
Sandro Cornali
- 44 CONFRONTI VARIETALI/2
Sotto esame lattuga e fagiolino fresco
Silvia Paolini
- 47 AGRICOLTURA SOSTENIBILE
Parte dall'uso dei suoli la difesa del clima
Maria Teresa Pacchioli
- 49 INNOVAZIONE IN STALLA
Una lettiera alternativa per le vacche da latte
Paolo Ferrari, Andrea Summer, Massimo Malacarne, Piero Franceschi

Avversità

51 FRUTTICOLTURA BIOLOGICA
Melo: le migliori qualità resistenti alla ticchiolatura
Claudio Buscaroli

Meccanizzazione

54 ZOOTECCIA
Meno lavoro in stalla se in "cucina" c'è il robot
Ottavio Repetti

Rubriche

- 57 NOVITÀ DALLA RICERCA
A cura di **Maria Teresa Salomoni e Camilla Chieco**
- 58 IN BREVE
A cura della **Redazione**
- 60 AGENDA VERDE
A cura della **Redazione**
- 62 NEL GIARDINO
Maria Teresa Salomoni, Massimo Drago
- 65 AGROMETEO
A cura di **William Pratzoli**
- 66 DALLA PARTE DEI CONSUMATORI
A cura di **Enrico Cinotti**

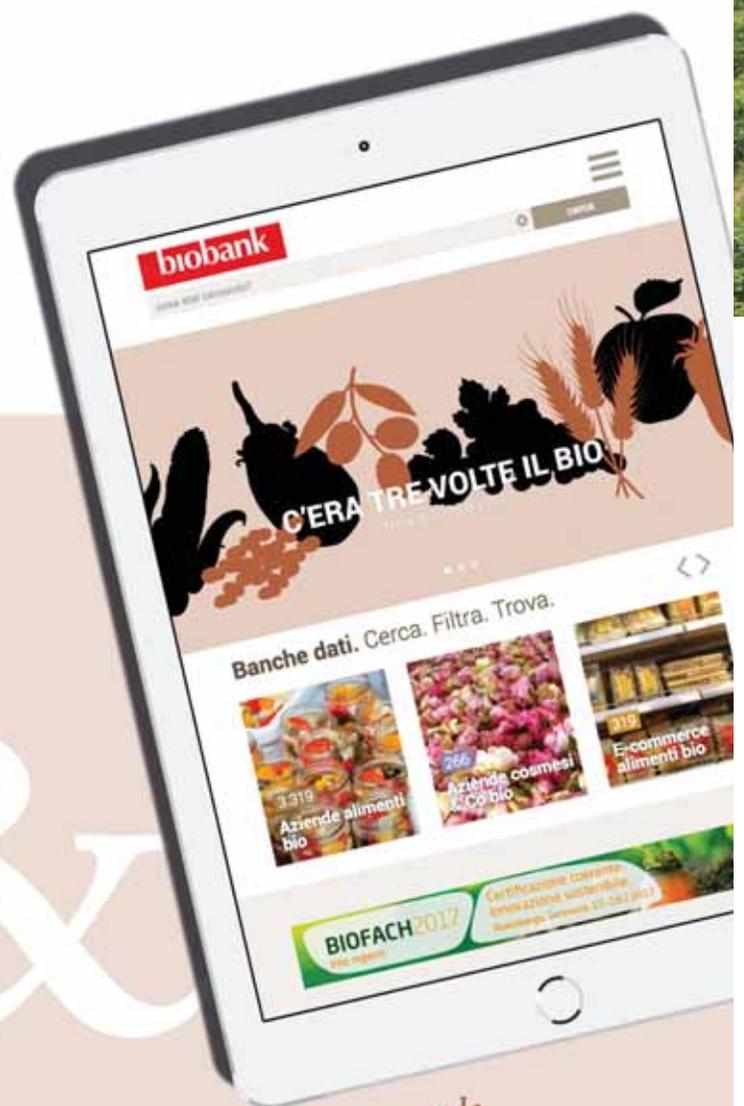


CHI DICE BIO, DICE BIO BANK

*Trova il biologico! Su Tutto Bio,
sul Rapporto Bio Bank e su biobank.it*



l'annuario



il portale

biobank

La banca dati del bio

le statistiche

www.biobank.it





Dell'Aquila



Psr: 136 milioni per crescere, “dalla terra alla tavola”

Al via il bando di filiera: insieme per vincere sui mercati, innovare, fare reddito. Al centro le aziende agricole. **Oltre 370 milioni gli investimenti totali. Prima scadenza: 28 aprile**

Più aggregazione per promuovere la capacità di competere sui mercati, sostenere la redditività delle aziende agricole, incentivare l'innovazione. Ammontano a 135,8 milioni di euro le risorse stanziate con il primo bando per gli investimenti di filiera del Psr 2014-2020: serviranno per sostenere progetti che riuniscano, in un determinato settore, aziende agricole, di trasformazione e di commercializzazione. Le percentuali di contributo andranno dal 35% degli investimenti per le imprese nelle zone ordinarie e della trasformazione, al 45% per le imprese condotte da giovani o in zone svantaggiate, al 70% per i progetti di innovazione; complessivamente il bando potrà innescare investimenti per oltre 370 milioni di euro.

L'eccessiva frammentazione è uno dei mali storici dell'agricoltura italiana. Oggi più che mai invece, in un contesto globale, competitività e redditività sono strettamente legati alla capacità di fare gioco di squadra e di muoversi in un'ottica di sistema. «Il bando – spiega l'assessore regionale all'Agricoltura **Simona Caselli** – punta a incentivare la convergenza, intorno a un progetto comune, di più aziende, a partire da quelle agri-

cole, favorendo un'equa ripartizione del valore, ma anche sostenendo la competitività a livello di sistema». Il tutto grazie a un vero e proprio accordo di reciprocità tra i diversi attori, che dovrà valere per almeno tre anni trascorsi i due previsti per la fine del progetto.

«L'agroalimentare emiliano-romagnolo è leader nel mondo, è fonte di buona occupazione ed è una voce fondamentale delle nostre esportazioni – ha aggiunto il presidente della Regione **Stefano Bonaccini** – da qui il nostro impegno per continuare a sostenere e qualificare l'intero comparto, a fianco del mondo produttivo».

Dalla candidatura alla presentazione delle proposte

Proprio per questa riconosciuta centralità del settore primario, su un totale di 135,8 milioni di euro la maggior parte delle risorse stanziate, pari a 72,4 milioni, andranno a sostenere gli investimenti delle aziende agricole, mentre 52,4 milioni sono riservati alle imprese agroindustriali. Analogamente è previsto che in ogni progetto di filiera il quantitativo di materia prima provenga

PAOLA FEDRIGA

INVESTIMENTI DELLE AZIENDE AGRICOLE: 300 PROGETTI IN PIÙ. RESTA LA POSSIBILITÀ DI PARTECIPARE AL BANDO DI FILIERA

Salgono a 542 i progetti di sviluppo delle aziende agricole che potranno essere finanziati dal primo bando investimenti del Psr, 300 in più rispetto a quanto previsto inizialmente. I contributi ammontano a complessivi 52,2 milioni di euro per un giro di affari che sfiorerà i 120 milioni di euro. È quanto ha deciso su proposta dell'assessore all'Agricoltura Simona Caselli la Giunta regionale, a fronte di un bando che ha ricevuto una straordinaria risposta da parte delle aziende agricole, non solo in termini di numero di domande, ma anche di qualità dei progetti. La proposta di scorrimento della graduatoria, con anticipazione delle risorse previste per il 2018, è stata illustrata alla Consulta agricola regionale e dovrà essere ratificata dal Comitato di sorveglianza del Psr. Sono state oltre mille le domande arrivate al bando per la misura 4.1 del Psr 2014-2020, ma i progetti finanziati sono stati

solo 232 con 24,4 milioni. Da qui la decisione di accogliere oltre 300 progetti aggiuntivi. Ma non solo: per le proposte che non potranno essere sostenute neanche scorrendo la graduatoria, i richiedenti che intendono partecipare al bando sui progetti di filiera potranno riproporre nella nuova domanda gli investimenti già oggetto della precedente domanda non finanziata, ove compatibili con il progetto di filiera. Il bando mette a disposizione per le aziende agricole risorse per 72,4 milioni. In tal caso, per questi investimenti farà fede la data di presentazione della domanda nel precedente bando 4.1.01. Ciò significa che eventuali spese già sostenute a partire da quella data rimangono eleggibili al finanziamento anche dentro il bando di filiera. Tale principio vale anche per gli investimenti a valere sull'operazione 4.2.01 per le imprese agroindustriali.

per almeno il 51% dalle imprese agricole aderenti all'accordo. Anche in questa programmazione è possibile prevedere all'interno del progetto di filiera iniziative pilota nel campo dell'innovazione (10 milioni di euro) e della formazione professionale (1 milione di euro).

L'impresa capofila dovrà candidare la proposta di progetto di filiera entro il 28 aprile. Verrà così redatto un catalogo dei progetti di filiera cui le singole imprese agricole e agroindustriali potranno aderire entro il 14 luglio. Entro il 31 luglio l'azienda capofila dovrà completare la presentazione del progetto di filiera. L'istruttoria delle domande sulle singole operazioni avrà una prima scadenza il 15 dicembre, mentre la graduatoria finale verrà pubblicata entro il 28 febbraio 2018.

Coinvolti tutti i settori produttivi

Nuove tecnologie per ridurre le emissioni in atmosfera e tagliare i consumi di energia. Innovazione di prodotto e di processo per migliorare la commercializzazione e la logistica, la raccolta, la conservazione, lo stoccaggio e il trasporto dei prodotti. E ancora: investimenti per diversificare e innovare le produzioni, accrescerne la salubrità, la qualità, la distintività e il valore aggiunto. Sono questi alcuni degli obiettivi attorno a cui potrà essere costituito il progetto. Le aziende dovranno operare in successivi anelli della stessa filiera, a partire da quelle di produzione e di trasformazione/commercializzazione. L'accordo potrà prevedere anche la distribuzione del prodotto finito. Il bando è rivolto a tutti i principali settori dell'agroalimentare emiliano-romagnolo, da quello lattiero-caseario, a quelli delle carni suine, avicole e delle uova, passando per i comparti ortofrutticolo, vitivinicolo, dei seminativi (cerealicolo, bieticolo-saccarifero), delle oleoproteaginoze, foraggere e sementiere. Non mancano le filiere cosiddette minori, come ad esempio quelle dell'olio d'oliva, dell'aceto balsamico, della frutta a guscio, del comparto vivaistico e della canapa. A ogni filiera, sulla base del peso storico ma anche delle potenzialità di crescita e delle sinergie con altre politiche di intervento, è destinata una specifica dote di risorse (tabella 1).

Le spese ammissibili per singolo progetto di filiera vanno da un minimo di 500mila euro a un massimo di 10 milioni, con deroga a 200mila e a 2 milioni per i settori produttivi minori.

IL BANDO IN SINTESI

LE RISORSE

Il bando, relativo alla Focus Area 3A, stanZIA 135,8 milioni su 4 operazioni:

- 4.2.01 "Investimenti aziende agricole": **72,4 milioni**
- 4.2.02 "Investimenti imprese agroindustriali": **52,4 milioni**
- 16.2.01 "Progetti pilota e sviluppo innovazione": **10 milioni**
- 1.1.01 "Sostegno formazione professionale": **1 milione**

LE SCADENZE

- Candidature progetti da parte dell'impresa capofila: **28 aprile 2017**
- Adesioni al progetto e presentazione domande: **14 luglio 2017**
- Presentazione progetti: **31 luglio 2017**
- Pubblicazione graduatorie: **28 febbraio 2018**

**TAB. 1 - BANDO PROGETTI DI FILIERA: FINANZIAMENTI PER SINGOLI SETTORI**

SETTORI	RISORSE %	RISORSE PER OPERAZIONE				RISORSE TOTALI
		4.1.01	4.2.01	16.2.01	1.1.01	Focus 3A
Lattiero-caseario (latte bovino)	20	14.480.000	10.480.000	2.000.000	200.000	27.160.000
Carni suine	16	11.584.000	8.384.000	1.600.000	160.000	21.728.000
Carne avicola e uova	6	4.344.000	3.144.000	600.000	60.000	8.148.000
Ortofrutticolo	23	16.652.000	12.052.000	2.300.000	230.000	31.234.000
Vitivinicolo	8	5.792.000	4.192.000	800.000	80.000	10.864.000
Seminativi: cerealicolo e bieticolo-saccarifero	14	10.136.000	7.336.000	1.400.000	140.000	19.012.000
Oleoproteaginose, foraggere e sementiero	5	3.620.000	2.620.000	500.000	50.000	6.790.000
Settori minori: carne bovina, ovicaprina e bufalina (carne e latte), cunicolo, equino, api e miele, aceto balsamico, olio d'oliva, frutta a guscio, canapa, vivaismo, prodotti in uscita non allegato 1 del Trattato	8	5.792.000	4.192.000	800.000	80.000	10.864.000
Totale	100	72.400.000	52.400.000	10.000.000	1.000.000	135.800.000

TAB. 2 - BANDO PROGETTI FILIERA: NUMERO MINIMO DI IMPRESE AGRICOLE

COMPARTI PRODUTTIVI	IMPRESSE
Lattiero-caseario (latte bovino) Formaggi stagionati Dop (Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Provolone)	5
Lattiero-caseario (latte bovino) Latte alimentare e latticini freschi	8
Carne suina	5
Carne avicola e uova	8
Animali minori: carne bovina, ovicaprina (carne e latte), bufalina (carne e latte), cunicolo, equidi, api	3
Ortofrutticolo (deroga ai comparti funghi, aglio, scalogno e ciliegio acido ridotto a 5 imprese)	18
Vitivinicolo	8
Cerealicolo	14
Bieticolo	10
Oleoproteaginose	14
Sementiero	10
Foraggere	14
Settori vegetali minori: olio d'oliva	10
Settori vegetali minori: aceto balsamico, canapa, frutta a guscio, vivaismo (orto-floro-viti-frutticolo), prodotti in uscita non allegato 1 del Trattato	3

I criteri di selezione

Il Programma stabilisce anche il numero minimo di aziende produttrici che dovranno mettersi insieme per ciascun comparto (tabella 2).

Il progetto di filiera sarà selezionato in base ai seguenti principi: tipologia dell'accordo; vantaggio per le imprese agricole di produzione partecipanti all'accordo; numero di imprese agricole di produzione partecipanti quali "be-

neficiari diretti"; quantitativi di materia prima cui il progetto è dedicato; accordi che prevedono la fase di distribuzione; consolidamento e sviluppo delle produzioni a qualità regolamentata; numero di imprese di trasformazione/commercializzazione; progetti che prevedono l'utilizzo dell'operazione 16.2.01; investimenti ricadenti in aree interne e in aree soggette a vincoli naturali; vantaggi per l'occupazione comprovati da accordi siglati con le parti sociali; adesione delle imprese agricole alla Rete del lavoro di qualità. ■

Info: agricoltura.regione.emilia-romagna.it/psr-2014-2020





Govoni

Dop e Igp spingono l'export, *Emilia-Romagna in testa*

Fiore all'occhiello dell'agroalimentare tricolore, il comparto vale sui mercati esteri 7,8 miliardi. Parma, Modena e Reggio al top per impatto economico. Il Rapporto Qualivita Ismea

A cura della
REDAZIONE

Volano sui mercati esteri, dove continuano a rappresentare un fattore importante del successo del *made in Italy*. La conferma arriva dal Rapporto Ismea Qualivita 2016: le esportazioni dei prodotti Dop e Igp hanno toccato il tetto dei 7,8 miliardi, pari al 21% del totale dell'export agroalimentare, con una crescita del 9,6% (dati 2015). Un settore che non conosce crisi, con un valore complessivo alla produzione di 13,8 milioni e che continua a vedere il nostro Paese e l'Emilia-Romagna in particolare in posizione di leadership, con 44 tra Denominazioni d'origine e Indicazioni geografiche su 291 italiane e 1.380 in Europa. L'analisi delle ricadute a livello territoriale, d'al-

tra parte, non lascia spazio a dubbi: le prime tre province per impatto economico sono Parma con 1.136 milioni di euro, Modena con 623 e Reggio Emilia con 544 milioni. A conferma della centralità della Food Valley emiliano-romagnola, non solo per l'elevato numero di filiere, ma soprattutto per l'entità del valore economico delle produzioni più significative: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e Aceto Balsamico di Modena tra le altre. Considerando solo il comparto food, su un valore alla produzione complessivo di 6,35 miliardi, le Dop e le Igp emiliano-romagnole si ritagliano la consistente fetta di 2,5 miliardi. Cifre che sostanzialmente raddoppiano, se si considera il valore al consumo.

Sul podio i formaggi

Con quasi 3,6 miliardi di euro (il 56% del totale del comparto food) i formaggi sono in testa alla classifica dei prodotti Dop e Igp e mettono a segno buoni risultati anche sul fronte delle esportazioni, in crescita del 5,7%, raggiungendo il 51,2% dell'export alimentare totale. Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala campana rappresentano da soli l'80% della produzione della categoria. Seguono i salumi, con valore alla produzione di 1,8 miliardi (il 28,7% del totale) e una crescita a doppia cifra sui mercati esteri: +18,9%. Prosciutto di Parma, Mortadella Bologna, Prosciutto di San Daniele e Bresaola della Valtellina i prodotti più venduti in valore e in quantità. Medaglia di bronzo per valore all'ortofrutta, con 425 milioni. Bene anche gli aceti balsamici, un settore in cui l'Emilia-Romagna, ovviamente, domina incontrastata: il fatturato alla produzione è di 377 milioni, realizzato per la quasi totalità dall'Aceto di Modena Igp.

Crescono le vendite nella grande distribuzione

I prodotti a qualità certificata mantengono il loro appeal anche sul mercato interno, dato non di poco conto in una fase di stagnazione dei consumi, con la grande distribuzione che si ritaglia quote crescenti di mercato: +5,1% le vendite in valore (dato riferito ai prodotti a peso fisso), contro il +1,9% registrato dall'intera categoria dei prodotti agroalimentari della stessa tipologia. Per il vino, nella Gdo, l'incidenza dei prodotti certificati, senza considerare gli spumanti, sfiora il 75% delle vendite in valore per un giro d'affari di 1,3 miliardi. Il sistema delle denominazioni d'origine, il più alto riconoscimento che l'Europa prevede per un prodotto alimentare, è partito nel 1996 e oggi conta in Italia 247 Consorzi di tutela riconosciuti dal ministero delle Politiche agricole e 247 agenti vigilatori. Qualità, tracciabilità e contrasto alle frodi sono obiettivi primari: nel 2016 sono stati effettuati oltre 162mila controlli, di cui 1.500 sul web, per un valore di sequestri complessivo superiore ai 36 milioni di euro. ■

FEBBRAIO 2017

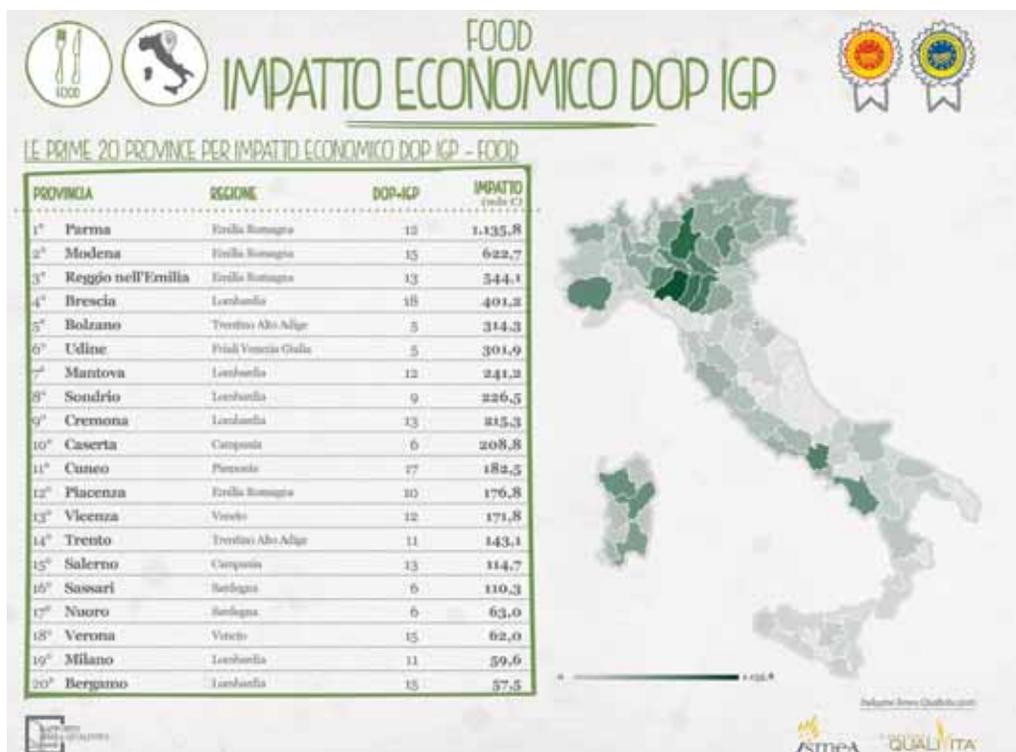


CON "ORIGO" IL PRIMO FORUM MONDIALE: QUANDO LA QUALITÀ INCONTRA IL MERCATO

Sarà Parma, cuore dell'agroalimentare emiliano-romagnolo e Città creativa della gastronomia Unesco, a ospitare dall'11 al 13 aprile la prima edizione di "Origo", l'assemblea mondiale delle Indicazioni geografiche. Origo, promosso da Regione Emilia-Romagna e ministero delle Politiche agricole, con il sostegno della Commissione Europea e in collaborazione con l'Unione parmense degli industriali e Fiere di Parma, è il primo grande evento fieristico dedicato alle sfide e alle opportunità su scala globale del sistema delle indicazioni geografiche dell'Unione europea e farà da apripista a "Cibus Connect", il salone internazionale dell'alimentazione in programma il 12 e 13 aprile sempre nel quartiere fieristico della città ducale.

Il Forum mondiale Origo nasce dalla necessità di creare una nuova consapevolezza del valore strategico delle produzioni di qualità, sia nel contesto europeo sia nei mercati internazionali. Nella prima giornata il Forum ospiterà un importante appuntamento di confronto e analisi sull'agenda europea e internazionale delle Indicazioni geografiche; il 12 e 13 aprile sarà invece dedicato alla promozione delle relazioni tra Dop e Igp europee e internazionali e i top buyer di tutto il mondo presenti a Cibus Connect 2017. Un evento, quindi, che si presenta all'attenzione degli operatori con tratti fortemente innovativi e che anche per questo non poteva che essere ospitato nella città e nella regione, l'Emilia-Romagna, che sono i punti di riferimento per il cibo di qualità.

Info: origoglobalforum.com





Dell'Aquila

Agroalimentare: *l'innovazione nel piatto*

Dalla ricerca industriale, prospettive inedite per il futuro del settore in Emilia-Romagna. Presentati in un *workshop* a Cesena 16 progetti strategici, cofinanziati dal Por-Fesr

SILVANO BERTINI
Servizio Ricerca,
Innovazione,
Energia ed
Economia
Sostenibile,
Regione
Emilia-Romagna

I progetti strategici di ricerca per l'innovazione del sistema agroalimentare dell'Emilia-Romagna sono stati presentati nel gennaio scorso a Cesena nel *workshop* "La ricerca nel piatto" in apertura di Food Inno-va 2017, la Conferenza internazionale sull'innovazione in campo agroalimentare promossa dall'Università di Bologna in collaborazione con Aster e Centuria.

L'agroalimentare rappresenta un'importante leva competitiva e di sviluppo per l'Emilia-Romagna. La Regione ha approvato ben 16 progetti proposti dai laboratori della Rete alta tecnologia e rivolti al sistema agroalimentare per affrontare grandi sfide per il futuro: promuovere un'agricoltura sostenibile e di precisione,

offrire prodotti alimentari sicuri, di qualità e ad alto contenuto nutritivo e salustico, ottimizzare l'uso delle risorse e il riutilizzo degli scarti. I progetti sono attualmente in corso (dovranno concludersi nel 2018) e hanno potuto contare su un contributo complessivo del Por-Fesr (il Programma operativo del Fondo europeo di sviluppo regionale) di 13,6 milioni di euro, per circa 19 milioni di euro di investimento totale. Le imprese coinvolte sono 57 e si sono rese disponibili a sperimentare le soluzioni tecnologiche individuate e a sostenere l'attività contribuendo con il conferimento di risorse strumentali e personale tecnico. Tra di esse figurano sia grandi imprese in posizione di leadership nel contesto regionale, sia realtà di minori dimen-



sioni a carattere specialistico; vi sono imprese strettamente agroalimentari, ma anche imprese della meccanica, della chimica, dell'informatica, dei materiali per il *packaging*.

I progetti sono di alto contenuto tecnologico e molto concreti nelle loro prospettive di applicazione produttiva, segno che il rapporto tra ricerca e impresa, da molti anni stimolato dalla Regione, sta dando i suoi frutti. La sensazione è che questi progetti aprano nuove prospettive di sviluppo, diversificazione e integrazione della vasta filiera agroalimentare emiliano-romagnola, determinandone un'ulteriore crescita e un nuovo slancio competitivo.

Tecnologie all'avanguardia per un'agricoltura sostenibile

Nell'ambito dell'agricoltura di precisione, e con particolare riguardo alla sua sostenibilità, si sono combinate diverse tecnologie: la genetica, la chimica, la gestione idrica, l'ICT (acronimo di *Information and Communications Technology, ndr*), la sensoristica (dal suolo e attraverso i droni), la rilevazione satellitare e altro ancora.

Il progetto *More Farming*, coordinato dal Crpv (Centro ricerche produzioni vegetali) di Cesena, sviluppa una piattaforma di raccolta e gestione di dati provenienti da rilevazioni satellitari, da sensori a terra, droni e altre fonti, per fornire uno strumento di supporto alle decisioni dei tecnici e degli agricoltori, ridurre l'impatto ambientale e ottimizzare l'uso delle risorse idriche e chimiche.

Nel progetto *Nutrivigna*, coordinato dal laboratorio Crast dell'Università Cattolica di Piacenza, si sviluppano invece strumenti e servizi per la nutrizione minerale di precisione dei vigneti, attraverso sistemi di diagnosi precoce e utilizzo di sensori al fine di effettuare solo trattamenti mirati ed effettivamente utili per la salute delle viti, la qualità dell'uva, il rispetto del suolo e dell'ambiente.

Anche il progetto *Sostinnovi*, coordinato dal laboratorio Biogest-Siteia dell'Università di Modena e Reggio Emilia, è rivolto alla filiera viticolo-enologica, in collaborazione con importanti cantine dell'Emilia-Romagna; i ricercatori sviluppano tecniche di precisione nella fase di coltivazione e di trasformazione enologica, migliorando gli aspetti allergenici e nutrizionali, e forme di utilizzo dei sottoprodotti dell'intero ciclo, anche per uso energetico e di riciclo nell'ambito della fertilizzazione.

Il progetto *Genbacca*, del laboratorio Biodna di

Piacenza, sviluppa l'utilizzo di nuovi genotipi per la gestione sostenibile del ciclo vitivinicolo e del ciclo del pomodoro, al fine di garantire una qualità più elevata e omogenea e ridurre gli scarti di produzione.

Infine, il progetto *Aladin*, coordinato dal laboratorio Cidea, punta a promuovere un'agricoltura "idro-intelligente", attraverso la creazione di un protocollo per una irrigazione ottimale, applicata per ora nelle coltivazioni del mais e del pomodoro, anche su appezzamenti di terreno di piccola dimensione, in tutte le fasi di coltivazione e con l'introduzione di macchine irrigatrici automatiche.

Obiettivo: un'alimentazione sana, sicura, di qualità

In questo ambito, di grande attualità e valenza per l'adozione di corretti stili di vita e per il mercato, con particolare attenzione agli impatti sulla salute, sono stati presentati diversi progetti.

Parent, del Crpa, punta a sviluppare dalla filiera del Parmigiano Reggiano prodotti per nuovi target di consumo, nel rispetto del disciplinare di filiera, ma che consentano di rispondere a esigenze salutistiche e nutrizionali per specifici target di consumatori (bambini, anziani, sportivi ecc.): prodotti a breve stagionatura, liofilizzati ed estratti funzionali o a basso contenuto di sale. Il progetto *Smart Wheat*, coordinato dal laboratorio Siteia di Parma, studia lo sviluppo di varietà di frumento per soggetti predisposti alla celiachia, una patologia in forte crescita nei Paesi occidentali, prevenendone l'insorgenza.

Venendo alle produzioni animali, il progetto *Green Charcuterie*, coordinato dalla Stazione sperimentale per le Conserve alimentari di

Nella pagina a fianco, monitoraggio computerizzato delle fasi di lavorazione del pomodoro da industria. Sotto, tra gli obiettivi dei progetti in corso, ottimizzare l'uso delle risorse idriche e chimiche



Fotolia





Il riutilizzo delle biomasse di scarto è al centro di diversi progetti proposti dai laboratori della Rete Alta Tecnologia

Parma, punta al miglioramento delle caratteristiche nutrizionali della carne suina, attraverso diete mirate e fonti antiossidanti e alla produzione di salumi innovativi arricchiti di antiossidanti e chemoprotettivi.

Il progetto *Innofruve*, del Ciri (Centro interpartimentale ricerca industriale) Agroalimentare di Cesena, si propone di sviluppare nuove tecniche di gestione e di stoccaggio della frutta, la gestione delle puree e dei prodotti parzialmente lavorati e surgelati, della logistica, al fine di migliorare l'efficienza dell'intera catena del valore della frutta. Si punta in particolare all'ottimizzazione della catena del freddo, allo sviluppo di trattamenti non termici (osmotici, sottovuoto) sugli alimenti e alla valorizzazione degli scarti di lavorazione.

Il progetto *EcoPackLab*, ancora del Ciri Agroalimentare, studia l'applicazione di tecnologie avanzate per il *packaging* attivo ed ecosostenibile, nuovi imballaggi flessibili, biodegradabili, funzionalizzati con enzimi per il prolungamento della validità dei prodotti. Si punta alla riduzione dell'uso di conservanti, a materiali sostenibili e, infine, alla realizzazione di un prototipo di macchina automatica.

Sempre al Ciri Agroalimentare fa capo il progetto *Microemiro*, per rafforzare la qualità e salubrità dei prodotti alimentari attraverso l'utilizzo appropriato dei microorganismi e delle tecniche di microbiologia (fermentazione, deterioramento, conservazione), migliorarne la caratterizzazione organolettica, la diversificazione e differenziazione (formaggi, salumi, frutta).

Infine, il progetto *Npfp* (Siteia) si occupa degli impianti di trasformazione alimentare, cercando di introdurre nuove modalità produttive che garantiscano la qualità e la sicurezza degli

alimenti, con l'introduzione di superfici funzionalizzate (idrofobiche), la stampa 3D, ma anche attraverso la riprogettazione e ottimizzazione di diversi tipi di trattamenti.

La valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti

In questo ambito vengono esplorate tutte le possibili filiere per generare nuovo valore aggiunto dalla biomassa di scarto, attraverso il riutilizzo agricolo, quello farmaceutico e cosmetico, la produzione di bioplastiche, nuovi prodotti alimentari, bioenergia.

Il progetto *Termoref*, coordinato dal Ciri Energia e Ambiente, sviluppa due prototipi per processi biotermici e termochimici per il riutilizzo di biomasse di scarto: cippato, pallet, patate, scarti forestali, tutuli, ecc. Si tratta di un gassificatore per la produzione idrogeno e biometano e di un reforming termocatalitico (con pirolisi) con effetto assorbente e ammendante.

Valori Bio, di Biogest-Siteia, è un progetto per la valorizzazione dei rifiuti organici e ottenere biomateriali per usi agricoli attraverso l'impiego di microorganismi. In particolare, dalle proteine si ottengono bioplastiche funzionali a materiali per l'agricoltura, biodegradabili. Dai grassi si possono ottenere biocombustibili.

Con il progetto *Food Crossing District*, del Ciri Agroalimentare, si punta a realizzare alimenti a partire da sottoprodotti nell'ottica dell'economia circolare, in particolare nell'ambito della filiera degli sfarinati del grano (crusca) e della filiera del pomodoro (bucce e semi). Vengono sviluppati nuovi alimenti funzionali da composti bioattivi e si dà corso a processi di simbiosi industriale per favorire lo scambio di conoscenze e arricchire i prodotti di nuove proprietà.

Infine, il progetto *Valsovit*, con il coordinamento del laboratorio Terra&Acqua Tech dell'Università di Ferrara, si occupa della valorizzazione sostenibile degli scarti della filiera vitivinicola per l'industria chimica e salutistica attraverso la produzione di molecole ad alto valore aggiunto per digestione anaerobica. In sostanza, si realizzano nuovi prodotti nutraceutici, cosmetici, biostimolanti.

È evidente che il sistema agroalimentare emiliano-romagnolo, anche grazie a queste collaborazioni tra imprese e laboratori di ricerca, mostra una grande vitalità e questi progetti sembrano in grado di produrre un significativo impatto competitivo e dare vita a nuove traiettorie di sviluppo per il futuro. ■



CALDERONI

soluzioni centrate

CALDERONI è leader nelle lavorazioni interceppo grazie ad un'esperienza di oltre 80 anni nella cura delle lavorazioni biologiche di vigneti e frutteti



Via dell'Industria, 4 - 47122 FORLÌ - ITALY - TEL. +39 543 720547 - FAX +39 543 794140
www.calderoniweb.it - info@calderoniweb.it





Un patto di filiera in difesa delle api

Sotto l'egida della Regione 10 associazioni hanno siglato un protocollo di **"buone pratiche"** per salvaguardare gli insetti impollinatori e il reddito degli agricoltori

Assesementi

**GIANCARLO
MARTELLI**

Le buone pratiche agronomiche in campo per tutelare il reddito degli agricoltori e, al tempo stesso, contrastare lo spopolamento degli alveari. Parte dall'Emilia-Romagna, regione da sempre all'avanguardia nell'adozione di strategie di sviluppo in campo agricolo rispettose della salute dei consumatori e dell'ambiente, un progetto-pilota per favorire una migliore "convivenza" delle api con l'agricoltura. Nel caso specifico con l'attività di moltiplicazione delle sementi, uno dei comparti che traggono il maggior beneficio dal prezioso servizio di impollinazione svolto gratuitamente dagli insetti pronubi, in modo particolare dalle api, appunto. Un settore, quello sementiero, finito in alcune occasioni al centro delle polemiche proprio per le stragi di interi alveari causate dall'uso scorretto o inappropriato di prodotti chimici nocivi anche per l'uomo. Episodi isolati, ma che non fanno che accrescere i rischi per una specie, l'ape, sempre più minacciata su vari fronti. Vedi il caso dei neonicotinoidi, i prodotti usati per la concia delle sementi messi al bando da Bruxelles.

Un documento in cinque punti

Buone pratiche, dicevamo. È l'obiettivo del "Protocollo di intesa per la valorizzazione delle colture sementiere e la tutela dei pronubi", firmato a Martorano di Cesena (Fc) da dieci associazioni in rappresentanza dell'industria sementiera, degli agricoltori-moltiplicatori di

seme, del mondo dell'apicoltura e dei contoterzisti dell'Emilia-Romagna, alla presenza dell'assessore regionale all'Agricoltura, **Simona Caselli**. Un documento in cinque punti che sancisce la nascita di un'alleanza tra tutti gli attori della filiera e fissa una serie precisa di impegni, aprendo una nuova prospettiva di sviluppo alla produzione di sementi all'insegna della sostenibilità e della tutela della biodiversità.

Un comparto, la moltiplicazione sementiera, in cui l'Emilia-Romagna vanta numeri da primato in ambito italiano ed europeo, con una produzione lorda vendibile (Plv) pari a circa 120 milioni all'anno, quasi un terzo dell'intero giro d'affari nazionale, e una superficie coltivata di 55mila ettari, dei quali circa 12mila riguardanti specie ad elevata redditività come la barbabietola da seme e la maggior parte delle orticole. A tutto ciò va aggiunta la presenza in regione di un centinaio di aziende sementiere, da quelle piccole alle imprese di grandi dimensioni con programmi di ricerca in grande stile. «Oggi è una giornata bella e importante per la nostra agricoltura – ha sottolineato l'assessore Caselli. L'accordo segna l'avvio di una collaborazione inedita tra operatori con interessi diversi, ma accomunati da una visione avanzata di sostenibilità ambientale, che ha a cuore la salvaguardia della biodiversità e punta a promuovere la competitività e il reddito degli operatori. Ci auguriamo che questa intesa possa fare da apripista per un'analogia iniziativa a livello nazionale».



I contenuti dell'accordo

Il protocollo fissa alcuni precisi paletti e indica gli obiettivi da raggiungere nel breve e nel medio periodo. Si ribadisce anzitutto il divieto di effettuare trattamenti sulle colture sementiere durante la fioritura con insetticidi, acaricidi e altre sostanze tossiche per non mettere in pericolo la sopravvivenza delle api. Un divieto espressamente previsto da normative regionali che hanno anticipato di molti anni analoghi provvedimenti in seguito adottati anche a livello nazionale. In secondo luogo viene istituito un tavolo tecnico permanente al quale siedono tutti i rappresentanti della filiera, sotto la regia del Servizio fitosanitario regionale, con il compito di monitorare la situazione, individuare le problematiche di maggiore interesse e, soprattutto, predisporre un elenco di prodotti fitosanitari idonei e autorizzati per la corretta difesa delle colture sementiere, riducendo così al minimo i rischi per la salute delle api.

In parallelo questa cabina di regia avrà il compito di mettere a punto una sorta di decalogo di buone pratiche agronomiche per conciliare il buon esito delle produzioni sementiere con la tutela degli insetti pronubi. Un lavoro da avviare fin d'ora, con l'obiettivo di arrivare a mettere a disposizione degli agricoltori-moltiplicatori i primi risultati concreti già nelle prossime settimane, in vista delle imminenti semine primaverili. Una buona base di partenza c'è già: «I nostri disci-



Dell'Aquila

plinari di produzione integrata – spiega **Stefano Boncompagni**, responsabile del Servizio fitosanitario dell'Emilia-Romagna – coprono già tutte le colture. Se ci fossero più prodotti fitosanitari a disposizione dei produttori agricoli da impiegare sulle colture minori e su quelle sementiere si potrebbero individuare con maggiore facilità corrette strategie di difesa anche per tutelare meglio gli insetti impollinatori».

Un lavoro da implementare in corso d'opera, con uno scambio continuo di informazioni tra le parti in causa. Per fornire agli agricoltori le prime indicazioni operative sulla prossima annata agraria, accrescere la conoscenza delle tecniche produttive e delle normative in vigore è stata messa in cantiere una serie di incontri sul territorio a carattere formativo e informativo. ■

L'Emilia-Romagna ha bandito da tempo i trattamenti sulle colture sementiere in fioritura con prodotti chimici nocivi per le api: un divieto che resta alla base del nuovo patto di filiera

UN'ALLEANZA TRA AGRICOLTORI, APICOLTORI E CONTOTERZISTI

All'intesa hanno aderito Assosementi, in rappresentanza dell'industria sementiera, il consorzio Coams per gli agricoltori-moltiplicatori, i contoterzisti del Feria (la Federazione emiliano-romagnola che fa capo all'Unione nazionale imprese di meccanizzazione agricola) e sette tra associazioni e consorzi in rappresentanza dell'intero settore apistico regionale: Associazione forlivese apicoltori (Afa), Associazione romagnola apicoltori (Ara), Associazione apicoltori Rimini e Montefeltro (Aarnmf), Associazione apicoltori felsinei ("Le nostre api"), Associazione provinciale apicoltori piacentini (Apap), Associazione apicoltori Reggio Parma e il Consorzio apicoltori e agricoltori biologici italiani (Conapi).

«L'accordo – ha commentato **Giuseppe Carli**, presidente di Assosementi (300 imprese associate in Italia, di cui un terzo in Emilia-Romagna) – traccia un percorso virtuoso di condivisione delle problematiche sementiere e dell'apicoltura nell'ottica di salvaguardare entrambi i settori. La produzione delle sementi non può prescindere dalle api, che svolgono un ruolo fondamentale per la tutela della biodiversità e forniscono un'imprescindibile supporto alle produzioni

attraverso l'impollinazione». «Aderiamo con convinzione al protocollo – ha sottolineato **Alessandro Lualdi**, presidente del Coams, il Consorzio che rappresenta circa 5mila agricoltori-moltiplicatori di molte regioni, circa metà dei quali in Emilia-Romagna – che inaugura un tavolo tecnico per dare risposte concrete alle problematiche di carattere fitosanitario dei nostri associati. Il risultato della nostra attività è in gran parte legato al prezioso lavoro d'impollinazione delle api, quindi è nostro precipuo interesse trovare soluzioni che consentano di salvaguardare la loro presenza. Proprio per questo sarebbe importante arrivare anche alla mappatura geolocalizzata delle arnie».

«L'intesa – aggiunge **Giorgio Baracani**, vicepresidente Conapi – è una grande opportunità per tutto il settore apistico che in Emilia-Romagna ha un forte legame con quello sementiero. Per la prima volta viene istituito un tavolo in cui le problematiche possono essere affrontate e condivise con gli altri attori della filiera in modo che tutti possano trarre vantaggio. L'obiettivo è individuare prodotti fitosanitari e modalità di coltivazione meno impattanti per i pronubi».



Arrivano 12,5 milioni per le aree rurali

Più servizi pubblici, impianti per le fonti rinnovabili, incentivi per lo sviluppo economico. Sono i capisaldi di due bandi regionali con scadenza il 5 e il 22 maggio



A cura della
REDAZIONE

Oltre 12,5 milioni di euro per migliorare la qualità della vita nelle zone rurali e favorirne lo sviluppo economico. La Regione ha approvato due bandi del programma di sviluppo rurale 2014-20 che mettono a disposizione risorse per realizzare sia nuove strutture da destinare a servizi pubblici sia impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili. I destinatari sono i Comuni e gli altri enti pubblici dell'Appennino emiliano o parmense-piacentino, nel basso Ferrarese, nella Valmarecchia o in una delle aree regionali inserite nel programma europeo di sviluppo locale "Leader" in cui è attivo un Gal.

Al via nuovi musei, biblioteche, centri per il tempo libero o lo sport

L'obiettivo è di sviluppare servizi per migliorare la qualità della vita dei residenti e dei turisti e anche buone prassi in tema di energie rinnovabili in montagna.

Le risorse complessive per i nuovi servizi pubblici ammontano a 8,5 milioni di euro, quelle per la realizzazione di impianti per la produzione di energia verde a quasi 4,1 milioni.

In particolare il primo bando, con scadenza il 22 maggio, mira a sostenere il recupero di fabbricati storici da destinare a servizi pubblici per residenti e turisti, come musei, biblioteche, centri polivalenti o per la protezione civile, strutture di welfare, centri di aggregazione, per il tempo libero o lo sport.

Il secondo finanzia interventi di costruzione di impianti pubblici destinati alla produzione di energia da fonti rinnovabili che utilizzino risorse naturali presenti nelle zone rurali, come il legname e l'acqua. Nel dettaglio, il bando sostiene la creazione di centrali con caldaie alimentate a cippato o a pellet, reti di teleriscaldamento, di distribuzione del calore a più fabbricati e soluzioni "intelligenti" per lo stoccaggio dell'energia prodotta e piccoli impianti idroelettrici. Per questo secondo bando le domande devono essere presentate entro il 5 maggio.

Il contributo in conto capitale, sarà pari al 100% della spesa ammissibile fino a un massimo di 500mila euro a progetto. Le domande vanno presentate on line, utilizzando la piattaforma web di Agrea. ■

Info: agrea.regione.emilia-romagna.it



Post sisma: novità per le aziende agricole

Procedure più snelle per le varianti ai progetti di ricostruzione e riesame degli interventi in corso. Ecco i punti chiave di un'ordinanza che guarda al settore primario

Una maggiore semplificazione nella presentazione delle varianti dei progetti di ricostruzione degli immobili produttivi e un'ulteriore attenzione alla ricostruzione del settore agricolo.

Sono i punti chiave dell'ordinanza n. 2 del 3 febbraio 2017 firmata da **Stefano Bonaccini**, presidente della Regione Emilia-Romagna e Commissario delegato alla Ricostruzione, relativa alle modifiche alle ordinanze commissariali n. 57 del 12 ottobre 2012 e n. 14 del 21 marzo 2016.

Semplificazione, rivalutazione dei danni e revisione delle istruttorie

Tra le novità previste dal provvedimento troviamo innanzitutto la semplificazione nella presentazione dei Sal (Stato d'avanzamento lavori) in variante dei progetti già approvati e in corso di realizzazione, limitando a pochi casi particolari la necessità di introdurre modifiche alla domanda di contributo.

La seconda novità interessa le aziende agricole che hanno presentato progetti strutturali e che non hanno completato la ristrutturazione, con la possi-

bilità di richiedere entro il 10 marzo di quest'anno la rivalutazione dei danni agli edifici. Le domande saranno riesaminate ed è previsto un sopralluogo in azienda da parte del Servizio geologico, sismico e dei suoli della Regione che stabilirà definitivamente le condizioni di danno della struttura.

La terza prevede l'opportunità di richiedere la revisione delle istruttorie svolte sulle strutture in muratura, o assimilabili all'edilizia residenziale, destinate esclusivamente a residenze o domicili pertinenti delle imprese agricole. Il calcolo del contributo potrà essere adeguato a quello previsto per gli interventi su immobili della stessa tipologia presentati su piattaforma Mude.

Un'ulteriore importante disposizione è rappresentata dall'introduzione di specifiche modalità di riconoscimento dei danni e la concessione dei contributi per le imprese che erano attive al momento del sisma e oggi sono in fallimento con procedura di concordato preventivo liquidatorio o liquidazione coatta amministrativa del beneficiario. L'ordinanza è consultabile sul sito dedicato alla ricostruzione post sisma. ■

Info: regione.emilia-romagna.it/terremoto

A cura della
REDAZIONE



On line la consultazione pubblica sulla Pac

Fino al 2 maggio in rete un questionario in trenta domande per delineare la politica agricola europea dopo il 2020. **I risultati saranno presentati in una conferenza a luglio**

Caselli Nirmal

A cura della
REDAZIONE

Al via il questionario della Commissione europea sul futuro della Pac. La consultazione terminerà il 2 maggio, i risultati saranno pubblicati in rete e presentati dal commissario all'Agricoltura Phil Hogan a Bruxelles a luglio.

La consultazione pubblica, in trenta domande, consentirà a ciascun portatore d'interesse, imprenditore del mondo agricolo o semplice cittadino, di esprimere la propria opinione sul futuro della politica agricola europea.

I contributi aiuteranno la Commissione a definire le priorità della Pac.

Tra un anno la proposta di legge

«Chiediamo a tutte le parti in causa interessate al futuro dell'alimentazione e dell'agricoltura in Europa – ha commentato Hogan – di partecipare alla definizione di una politica per tutti i cittadini europei. La politica agricola comune sta già producendo importanti benefici in termini di sicurezza alimentare, vitalità delle aree

rurali, ambiente e contributo alla lotta ai cambiamenti climatici. Mettendo a punto una tabella di marcia per il futuro sono convinto che i risultati possano essere ancora maggiori. Ma perché ciò accada, la politica deve essere perfezionata, rivitalizzata e – ovviamente – finanziata in modo adeguato».

La presentazione della proposta legislativa sulla Pac post 2020 è prevista per i primi mesi del 2018. Gli aspetti al centro del dibattito sono l'aumento della resilienza del settore agricolo per far fronte a future crisi; il miglioramento della rete di sicurezza (*income safety net*); i piccoli agricoltori; il ricambio generazionale; l'accesso al credito; le questioni ambientali e climatiche nel quadro degli accordi conclusi a livello internazionale, come ad esempio l'accordo di Parigi sul clima e gli obiettivi di sviluppo sostenibile. ■

Il questionario si può consultare sul sito della Commissione all'indirizzo:

https://ec.europa.eu/agriculture/consultations/cap-modernising/2017_en

UE-CANADA: EUROPARLAMENTO RATIFICA ACCORDO CETA

Il Parlamento europeo ha ratificato l'accordo economico e commerciale Ue-Canada (Ceta), con 408 voti a favore, 254 voti contrari e 33 astensioni. L'obiettivo è aumentare il commercio in beni e servizi e gli investimenti. Il Ceta, che sarà applicato in via provvisoria già dall'aprile 2017, eliminerà i dazi sulla maggior parte dei beni e dei servizi e prevede il mutuo riconoscimento della certificazione per una vasta gamma di prodotti. Il Canada aprirà il mercato degli appalti pubblici federali e municipali alle imprese europee (per il Canada il mercato europeo è già accessibile). I fornitori europei di trasporti marittimi, telecomunicazioni, ingegneria, servizi ambientali e contabilità avranno accesso al mercato canadese. Sui circa 180 prodotti di qualità certificata riconosciuti all'interno del negoziato, quelli *made in Italy* sono circa

un quarto. Tra questi si distinguono le Dop e Igp dell'Emilia-Romagna: dal Prosciutto di Parma al Parmigiano Reggiano, alla Mortadella di Bologna, agli aceti balsamico e tradizionale, allo Zampone e al Cotichino di Modena. L'accordo dovrà ora essere ratificato dai Parlamenti nazionali.

Paolo De Castro è stato eletto primo vicepresidente della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo. È attualmente coordinatore del gruppo Socialisti&Democratici nella stessa Commissione. De Castro è relatore per l'Eurocamera sulla parte agricola del cosiddetto regolamento "Omnibus", che introduce modifiche a sostegno dei giovani agricoltori e rafforza alcune misure anti-crisi nei testi legislativi della riforma della Pac adottata nel 2013.

VIVIAMO L'ESPERIENZA

il tuo mondo è il nostro campo



AGRIMAX FORCE
RADIAL 1F TECHNOLOGY TIRES



- **Carichi pesanti a basse pressioni**
- **Minore compattazione del suolo**
- **Eccellente trazione**
- **Alta velocità**
- **Basso consumo di carburante**

DISTRIBUITO
IN ITALIA DA



Via Pisana, 541/G
50018 Scandicci (FI)
Tel: 055/73751 - Fax: 055/7375232
agricoltura@univergomma.it
www.univergomma.it

bkt-tires.com



BKT
GROWING TOGETHER

Bologna capitale mondiale della meccanica agricola

Siglato l'accordo per la permanenza di Eima nel capoluogo. Si riparte dal 2018, per sette edizioni biennali che potranno contare su un quartiere fieristico completamente rinnovato

A cura della
REDAZIONE

Rimarrà a Bologna fino al 2030 Eima, l'Esposizione internazionale di macchine per l'agricoltura e il giardinaggio che, forte di mezzo secolo di attività, ha conquistato un posto di primo piano nel panorama fieristico internazionale. L'accordo tra FederUnacoma, promotrice della rassegna, e BolognaFiere è stato firmato il primo febbraio scorso e impegna le parti per la realizzazione, a partire dal 2018, di 7 edizioni biennali. Si consolida così una collaborazione storica, iniziata con il debutto della rassegna avvenuto nel 1969 e che ha visto lo svolgimento sino a oggi di 36 edizioni annuali e di 6 edizioni biennali. Promossa dalla Federazione Nazionale Costruttori Macchine per l'Agricoltura, per dare una risposta concreta all'esigenza delle aziende di settore di avere un'esposizione specializzata, dove al momento commerciale potesse affiancarsi quello del confronto fra gli operatori

della filiera meccanico-agricola, dalla fine degli anni '60 a oggi la rassegna ha fatto registrare un costante incremento in termini di espositori, visitatori, operatori esteri. Con una particolare accelerazione nelle cinque edizioni biennali tenutesi dal 2008 al 2016, proprio nel periodo in cui in Europa il settore fieristico ha subito i contraccolpi della crisi internazionale e della proliferazione di eventi espositivi nelle aree economiche emergenti. Una crescita in controtendenza confermata dai numeri: con 1.915 espositori, l'edizione 2016 di Eima International, svoltasi nel novembre scorso, ha fatto registrare un incremento del 17% su quella del 2008 e, soprattutto, ha più che raddoppiato il numero di visitatori, toccando la cifra record di 285mila presenze. In proporzione analoga (+98%) è cresciuto il numero degli operatori esteri, passati dai 22.500 del 2008 ai 44.500 dell'ultima edizione, quando l'Eima si è confermata ai primi posti nel panorama delle fiere di settore, e come quella con il maggior livello di internazionalità, per la presenza di industrie costruttrici provenienti da 45 Paesi e di visitatori da oltre 160 Nazioni.

Sotto e a fronte, due momenti dell'Eima 2016, svoltasi nel novembre scorso, che ha registrato un record di visitatori (285.000 presenze) e la partecipazione di 44.500 operatori esteri



La riqualificazione degli spazi espositivi

Incrementi di tale portata hanno convinto gli organizzatori della necessità, per le prossime edizioni, di aumentare la superficie espositiva e migliorare la struttura e la funzionalità dei padiglioni.

Il nuovo accordo prevede la realizzazione da parte di BolognaFiere di un vasto piano di ristrutturazione e riqualificazione del quartiere fieristico, con interventi distribuiti nell'arco dei prossimi otto anni e il completamento dei lavori fissato per l'edizione del 2024, con due step intermedi nel 2018 e nel 2022 per monitorare l'avanzamento del progetto in funzione



delle esigenze dell'evento espositivo. Al termine di tale processo di ristrutturazione, Eima potrà contare su una superficie espositiva netta di 140mila metri quadrati, all'interno di padiglioni di nuova concezione e con i più elevati standard in termini di comfort e funzionalità. In altre parole, quanto necessita alla rassegna per compiere un ulteriore salto di qualità e confermarsi come piattaforma privilegiata soprattutto per gli operatori internazionali.

«L'intesa – ha dichiarato il presidente di FederUnacoma **Massimo Goldoni** – consacra la città di Bologna come capitale mondiale della meccanica agricola». E non solo. Perché, come ha sottolineato il presidente di BolognaFiere **Franco Boni**, «la firma dell'accordo completa il rinnovo di tutti i contratti con le grandi manifestazioni internazionali che hanno a Bologna i loro eventi leader mondiali, confermando BolognaFiere come la location privilegiata dei grandi distretti industriali del *made in Italy*».

Un volano per l'economia regionale

L'investimento complessivo per il piano di ristrutturazione del quartiere fieristico di Bologna si inserisce nel più ampio piano di sviluppo, varato nel dicembre 2016. «Con l'approvazione del piano da parte dell'assemblea dei soci di BolognaFiere andiamo a rafforzare ulteriormente la nostra competitività a livello internazionale – ha dichiarato Boni – offrendo alle nostre manifestazioni, organizzate direttamente od ospitate, nuove opportunità di business. Bologna è una location espositiva con plus eccezionali, sia dal punto di vista dei collegamenti, sia per quanto riguarda la ricchezza di un territorio che trasforma il soggiorno in città in un'esperienza che non si limita agli ambiti commerciali. Una situazione che nasce anche dalla forte collaborazione di BolognaFiere con le istituzioni locali, Comune e Regione in primis, e che si concretizza in un più ampio progetto di marketing territoriale».

Un punto di vista condiviso dal presidente della Regione Emilia-Romagna, **Stefano Bonaccini**, che ha sottolineato l'importanza dell'accordo tra BolognaFiere ed Eima non solo perché garantisce al capoluogo e all'intera regione il ruolo di vetrina privilegiata, a livello mondiale, dell'alta tecnologia applicata alla meccanica agricola, ma anche perché rappresenta un «esplicito riconoscimento alla centralità del sistema fieristico regionale, fulcro per ogni po-



Dell'Aquila



Pasquale Minopoli

litica di internazionalizzazione di un sistema produttivo che vede nei mercati mondiali il proprio orizzonte di riferimento». «Per questo – ha aggiunto – insieme agli altri soci pubblici e privati, come Regione Emilia-Romagna abbiamo operato affinché la Fiera di Bologna potesse essere nelle condizioni di rilanciare, potenziando le strutture e rinnovando il quartiere fieristico, per garantire a essa e a tutto il sistema fieristico emiliano-romagnolo, che auspichiamo possa essere ricondotto a un'unica governance regionale, quei margini di crescita che sono indispensabili per un'efficace promozione del nostro sistema produttivo». ■

La presentazione dell'accordo per Eima. Da sinistra: Antonio Bruzzone, direttore Bologna Fiere; Virginio Merola, sindaco di Bologna; Massimo Goldoni, presidente di FederUnacoma; Franco Boni, presidente di BolognaFiere; Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna



ENTRA IN CONTATTO CON IL FUTURO

IDEA ADRIANOSTER

www.agrimaster.it



Agrimaster[®]



**Le soluzioni che immaginavi
sono a portata di mano**



Agrimaster si apre al mondo che cambia per stare ancora più vicina agli imprenditori agricoli. Una gamma sempre più assortita, nuovi servizi, maggiori investimenti nei progetti di ricerca ed internazionalizzazione. Insieme a noi **puoi guardare con fiducia al tuo futuro.**



Via Nobili, 44 - 40062 Molinella (Bologna) - ITALY - Tel. 051/882701 5 linee r.a. - Fax 051/882542 - e-mail: commerciale@agrimaster.eu



Parmigiano: la ripresa è trainata dalle esportazioni

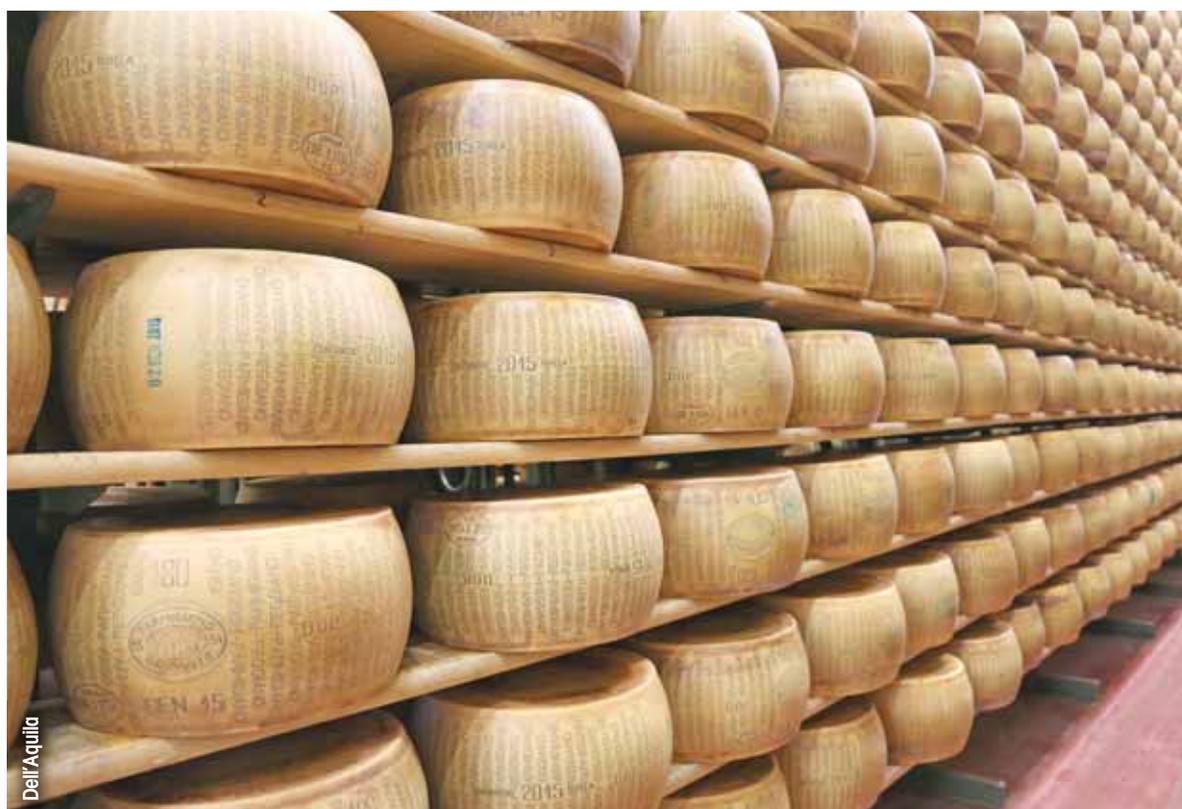
Storico sorpasso degli Usa sulla Francia come primo mercato estero, con quasi 10mila tonnellate vendute. **Prezzi in netto recupero (+12% sul 2015) e scorte in diminuzione**

Prezzi in netta risalita (+12%), export a gonfie vele (+5,8%), consumi interni che danno qualche segnale di risveglio (+0,3%) e 15 milioni di nuovi investimenti nel prossimo quadriennio per rafforzare l'immagine di qualità del "re dei formaggi" e la vigilanza contro frodi commerciali, imitazioni e usurpazioni di ogni tipo, sia in Italia sia sui mercati esteri. Dopo un 2015 che sarà ricordato come uno degli anni peggiori dell'ultimo decennio, con quotazioni medie all'origine precipitate fino a 7,65 euro/kg (c'è stato un solo precedente peggiore nel 2008, con i prezzi crollati a 7,40 euro/kg), per il Parmigiano Reggiano il 2016 si è chiuso all'insegna di una decisa ripresa. E le prospettive per il nuovo anno – come hanno sottolineato **Alessandro Bezzi** e **Riccardo Deserti**, rispettivamente presidente e

direttore del Consorzio di tutela, alla presentazione del consuntivo dell'anno appena trascorso – restano improntate all'ottimismo.

Ripercorrendo l'andamento mercantile nel 2016 la svolta più marcata si è verificata nella seconda parte dell'anno, quando le quotazioni all'origine sono balzate da poco più di 8 euro/kg di giugno ai 9,66 euro/kg di dicembre, consentendo di chiudere l'anno con una quotazione media pari a 8,63 euro/kg (+12% rispetto al 2015). «Una decisa inversione di tendenza – ha rimarcato **Bezzi** – che continuiamo a registrare anche in questo inizio del 2017, con quotazioni vicine ai 10 euro/kg. Siamo ancora lontani dai livelli record del 2011 e 2012, ma gli attuali valori, uniti alla buona tenuta dei consumi interni, a un flusso di esportazioni che continua a crescere in modo rilevante e ai nuovi investi-

A cura della
REDAZIONE



Dell'Aquila

Nel 2016 sono state prodotte 3.469.865 forme di Parmigiano Reggiano, pari a 139.680 tonnellate, con un incremento del 5,06% sull'anno precedente. Il giro d'affari al consumo supera i due miliardi di euro



menti previsti dal piano quadriennale, stanno creando le condizioni per offrire migliori prospettive ai circa 3mila allevatori e 339 caseifici artigianali che formano il nostro sistema e che nel 2014 e 2015 hanno pagato il prezzo di una pesante crisi».

Ripartono i consumi sul mercato interno

I dati illustrati da Bezzi e Deserti confortano queste previsioni, a partire dal trend favorevole dei consumi, che hanno registrato nel 2016 un incremento dello 0,3% sul mercato interno, per arrivare al +5,8% segnato dalle vendite sui mercati esteri. L'export, con quasi 50mila tonnellate, oramai rappresenta il 37% del giro d'affari globale, una quota raddoppiata negli ultimi dieci anni. In Italia la spinta delle nuove azioni del Consorzio a sostegno dei consumi si sono avvertite soprattutto nel dettaglio tradizionale e nelle vendite dirette (anche on line). Stabili le vendite nella Gdo in presenza di una flessione degli altri formaggi duri Dop e di una crescita dei prodotti simili non Dop del 2%.

Decisamente positivi, e per certi aspetti sorprendenti, i dati sull'export, con gli Usa che per la prima volta hanno scavalcato per quantità vendute (circa 10mila tonnellate) la Fran-

cia, finora indiscusso mercato leader per il Parmigiano Reggiano. Se si considera il fatto che proprio negli Stati Uniti, oltre che in Canada, si registrano i più massicci fenomeni di *italian sounding* che disorientano e danneggiano consumatori e produttori, questa crescita conferma l'efficacia delle azioni intraprese negli ultimi anni con le catene distributive nordamericane e gli esportatori. Sulle prospettive future, orientate a un cauto ottimismo, incide anche il calo delle scorte di magazzino, con giacenze che nel novembre scorso segnavano un -2,2% sullo stesso mese del 2015.

Investimenti per 15 milioni nel prossimo quadriennio

L'insieme di questi fattori favorevoli, tenendo conto anche delle nuove risorse che il Consorzio investirà a sostegno dei consumi, fa venir meno molte preoccupazioni circa la crescita della produzione, che nel 2016 ha visto salire a circa 3 milioni e 470mila il numero delle forme (+5,1%). Per il 2017, i piani produttivi prevedono un ulteriore, lieve, incremento (+0,8%) rispetto a una quota di riferimento che ammonta a 17 milioni 620mila quintali di latte destinato alla trasformazione in formaggio e assegnato agli allevatori. «Il nostro obiettivo –

IL PRESIDENTE BEZZI: «LA BREXIT? NESSUN ALLARME»

Con i consumi interni poco mossi, è l'export che in questi ultimi anni ha offerto le migliori prospettive al più blasonato formaggio italiano Dop. Ma ci sono anche parecchie incognite: Brexit, effetto Trump sui mercati, embargo russo. Ne parliamo con il presidente del Consorzio di tutela, **Alessandro Bezzi** (nella foto).



Come vede la situazione? Seguiamo queste vicende con grande attenzione, ma a oggi non sussistono ragioni di particolare preoccupazione. La Brexit non frena di per sé l'export, che è invece molto più legato agli effetti generali che l'uscita dalla Ue può determinare sull'economia del Regno Unito. Lo stesso discorso vale per le ricadute delle politiche economiche negli Usa; in tal senso è auspicabile che da qui venga la conferma dei tassi di cambio attualmente raggiunti tra euro e dollaro, che sono un trampolino per le nostre esportazioni.

Dopo l'annuncio di Trump del ritiro degli Usa dal Tpp,

l'accordo commerciale con 11 Paesi asiatici, siete preoccupati per lo stallo dell'analogo negoziato Ttip con l'Europa?

Certamente se si insabbiasse definitivamente anche il Ttip si avrebbero ripercussioni su un percorso, comunque già difficilissimo, che avrebbe potuto portare l'Unione Europea a ottenere risultati molto importanti nella tutela della nostra Dop rispetto a diffusi fenomeni di contraffazione e di *italian sounding*. Per il momento, in ogni caso, non esistono elementi che facciano pensare a un embargo come quello russo, che peraltro ci auguriamo venga rimosso nei prossimi mesi.



ha sottolineato Bezzi – non è quello di “ingessare” la produzione ma, al contrario, puntiamo ad aumentare le vendite in Italia e a rafforzare ulteriormente i progetti con gli esportatori per conquistare nuovi spazi sui mercati esteri, rafforzando il sistema di vigilanza e di contrasto alle imitazioni».

Rafforzata la vigilanza contro frodi e imitazioni

Proprio su quest'ultimo versante il 2016 ha evidenziato significativi risultati dell'attività di tutela, con oltre 2.300 interventi effettuati in quasi 2mila punti vendita, ai quali vanno aggiunte 650 imprese di ristorazione in Italia e altrettante realtà della distribuzione in una ventina di Paesi esteri, con oltre 2.500 analisi sul prodotto. «Nei primi dieci mesi del 2016, e nella sola Unione europea – ha ricordato Deserti – abbiamo avviato più di quaranta azioni di contrasto in sede stragiudiziale, amministrativa e di denuncia che hanno portato a interventi d'ufficio da parte delle autorità competenti in otto Paesi europei. Cinque interventi di diffida sono poi stati messi in atto negli Stati Uniti a carico di altrettante società che proponevano salse, piatti pronti o confezioni di formaggio grattugiato ingannevolmente ispirate al Parmigiano Reggiano e tre persino in Vietnam».



Dell'Aquila

Oltremodo incisiva l'offensiva sul web, con 390 interventi di rimozione di offerte e siti ingannevoli, mentre altre opposizioni a registrazioni di marchi evocativi sono state messe in atto in Giappone, Cina, Argentina, Bolivia, Colombia e Ucraina. «Ciò significa – ha concluso Deserti – che il sistema di vigilanza funziona, tuttavia è necessario continuare a investire per contrastare questi fenomeni». ■

Per produrre una forma di Parmigiano Reggiano, del peso medio di circa 40 chili, occorrono 550 litri di latte

Il web sta assumendo sempre maggiore importanza come canale di vendita, ma è anche un campo dove dilagano i falsi e le usurpazioni...

Il ministero guidato da Martina ha già fatto molto a tutela dell'agroalimentare italiano sul web e lo attestano gli accordi con Google e il colosso cinese Alibaba. Il resto tocca a noi, con un presidio impegnativo, oneroso ma indispensabile su migliaia di siti. Proprio per questo contiamo sulla riconferma, da parte del ministero, dei sostegni finanziari annuali alle azioni legali del Consorzio.

Periodicamente si torna a parlare di prove di dialogo con i “cugini” del Grana. Cosa bolle in pentola?

Fermo restando il fatto che Parmigiano Reggiano e Grana Padano sono e restano due prodotti diversi e concorrenti, proprio il tema della tutela

rispetto a contraffazioni e imitazioni può essere un buon terreno di lavoro comune, così come la questione dei piani produttivi nella relazione col Governo italiano con le autorità europee. In pentola bolle il dialogo su interessi generali comuni, non certo le fantasiose ipotesi di integrazioni che da qualche parte sono state spese.

Che impatto ha avuto sul vostro comparto l'abolizione delle quote latte?

Era prevedibile che l'abolizione delle quote latte europee avrebbe determinato un aumento della produzione e un conseguente crollo del prezzo. Per questo in vista della cessazione del regime europeo, abbiamo istituito il registro delle quote per il latte destinato a Parmigiano Reggiano e, a differenza di altri consorzi, abbiamo assegnato direttamente ai produttori le stesse

quote. In questo modo abbiamo ricreato valore reale per i nostri produttori storici, per i quali le quote latte rappresentano un patrimonio vero (il valore complessivo attuale supera i 400 milioni di euro, ndr), negoziabile e scambiabile con altri produttori e possibile oggetto di garanzia per ottenere credito bancario.

Quando diventeranno operative le ultime modifiche al disciplinare produttivo che impongono di utilizzare solo il latte di vacche nate e allevate all'interno del comprensorio e l'obbligo di indicare l'età di stagionatura sulle confezioni di porzionato?

L'Assemblea dei caseifici ha dato via alle modifiche il 25 novembre 2015. Ora dovremmo essere in dirittura d'arrivo per l'approvazione da parte dell'Unione Europea, che dovrebbe giungere entro la prossima primavera.



Il biologico conquista la grande distribuzione

La conferma dal Salone sui prodotti a marca del distributore, che ha aperto il calendario fieristico bolognese: **crescono le private label dedicate al bio ed entrano nel canale discount**

ROSA MARIA
BERTINO

È questa la vera novità del 2016, insieme a due importanti cambiamenti in atto nel mondo distributivo. Il primo è l'evoluzione della *private label* in marca del distributore, in grado di competere con le grandi marche industriali, spostando l'accento dal primo prezzo alla qualità. E qui la proposta biologica spicca con un ruolo guida tra cibi d'eccellenza e alimenti funzionali.

Il secondo è l'evoluzione del discount in supermercato della convenienza, capace di attrarre consumatori di reddito medio-alto (cosa impensabile fino a ieri), con il potenziamento di marche, assortimenti e reparti di prodotti freschi e con l'introduzione di *private label* di fascia alta (premium), come per l'appunto quelle dedicate al biologico.

La qualità premia

Un cambiamento che si è percepito pienamente a Marca, Salone internazionale sui prodotti a marca del distributore, che il 18-19 gennaio ha aperto il calendario fieristico bolognese. Alla manifestazione, organizzata da BolognaFiere in collaborazione con Adm, associazione che rappresenta le imprese della distribuzione moder-

La gamma di prodotti "Carrefour Bio", della catena francese presente a Marca.

na, hanno partecipato 615 *copacker* provenienti da tutta Italia, ovvero aziende che producono per i marchi della grande distribuzione, con una crescita del numero di espositori pari al 16% rispetto al 2016. Presenti con i loro stand venti tra le maggiori catene distributive nazionali.

Cambiamento confermato anche dal 13° Rapporto Marca, curato da Adem Lab dell'Università di Parma. Nei primi 11 mesi del 2016 i prodotti a marca del distributore hanno raggiunto un fatturato di quasi 10 miliardi di euro, con una quota di mercato del 18,6% (+1,5% a valore rispetto al 2015). Inoltre, la preferenza dei consumatori va ai prodotti del segmento di alta qualità con una crescita di fatturato di 1,3 miliardi di euro, spinta dai prodotti bio e da quelli premium (+15,3% a valore in media sui due segmenti).

Una vetrina d'eccellenza

Tantissimi gli spunti e gli stimoli raccolti nei tre padiglioni e molti i prodotti bio tra le novità in vetrina nell'Area Innovazione. Ciò che è emerso in fiera quadra perfettamente con i dati appena diffusi da Bio Bank sulle *private label* bio, passate dalle 2.200 referenze del 2015 alle oltre 2.800 del 2016.

Coop punta sul bio sia con la marca ammiraglia "Vivi Verde Bio", che si allarga a nuove categorie come le zuppe pronte, sia con la linea di *baby food* "Crescendo". Ed è prima in Italia per numero di referenze, passate dalle 440 del 2015 alle 480 del 2016. La francese Carrefour, stabile a 250 referenze, nel suo stand dedica un'intera tavolata all'ampia gamma "Carrefour Bio" sotto il motto «La spesa si fa bio». Iper, l'unica che razionalizza la gamma scendendo da 300 a 235 prodotti (che resta comunque un assortimento tra i più alti), porta in fiera la pasta di semola e di kamut e un'intera linea di sementi a marchio "iNaturale bio"; "Zerotre Bio" è invece la marca dedicata agli alimenti per l'infanzia.



Bio Bank/Rosa Maria Bertino



L'altra catena francese, **Auchan**, è stabile a 180 referenze con "Auchan Bio", e presenta il riso in tre varietà. Anche **Simply**, che fa sempre capo a Auchan, conferma i suoi 140 prodotti marcati "Bio Simply".

Despar, sempre a quota 148, mette in vetrina gnocchi e frollini della linea "Scelta Verde Bio,Logico". **Conad** lascia la precedente marca "Conad il Biologico" per la nuova "Verso Natura Bio" e raddoppia i prodotti: da 52 a 105; in mostra ce ne sono una ventina. **Selex** (da 68 a 105 prodotti) presenta cereali per prima colazione, biscotti e polpe di frutta sotto il marchio "Natura Chiama Selex Bio". **Crai** porta la linea "Crai Bio" a 89 referenze, ultimi arrivati gli infusi. **Sigma** passa da 69 a 80 prodotti. In vetrina referenze di base: cereali, legumi, latticini, olio e le ormai immancabili bevande vegetali. Doppio il bollino sulle confezioni: verde con la scritta "Bio" e rosso con l'omino bianco dell'insegna. **Tuodi**, 68 referenze a marchio "Biodi", punta sul bio anche negli alimenti per la prima infanzia con la linea "Everybabies", in uscita a marzo. **Il Gruppo Unes** presenta cereali per la prima colazione e gallette della linea "Il Viaggiatore Biologico" (84 referenze). **Italy Discount** (30 referenze) mette in primo piano le gallette "Mr. Spike Bio". Emblematico il messaggio che campeggia nel loro stand: «Supermercato o discount? Semplicemente D'Italy». Che è la loro insegna primaria.

Le altre insegne sul mercato

Per completare il quadro bisogna poi aggiungere altre catene che investono sul bio, non presenti in fiera, ma ben salde sul mercato.

Come **Esselunga**, che mantiene le sue 300 referenze a marchio "Esselunga Bio", la prima marca di una catena di supermercati dedicata al biologico in Italia. Era il 1999. Come **Pam**, che ha rinnovato il marchio in "Bio Pam Panorama" e raddoppiato i prodotti (da 100 a 193). O come la tedesca **Lidl**, che lascia alle spalle la vecchia marca "Biotrend" e lancia in grande stile nei suoi discount la nuova "Bio Organic": 50 referenze tra secco, fresco e surgelato. Poi **In's Mercato**, **Eurospin**, **MD**, **Bennet**, **Agorà** e **VèGè**.

Alla domanda ricorrente se ha senso il biologico nei discount e se c'è garanzia sui controlli risponde la realtà. Molte grandi aziende italiane, con affermate marche industriali, sono anche *copacker* dei discount. Ad esempio **Rummo** per la pasta, **Noberasco** per la frutta secca,



Bio Bank/Rosa Maria Berfino

Icam per il cioccolato. E non mancano aziende storiche del biologico, o da tempo presenti nel canale specializzato, che lavorano anche con i discount, per raggiungere i volumi necessari all'economia di scala. E così cade anche l'ultimo dei tabù.

Fitta in fiera la schiera di aziende emiliano-romagnole che operano anche per il biologico con la grande distribuzione: dal Bolognese, **Granarolo** (latte, latticini, alimenti vegetali), **Conapi** (miele) e **Casearia di Sant'Anna** (Parmigiano Reggiano); dal Ferrarese, **Bia** (cous cous); dal Ravennate, **Fruttage** (conservate vegetali e surgelate), **Orva** (pani morbidi e piadine) e **Compagnia Italiana Alimenti Biologici e Salutistici** (alimenti vegetali). Tanto per dare l'idea.

Un bio alla portata di tutti, democratico, con un giusto rapporto prezzo-qualità. Ma proprio ora che tutti fanno il bio, lo spartiacque è tra chi lo considera un punto d'arrivo e chi invece lo vede come un punto di partenza intorno al quale aggregare altri valori: ambientali, sociali ed etici. ■



Bio Bank/Rosa Maria Berfino

La carrellata di marche prodotte dalla ravennate Fruttage per la grande distribuzione. In primo piano, la nuova linea "Verso Natura Bio" di Conad

Cereali bio per la prima colazione di diverse private label in vetrina a Marca

Ultimi giorni per rottamare le cartelle esattoriali

Nel collegato fiscale alla legge di bilancio, la possibilità di estinguere i debiti col fisco senza pagare sanzioni e interessi di mora. **Le domande vanno presentate entro il 31 marzo**

A cura di
CORRADO FUSAI

Il decreto-legge n. 193 del 22 ottobre 2016, convertito dalla legge n. 255/2016, meglio noto come “collegato fiscale” all’ultima legge di bilancio (del quale si è già fatto cenno nel numero di gennaio di *Agricoltura*), ha disposto la possibilità, di cui avvalersi entro il prossimo 31 marzo, di definire in via agevolata le somme iscritte nei ruoli affidati agli agenti della riscossione dal 2000 al 2016.

L’agevolazione consiste nella possibilità di estinguere il debito senza corresponsione delle sanzioni incluse nel ruolo né degli interessi di mora, potendo scegliere di versare quanto dovuto in unica soluzione ovvero in un massimo di 5 rate (in quest’ultimo caso con maggiorazione per interessi).

Di fatto, alla fine di questa operazione di “rottamazione” delle cartelle, nel luglio di quest’anno (salvo proroghe) Equitalia verrà soppressa e le funzioni di agente della riscossione saranno assorbite dall’Agenzia delle Entrate.

Sono ammesse alla definizione agevolata le somme iscritte nei ruoli affidati agli agenti della riscossione dal 2000 al 2016. La data di riferimento, quindi, non è quella di notifica della cartella al contribuente, bensì la data in cui l’ente creditore ha affidato il ruolo a Equitalia: se il ruolo è stato affidato entro 31 dicembre 2016, la cartella è “rottamabile” anche se è stata notificata successivamente.

Quali sono le partite sanabili

Comunque la legge ha previsto che, nei casi di ruoli affidati a Equitalia entro il 31 dicembre 2016 e non notificati al contribuente, Equitalia stessa debba inviare entro il 28 febbraio a ciascun interessato una lettera, contenente le informazioni sui debiti e l’indicazione degli estremi con cui poter immediatamente identificare l’atto di riscossione e l’ammontare del debito. Per aderire alla definizione agevolata, sarà sufficiente indicare il numero dell’atto nella domanda da presentare a Equitalia.

I debiti ammessi alla definizione agevolata sono: le imposte quali Irpef, Ires, Irap, Iva; i contributi Inps e previdenziali in genere; i contributi Inail; i tributi locali quali Imu e Tasi, ma solo se l’ente ne ha affidato a Equitalia la riscossione; le sanzioni amministrative per violazioni del codice della strada, limitatamente agli interessi. L’adesione alla definizione agevolata non obbliga il contribuente a sanare tutte le cartelle, né l’intero contenuto di una cartella: è prevista infatti l’adesione parziale, indicando ovviamente con precisione quali sono i debiti che si intende definire.

La dichiarazione di adesione

Chi intende aderire alla definizione agevolata deve, entro e non oltre il 31 marzo 2017, presentare la dichiarazione di adesione, utilizzando esclusivamente il modello DA1, che Equitalia





ha già pubblicato sul proprio sito web (www.gruppoequitalia.it).

Tra i dati richiesti (oltre a quelli anagrafici e a quelli relativi alle cartelle e ai debiti che si intendono definire) occorre indicare se si intende versare il dovuto in unica soluzione ovvero a rate: in quest'ultimo caso il contribuente deve indicarne il numero, fissato nel massimo di 5.

Il modello di adesione può essere presentato allo sportello di Equitalia o tramite mail (si possono utilizzare sia un indirizzo di posta elettronica normale sia una Pec), allegando una copia del documento di identità del richiedente.

È stato predisposto anche il modello DA2, riservato alla dichiarazione di adesione agevolata per i carichi che rientrano nelle proposte di accordo o del piano del consumatore.

Entro il 31 maggio 2017 Equitalia comunicherà l'ammontare complessivo della somma dovuta e la scadenza delle eventuali rate. Alla comunicazione saranno allegati i bollettini per effettuare i versamenti dovuti.

I versamenti: come e quando

Il versamento in unica soluzione ovvero quello della prima rata deve avvenire entro il 31 luglio 2017. Chi rateizza il pagamento, e sceglie il massimo delle rate (cioè 5), dovrà rispettare il seguente piano: entro luglio 2017 dovrà versare il 24% del dovuto; entro settembre un ulteriore 23%, e ancora un 23% entro novembre; nel 2018 scadranno le ultime due rate, pari ciascuna al 15% del dovuto, da versare rispettivamente entro aprile e settembre. Se si sceglie un piano di rateazione inferiore alle 5 rate, ovviamente le somme da versare saranno diverse. I versamenti vanno eseguiti mediante i bollettini di conto corrente postale che saranno allegati alla risposta di Equitalia. È anche possibile scegliere di pagare attraverso la domiciliazione bancaria, ma lo si dovrà indicare al momento della presentazione della domanda barrando la relativa casella: in questo caso, Equitalia trasmetterà al contribuente, insieme alla "Comunicazione di adesione", anche il modulo che si potrà utilizzare per attivare l'addebito in conto presso il proprio istituto di credito. Da sottolineare, infine, che il mancato paga-



mento anche di una sola rata, ovvero il versamento in ritardo o di un importo inferiore al dovuto, comporta la perdita dei benefici della definizione agevolata, mentre le eventuali somme versate resteranno acquisite a titolo di acconto dell'importo complessivamente dovuto. ■

SPESOMETRO PER I PRODUTTORI AGRICOLI ESONERATI IVA, ESCLUSE LE ZONE MONTANE

Con la circolare n. 1/E del 7 febbraio 2017 l'Agenzia delle Entrate ha fornito vari chiarimenti anche in relazione al cosiddetto "Spesometro", a cui si è accennato nello scorso numero di *Agricoltura*.

L'obbligo della comunicazione, entro l'ultimo giorno del secondo mese successivo a ogni trimestre, dei dati delle fatture emesse, nonché di quelle ricevute se registrate, grava anche su tutti i produttori agricoli, esclusi solo quelli che operano in regime di esonero Iva «nelle zone montane di cui all'articolo 9 del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 601».

La circolare delle Entrate chiarisce che i produttori agricoli in regime di esonero Iva che operano in zone diverse da quelle montane sono dunque soggetti all'obbligo dello spesometro, ma «in una modalità che sia compatibile con il regime semplificato» loro riservato. Infatti, l'art. 34, comma 6, del Dpr n. 633/1972 stabilisce che il produttore agricolo deve esclusivamente numerare e conservare le fatture e le bollette doganali, e che chi acquista beni o servizi dall'agricoltore esonerato deve emettere la cosiddetta "autofattura" e consegnarne copia al produttore agricolo. Ai fini dello Spesometro, quindi, i produttori agricoli esonerati Iva operanti in zone non montane dovranno inviare i soli dati delle autofatture emesse dai cessionari.

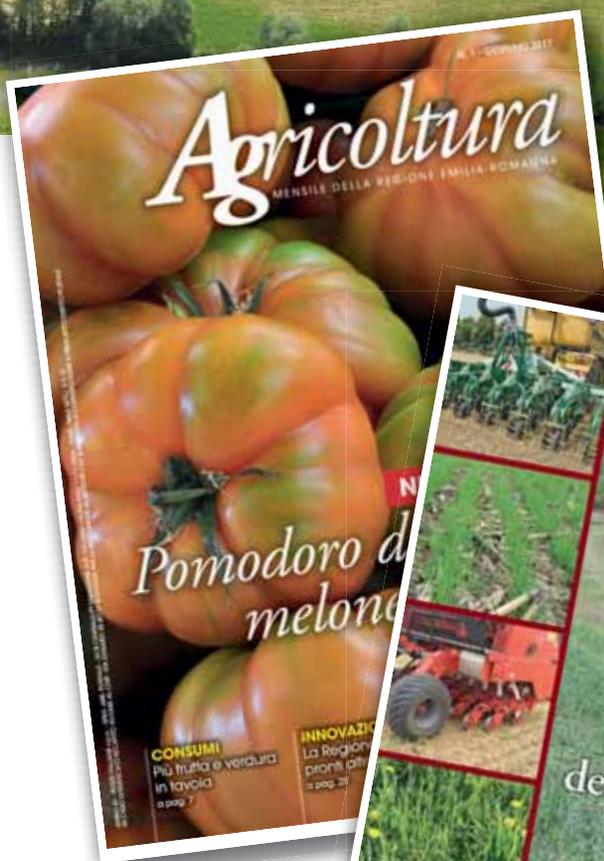


Abbonati ad

Agricoltura

Le **tendenze** del mercato agroalimentare, i risultati della **ricerca e della sperimentazione**, le **novità legislative**, le **opportunità** per chi lavora in campagna.

Agricoltura è il mensile professionale della Regione Emilia-Romagna con la maggiore diffusione in Italia. Articoli, servizi, rubriche, inserti speciali, dossier per capire come sta cambiando il mondo agricolo.



Per chi si abbona nel 2017, oltre alla rivista, **3 supplementi** su argomenti di forte interesse per gli operatori.

per abbonarsi

19 euro per gli agricoltori dell'Emilia-Romagna;
24 euro per tutti gli altri lettori residenti in Italia; **48 euro** per i residenti all'estero

IMPORTANTE!

Si raccomanda di compilare il bollettino possibilmente in stampatello, indicando con precisione generalità ed indirizzo dell'abbonato e riportandolo esatto codice di avviamento postale (Cap) e la località di residenza.

Ai sensi degli articoli 11 e 13 del decreto legislativo n. 196 del 30 giugno 2003, i dati personali riportati nel bollettino di conto corrente postale saranno utilizzati soltanto per dare corso agli abbonamenti di "Agricoltura", per inviare la rivista e i suoi supplementi e per comunicazioni sulle attività e sulle iniziative editoriali della rivista medesima. Ai sensi dell'articolo 7 dello stesso decreto, gli interessati hanno diritto di conoscere origine, finalità e modalità di trattamento dei loro dati personali; di aggiornare, rettificare, integrare e cancellare i dati medesimi e opporsi, in tutto o in parte, all'utilizzo degli stessi. In qualsiasi momento, ai sensi degli articoli 8 e 9 del decreto sopracitato, è possibile conoscere, far modificare o cancellare gratuitamente i dati personali ed opporsi al loro utilizzo, scrivendo a Redazione Agricoltura, Viale Aldo Moro 52, 40127 Bologna

PER INFORMAZIONI

Tel. 051.5275440 – 5275490

E-mail: agricoltura@regione.emilia-romagna.it

Fieravicola 2017 in versione *sempre più internazionale*



Casalini

Dal 5 al 7 aprile l'appuntamento a Forlì con la più importante rassegna italiana del settore. **Un'edizione che accende i riflettori sulle opportunità di collaborazione con l'Africa**

La Fiera di Forlì si prepara a ospitare la 50^a edizione di Fieravicola, il Salone internazionale B2B dell'avicoltura che proprio sull'internazionalizzazione ha concentrato buona parte degli sforzi orga-

nizzativi. L'appuntamento è previsto dal 5 al 7 aprile 2017 e gli spazi espositivi registrano il tutto esaurito già da alcuni mesi.

Per **Gianluca Bagnara**, presidente della Fiera di Forlì, la rassegna cade in un momento

cruciale per le prospettive del settore: «La sfida che vogliamo affrontare è anche quella di favorire il confronto con la grande distribuzione organizzata su aspetti oggi molto importanti dell'avicoltura moderna, come il biologico e

ANNA MOSSINI

La presentazione, alla Farnesina a Roma, dell'African Forum, che si terrà a Forlì nell'ambito della 50ª edizione di Fieravicola



Fieravicola Forlì



Dell'Aquila

le diverse tipologie di allevamento. Consideriamo la Gdo un partner con il quale collaborare, soprattutto nella messa a punto di un sistema di certificazione che garantisca il consumatore in termini di qualità e sicurezza alimentare». Riconosciuta come la più importante rassegna del settore nel bacino del Mediterraneo, Fieravicola quest'anno offrirà ai suoi visitatori non solo un parco espositivo che registra il tutto esaurito, ma anche un programma convegnistico particolarmente ricco, cui si affiancheranno importanti occasioni di scambio con numerose delegazioni estere, a cominciare dai 20 Paesi che hanno aderito all'*African Forum*, iniziativa supportata dalla Farnesina e presentata il 23 gennaio scorso a Roma proprio nella sede del ministero degli Esteri. Le Nazioni interessate sono Algeria, An-



Righi

PREZZI IN RIPRESA PER POLLI E UOVA DOPO UN'ANNATA IN SOFFERENZA

Dopo un 2016 particolarmente negativo in termini di quotazioni sia per la carne di pollo sia per le uova, con queste ultime che rispetto all'anno precedente hanno dovuto incassare una flessione del 20%, i primi mesi del 2017 registrano una piccola ripresa, anche se il comparto delle uova nella media degli ultimi cinque anni fa segnare un arretramento del 5%. «La crisi continua a far sentire i suoi effetti – sottolinea Bagnara – e il consumatore pone molta attenzione a ciò che spende anche per mangiare. Purtroppo anche i consumi di prodotti a basso prezzo come il pollo e le uova hanno dovuto registrare una flessione, che lo scorso anno ha raggiunto il -3%. Fortunatamente per gli allevatori sono in calo le quotazioni delle materie prime destinate all'alimentazione dei volatili, voce che da sola copre il 60% dei costi di produzione, e questo, in parte, compensa la scarsa richiesta. Però è evidente che da solo questo fattore non può bastare a ridare fiato a un comparto comunque in sofferenza».

Secondo le ultime rilevazioni Inea (Istituto nazionale di economia agraria), le aziende agricole italiane impegnate nella produzione avicola sono circa 3.200, a cui si aggiungono 800 centri di imballaggio uova e 12 industrie per la produzione di ovoprodotti. Le uova prodotte nel nostro Paese ogni anno sono circa 13 miliardi, generano un fatturato di 1,3 miliardi di euro e ci collocano ai vertici dei Paesi europei.

Circa il 57% della produzione avicola italiana riguarda la carne di pollo, il 30% la carne di tacchino e il rimanente altre specie. Complessivamente la produzione nazionale raggiunge 1,7 milioni di tonnellate, per un valore di 2,6 miliardi di euro. Relativamente al tasso di autoapprovvigionamento, l'Italia è autosufficiente per il 107% della produzione di carne avicola, la cui offerta sul mercato incide per circa il 22% sul valore della produzione di carne totale, per il 14% sul totale degli allevamenti e per poco più del 4% sul valore dell'intera produzione agricola. Per quanto riguarda il fatturato dell'industria alimentare avicola si sfiora quota 4 miliardi di euro, pari al 3,5% del totale dell'industria alimentare italiana. Tanto per fare un paragone, le carni bovine raggiungono un fatturato di 5,8 miliardi di euro, il 5,3% del totale.

Infine, secondo un'analisi condotta da Ismea, nel medio-lungo periodo (2013-2023) nella Ue a 27 la produzione avicola dovrebbe registrare un incremento del 7%, arrivando a un quantitativo di 13.602.000 tonnellate e generando un +6% dei consumi. Quello pro capite dovrebbe passare da 21,21 kg (2013) a 22,08 kg nel 2023, con un incremento del 4%.

gola, Burkina Faso, Burundi, Camerun, Capo Verde, Congo, Costa d'Avorio, Eritrea, Etiopia, Gabon, Guinea Equatoriale, Kenya, Lesotho, Libia, Liberia, Madagascar, Mali, Marocco, Mauritania, Mozambico, Niger, Somalia, Sudan, Uganda, Zambia e Zimbabwe.

Condividere un progetto per l'allevamento sostenibile

«Il nostro obiettivo – sottolinea Bagnara – è di valorizzare l'intero sistema avicolo italiano e il meeting con questi Paesi africani che ospiteremo a Forlì durante Fieravicola getterà le basi per rendere operativo il nostro progetto di avicoltura sostenibile, condividendo con le comunità africane interessate i concetti alla base dello sviluppo degli "agroparchi" in Europa. Si tratta di un proget-



Casillini



Wikimedia

In Italia si producono ogni anno circa 13 miliardi di uova e 1,7 milioni di tonnellate di carni avicole, per il 57% di pollo

to realizzabile in virtù dell'importanza che l'avicoltura ha nel nostro Paese; un settore che può giocare un ruolo determinante anche e soprattutto per lo sviluppo della zootecnia africana». Per favorire questo processo, Fieravicola ha organizzato le delegazioni

istituzionali e imprenditoriali in modo che siano aperte a tutti i Paesi africani che vorranno parteciparvi, nell'ottica di quel rapporto B2B su cui la rassegna di Forlì intende fondare la sua specificità. Sono previste anche delegazioni dalla Russia e dalla Cina,

dove la Fiera di Forlì ha stretto recentemente un accordo con la *China animal agriculture association*.

«Il ruolo della Romagna nel panorama avicolo nazionale – continua il presidente – è di primo piano. Basti ricordare che il distretto copre il 20% della produzione italiana di carne avicola, l'11% delle uova e aggrega addirittura il 40% della produzione nazionale nel comparto della lavorazione e della commercializzazione».

Valorizzare la filiera produttiva italiana

Tra le novità in programma alla prossima edizione di Fieravicola è inserita anche la presentazione del Disciplinare di produzione legato all'ottenimento del marchio Sistema di qualità nazionale (Sqn) "uova + qualità ai cereali", un percorso iniziato qualche anno fa che, come ricorda Bagnara, intende garantire al consumatore la massima tracciabilità e sicurezza lungo tutta la filiera. In questo ambito anche la tecnologia e la capacità organizzativa rivestono un ruolo non secondario. Ruolo che una rassegna come Fieravicola intende valorizzare e porre al centro della sua spinta all'internazionalizzazione. «Quando parliamo di organizzazione di filiera – rimarca Bagnara – non possiamo riferirci solamente ai sistemi produttivi, ma a un complesso di fattori che devono tenere conto, tanto per citare un paio di esempi, anche della gestione di eventuali crisi sanitarie e/o degli effetti legati ai cambiamenti climatici. Solo così possiamo realmente parlare di filiera, un processo in cui l'innovazione tecnologica si inserisce a pieno titolo come elemento determinante». ■

Grandi



Il distretto della Romagna *mantiene la sua leadership*

Parla Stefano Gagliardi, direttore Assoavi: «**Qualità e tracciabilità al centro delle strategie di sviluppo del comparto. Nella regione un grande polo produttivo**»

Per fare il punto sull'andamento del settore in vista della prossima edizione di Fieravicola, abbiamo intervistato **Stefano Gagliardi**, direttore di Assoavi, (Associazione uovo italiano), che raggruppa circa 400 associati per un totale di oltre 37 milioni di galline allevate, su un totale nazionale di 49 milioni di capi, a cui si aggiungono oltre 40 milioni di polli e tacchini da carne, 6 milioni di pollastre (ovaiole in fase di svezamento) e circa 8 milioni di conigli.

Lo scenario non è incoraggiante. Si può ipotizzare un'inversione di tendenza a breve?

La contrazione dei consumi delle famiglie italiane è oggettivamente un problema, a cui si unisce il recente orientamento da parte della Gdo e di alcune grandi aziende alimentari che chiedono di ridurre drasticamente la commercializzazione e l'utilizzo di uova prodotte da galline provenienti

COSA PREVEDE IL DISCIPLINARE SQN PER LE UOVA

Sono diversi i punti salienti che caratterizzano il Disciplinare di produzione del Sistema di qualità nazionale (Sqn uova) che verrà presentato a Forlì durante Fieravicola. Vediamone sinteticamente alcuni. Tutte le galline ovaiole inserite nel sistema saranno sottoposte a un programma vaccinale che, in aggiunta alle abituali prescrizioni, deve prevedere la vaccinazione obbligatoria contro la *Salmonella enteritidis*. Le uova prodotte andranno in commercio in tempi più ridotti rispetto a quanto prevede la normativa; infatti non potranno rimanere in allevamento per più di 7 giorni, che si ridurranno a 3 per le uova extra fresche. Sul guscio, in aggiunta alle informazioni attualmente riportate, vi sarà quella sulla certificazione Sqn, mentre sulla confezione, oltre all'Sqn, saranno menzionate le condizioni di conservazione, la lista dei controlli effettuati, le modalità di smaltimento della confezione. Le

aziende produttrici che utilizzano il marchio Sqn provvederanno a iscrivere il proprio personale, almeno una volta l'anno, a corsi di formazione professionale sugli aspetti tecnici della produzione di uova a marchio, sulla sicurezza alimentare e sulle buone tecniche di allevamento; corsi tenuti da associazioni o da pubbliche amministrazioni. Riguardo all'alimentazione delle ovaiole, il mangime dovrà essere prodotto secondo le prescrizioni inserite nel *Codex Assalzo* e contenere una quota di cereali, leguminose, minerali, vitamine non inferiore al 90% del totale in peso; gli eventuali coloranti, aggiunti per intensificare la colorazione del tuorlo, potranno essere solo di origine naturale. Tutti gli allevamenti dove si produrranno uova a marchio Sqn saranno sottoposti a uno specifico programma di pulizia.



TRA RIMINI E PIACENZA IL PRIMATO NEL BIOLOGICO

Secondo dati elaborati dalla Regione e aggiornati a maggio 2016, da Piacenza a Rimini sono presenti 17 allevamenti biologici di ovaiole, per un potenziale di 800mila galline e una produzione di 6 milioni di uova all'anno.

Un settore ancora di nicchia, ma in espansione, complice la domanda di alimenti prodotti secondo la migliore sostenibilità ambientale e nel massimo rispetto del benessere animale, che fa registrare in Italia aumenti dei consumi annuali di alimenti biologici a doppia cifra ormai da un quinquennio, tanto da poter parlare nell'ultimo anno di un vero e proprio boom dell'agricoltura e dell'agroalimentare bio.

Il fenomeno non è solo nazionale. L'avicoltura biologica in Francia è una realtà che rappresenta circa il 25% del mercato interno della carne di pollo e raggiunge addirittura il 60% nei consumi domestici.

Tra i cosiddetti metodi alternativi, l'allevamento del pollo biologico in ricoveri mobili può ritagliarsi un posto di primo piano, considerando la maggiore flessibilità di tale allevamento dal punto di vista gestionale e la facilità di adattamento anche in zone non tradizionalmente vocate all'allevamento avicolo, come quelle collinari.



Dell'Aquila

Galline di razza modenese allevate a terra

da allevamenti convenzionali. È un tema molto spinoso, che sarà oggetto di dibattito durante un convegno organizzato a Fieravicola, dove per la prima volta saranno presenti i rappresentanti della Gdo con i quali intendiamo avviare un confronto per elaborare una piattaforma programmatica comune.

Qual è il quadro della situazione?

Non si deve sottovalutare il fatto che oltre il 65% degli allevamenti italiani sono convenzionali e che, dopo l'entrata in vigore della Direttiva Ce

1999/74, con il passaggio dalle gabbie tradizionali a quelle arricchite, gli allevatori hanno dovuto sostenere investimenti molto onerosi. È comprensibile quindi la loro preoccupazione. Anche per questo, il confronto con la Gdo dovrà essere finalizzato a una soluzione graduale e rispettosa di tutte le istanze in campo.

La Romagna, all'interno del distretto avicolo italiano, continua a mantenere la sua leadership?

Certamente, e non solo per la presenza dei numerosi allevamenti, dei centri di imballo o

delle industrie di trasformazione, ma soprattutto perché in Romagna siamo riusciti a creare importanti sinergie sia all'interno sia all'esterno della filiera. Abbiamo così dato vita a un vero e proprio polo produttivo che coinvolge le imprese e la sala contrattazioni del Comune di Forlì, ponendosi come riferimento nazionale del comparto a livello europeo, con una rassegna come Fieravicola, che in definitiva può essere ritenuta l'unica manifestazione internazionale specializzata del settore.

Oggi il consumatore chiede maggiori garanzie sia in termini di tracciabilità che di sicurezza alimentare. Come si posiziona il comparto delle uova italiane?

L'uovo è stato forse il primo fra i prodotti alimentari ad avere una tracciabilità completa e visibile al consumatore. Il codice alfanumerico posto sul guscio consente infatti di risalire all'allevamento di produzione. Oltre a ciò, le imprese si sono dotate di sistemi di qualità privati per fornire al consumatore ulteriori elementi di garanzia.

Il nostro Paese è abbondantemente autosufficiente sia per la carne avicola sia per le uova. Verso quali Paesi è destinata la quota eccedentaria? Esistono margini di crescita verso nuovi mercati? E quali?

Attualmente esportiamo verso il Giappone, la Svizzera, gli Emirati Arabi, Israele, Hong Kong, Taiwan, Thailandia, Corea del Sud. Per quanto riguarda i nuovi mercati stiamo lavorando con la Cina, il Sudafrica, il Vietnam, gli Stati Uniti, il Canada e il Messico con i quali contiamo di stringere a breve accordi interessanti. ■



Monte di Bebbio, *yogurt a km zero*

Dalla stalla al laboratorio, tutta la filiera all'interno della fattoria. Oltre al latte per il Parmigiano Reggiano, un'offerta diversificata tra drink probiotici, dessert e gelati

«**B**isogna conoscerli, bisogna vivere assieme a loro, altrimenti se gli animali li trattiamo come macchine... beh, forse è meglio cambiare mestiere». Paolo Toni parla dei suoi animali, delle mucche che alleva nella fattoria Monte di Bebbio (Re) assieme alla moglie Stefania. Siamo a Carpineti, nel cuore del territorio matildico, nel borgo di Bebbio, circondati da colline intorno ai 500 metri di altitudine, nella vallata del fiume Secchia. La fattoria produce latte per il Parmigiano Reggiano ma anche una linea di latte pastorizzato, yogurt, drink probiotici, dessert e gelati. Tutto direttamente dal produttore al consumatore: la filiera di produzione, pastorizzazione e confezionamento infatti è all'interno dell'azienda, che dispone di propri laboratori e tecnici, e applica un disciplinare con rigorosi controlli di qualità. Ma una volta non era così. Il latte veniva solo

venduto per la produzione del Parmigiano Reggiano e «i sacrifici a volte superavano i guadagni».

OLGA CAVINA

In otto ore il prodotto è sugli scaffali

Serviva un'idea. «Abbiamo pensato che con lo stesso latte, oltre al Parmigiano, si potevano mettere in cantiere altri prodotti, immaginare una nuova linea. E qui sono venuti in aiuto i fondi del Programma di sviluppo rurale 2007-2013, che nel 2011 ha finanziato il progetto di ampliamento e ammodernamento della stalla, la creazione del laboratorio e di un secondo impianto fotovoltaico che serve sia la stalla per la mungitura sia tutte le attrezzature per la lavorazione del latte e dello yogurt. E che ha reso l'azienda completamente autonoma».

L'intervento del Psr ha viaggiato lungo due assi: l'innovazione e i fondi per i giovani agricoltori

Grazie al finanziamento del Psr, nel 2011 la fattoria Monte di Bebbio, a Carpineti (Re), si è dotata di un nuovo impianto fotovoltaico, che alimenta la stalla e il laboratorio



Toni





Toni



Toni

In alto, le bovine alimentate con fieno di prato stabile o di erba medica. Sopra, il titolare Paolo Toni tra i suoi animali, il cui benessere è per lui una priorità assoluta

per un valore complessivo del progetto di oltre 800mila euro e contributi per circa il 40%. Il vecchio fienile adiacente la fattoria è stato trasformato in laboratorio di lavorazione e trasformazione del latte e l'idea, semplice e intelligente, è stata di creare una linea di trasporto del latte direttamente dalla stalla ai macchinari. Spiega Paolo Toni: «Il latte utilizzato per tutti i prodotti arriva, in pochi secondi, dalla mungitrice nella stalla alla pastorizzatrice o alla yogurtiera attraverso il lattodotto (una tubazione sotterranea). Un latte freschissimo che non subisce trattamenti di alcun tipo e che dopo otto ore è già imbottigliato o trasformato in yogurt o gelato e pronto sugli scaffali di negozi e grande distribuzione. Attualmente la produzione è di 30 quintali di latte al giorno: 18 circa vanno al caseificio per il Parmigiano Reggiano, 12 al laboratorio interno e da qui escono le bottiglie di

latte, lo yogurt e i gelati già confezionati e pronti a partire». Dove si trovano i prodotti di Monte di Bebbio? In circa 350 punti vendita della grande distribuzione nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e a breve anche Bologna. Ma pure, da circa sei mesi, in Lunigiana, a La Spezia e a Mantova. E poi nei tanti bar, gastronomie, gelaterie che utilizzano sia il latte che il gelato.

In stalla 200 bovine, il loro benessere al primo posto

Oggi l'azienda conta più di 200 capi, su una superficie di circa 50 ettari coltivati in gran parte a seminativo per produrre il foraggio necessario. Nelle stalle gli animali sono in stabulazione libera o semilibera, su lettiera permanente o paglia.

«Le mucche si devono poter muovere – dice Toni, accarezzandole con lo sguardo – devono stare bene ed essere rilassate; appena la stagione lo consente e non è troppo freddo o troppo caldo, gli animali pascolano fuori in libertà e quando è possibile cerchiamo di fare anche i parti all'aria aperta, fino a 130 all'anno: una percentuale molto alta – commenta orgoglioso – che rivela il grado di benessere delle nostre bovine. Sono quarant'anni che in azienda non compriamo un animale. Nelle stalle ci sono un 60% di frisone e per il resto incroci con Rosso Norvegese e Ayrshire canadese. Le vitelle restano in azienda e vengono allevate, i maschi venduti».

Le bovine sono alimentate e curate in maniera del tutto tradizionale, con fieno di prato stabile o di erba medica. I mangimi sono composti integrati, distribuiti con autoalimentatori regolati in base alle esigenze dell'animale. A Monte di Bebbio utilizzano solo le materie prime consentite dal disciplinare di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano come mais, orzo, crusca, polpe di barbabietola, soia fioccata, vitamine e sali minerali. L'allevatore racconta che il primo insediamento della fattoria risale al 1943: era condotta dal bisnonno Vito Toni e composta da una casa e da una piccola stalla. Nel tempo, pur conservando una gestione familiare, si è trasformata in una moderna azienda agro-zootecnica. Ma con un occhio di riguardo per gli animali e il loro benessere che «assieme alla passione per il nostro lavoro ci ha permesso di ottenere un prodotto fresco pastorizzato unico per sapore e proprietà nutritive. È il segreto di questo latte: perché io posso anche aver avuto una bella idea, ma se il latte nasce bene è perché le mucche stanno bene: non spingiamo sull'alimentazione e non forziamo gli animali». ■

Pomodoro da industria, le cultivar più performanti

Dalle prove svolte nel 2016 presso aziende emiliane e lombarde, ibridi sempre più competitivi. Conferme positive da quelli testati negli anni precedenti

Le prove di confronto varietale sul pomodoro da industria eseguite da centri di ricerca e sperimentazione specializzati sono di massima importanza; i risultati ottenuti consentono l'impiego di ibridi sempre più competitivi sul mercato e contribuiscono all'aggiornamento delle Liste di orientamento varietale all'interno dei disciplinari di produzione integrata.

Nel 2016 l'attività è stata realizzata dall'Organizzazione interprofessionale (Oi) Pomodoro da Industria Nord Italia; al suo interno, tecnici delle organizzazioni dei produttori e delle imprese di trasformazione hanno individuato, sulla base delle proposte delle ditte sementiere, le varietà più promettenti. La sperimentazione – sia di 1° che di 2° livello – è stata finanziata con un contributo fissato dagli operatori della filiera (organizzazioni dei produttori e imprese di trasformazione) nell'accordo quadro per la fornitura della materia prima e con il cofinanziamento delle ditte sementiere. Le prove sono state realizzate presso aziende agricole dell'Emilia-Romagna nelle province di Parma, Piacenza, Ferrara e in Lombardia.

L'allestimento delle parcelle

I campi prova di 1° livello erano costituiti da parcelle sperimentali di dimensione ridotta (10 m² circa), replicate (tre blocchi), situate in quattro diverse località. Una commissione di tecnici delle aziende sperimentali, delle organizzazioni dei produttori e delle imprese di trasformazione, ha provveduto a valutare le varietà in prova attribuendo dei punteggi ai principali parametri agronomici, fisiologici, produttivi e qualitativi. Per ogni varietà alcuni campioni di bacche sono stati raccolti e consegnati alla Ssica (Stazione sperimentale industria conserve alimentari) di Parma che ha effettuato le determinazioni analitiche di base (residuo ottico, pH e colore). Le valutazioni degli esperti, unitamente ai risultati

delle determinazioni analitiche, hanno consentito di attribuire a ogni varietà un valore sintetico e riassuntivo, il cosiddetto valore indice.

I campi prova di 2° livello erano costituiti da parcelle corrispondenti alle diverse varietà testate, non replicate, di dimensioni rilevanti (circa 1.500-3.000 m² a seconda delle località), coltivati presso aziende agricole e raccolti a macchina; le bacche sono state consegnate ai vari stabilimenti dove sono stati effettuati le pesature, il rilievo della difettosità e le determinazioni analitiche di base.

I risultati per il 1° e il 2° livello

Nelle prove di 1° livello con trapianto in epoca precoce/medio-precoce sono state testate 16 varietà replicate in tre blocchi in quattro località diverse (Gariga, Pc; Roncopascolo, Pr; Argenta, Fe; Cervestina, Pv). Come testimone è stato utilizzato Heinz 2206 e Jag 8810 come aggiuntivo. Le varietà migliori ordinate secondo il valore indice (tabella 1 a pag. 42) sono risultate **Heinz 1534, Nun 00254 Top, Isi 23804, TS 500, Burdalo e Isi 22693.**

Nelle prove di 1° livello con trapianto in epoca tardiva sono state testate 13 varietà replicate in tre blocchi a Gariga (Pc); Fontana (Pr); Longastrino

SANDRO CORNALI*
Azienda Agraria Sperimentale Stuard. San Pancrazio (Pr)

Tra gli ibridi testati nella prova di 2° livello con trapianto precoce, SS 1216, è risultato il più produttivo



TAB. 1 - ATTITUDINI PRODUTTIVE E DI TRASFORMAZIONE DI NUOVE VARIETÀ DI POMODORO DA INDUSTRIA: CONFRONTO VARIETALE DI 1° LIVELLO (2016)

VARIETÀ	DITTA SEMENTIERA	GIUDIZIO		CARATTERISTICHE PIANTA							CARATTERISTICHE BACCA				RESISTENZE			ANALISI CHIMICHE		
		Valore indice	Punteggio esperti P:(5-1)	Ciclo colturale (n. giorni)	Vigorìa P:(5-1)	Stato fitosanitario P:(5-1)	Copertura frutti P:(5-1)	Fertilità P:(5-1)	Concentrazione maturazione P:(5-1)	Carattere Jointless P:(1-2)	Modalità distacco P:(3=ottimale)	Consistenza P:(5-1)	Pezzatura P:(5-1)	Uniformità colorazione P:(5-1)	Scottature P:(5-1)	Spaccature P:(5-1)	Sovramaturazione P:(5-1)	Residuo ottico (°Bx)	pH	Colore Hunter (a/b)
Epoca precoce																				
Heinz 1534	Heinz-Furia	188	3,8	102	4,1	4,0	3,9	3,7	3,3	1,0	3,3	3,8	3,9	3,7	3,9	4,6	4,2	5,69	4,37	2,51
Nun 00254 Top	Nunhems	186	3,9	92	3,7	3,2	3,1	4,0	4,1	1,0	3,1	3,3	3,5	4,0	3,9	4,4	4,0	5,48	4,44	2,37
Isi 23804	Isi Sementi	186	3,8	100	4,2	3,8	3,9	3,6	3,3	1,0	3,3	3,7	3,5	3,9	3,9	4,5	4,0	5,69	4,32	2,42
TS 500	Tera Seeds	185	4,0	97	4,1	3,8	3,6	3,9	3,7	1,0	3,3	3,9	3,6	3,9	3,9	4,5	4,0	5,24	4,42	2,35
Burdalo	Nunhems	184	4,0	98	3,8	3,6	3,5	3,7	3,5	1,0	3,1	3,7	3,7	3,9	4,0	4,4	4,0	5,20	4,40	2,36
Isi 22693	Isi Sementi	182	3,5	99	3,7	3,5	3,5	3,6	3,4	1,0	3,4	3,8	3,7	3,7	3,5	4,5	4,1	5,79	4,38	2,48
HMX 4901	Clause	179	3,5	96	3,8	3,4	3,4	3,4	3,6	1,0	2,8	3,5	3,9	3,7	3,7	4,4	4,0	5,78	4,42	2,37
TC 226	Tomato Colors	174	3,5	97	3,7	3,4	3,6	3,4	3,6	1,0	3,0	4,0	3,7	3,9	3,8	4,2	3,8	5,31	4,38	2,46
Heinz 2206 (test)	Heinz-Furia	174	3,5	90	3,2	3,0	3,0	3,8	4,1	1,0	3,2	3,5	2,8	3,9	3,6	4,4	3,8	5,36	4,41	2,35
Jag 8810 (f.a.)	Seminis-Monsanto	174	3,7	92	3,5	3,3	3,1	3,6	3,7	1,0	3,1	3,5	3,8	3,8	3,6	4,5	3,8	5,23	4,39	2,38
UG 3574	United Genetics	166	3,5	95	3,5	3,1	3,2	3,4	3,8	1,0	3,0	3,5	3,4	4,1	3,8	4,4	3,6	5,13	4,40	2,35
SV1491TM	Seminis-Monsanto	165	3,3	104	4,1	3,6	3,6	3,0	2,8	1,0	3,1	3,8	4,2	3,4	3,5	4,2	3,9	5,59	4,40	2,40
Barbarossa	Tomato Colors	165	3,3	94	3,4	3,2	3,1	3,1	3,7	1,0	3,4	3,3	3,4	4,0	3,8	4,5	3,6	5,51	4,39	2,39
ES 13713 (Quickfire)	Esasem	164	3,4	91	2,9	2,9	3,0	3,2	3,9	1,0	3,3	3,5	3,2	3,9	3,9	4,4	3,7	5,27	4,49	2,36
Red Brillar	Cora Seeds	157	3,3	94	3,5	3,4	3,4	3,2	3,5	1,0	3,0	2,9	3,3	3,7	3,8	4,5	3,6	5,15	4,46	2,39
RCX-171921/15	Raci Sementi	155	2,9	89	2,8	2,6	2,7	3,2	3,4	1,0	3,0	3,3	3,1	3,3	3,4	4,4	3,7	5,56	4,49	2,29
Media epoca precoce		174	3,6	96	3,6	3,4	3,3	3,5	3,6	1,0	3,1	3,6	3,5	3,8	3,7	4,4	3,9	5,44	4,41	2,39
Epoca tardiva																				
Isi 23804	Isi Sementi	141	3,8	108	4,2	3,9	4,2	3,8	3,3	1,0	3,1	4,0	3,8	4,0	4,2	4,3	4,0	5,53	4,34	2,30
Heinz 3402 (test)	Heinz-Furia	139	3,9	105	4,0	3,7	3,5	4,1	3,7	1,0	3,3	4,2	3,5	4,1	4,0	4,5	4,3	5,08	4,40	2,30
Heinz 1307	Heinz-Furia	138	3,6	106	4,0	3,8	3,7	3,6	3,8	1,0	3,1	4,0	3,7	4,0	4,1	4,4	4,1	5,94	4,51	2,27
Heinz 1418	Heinz-Furia	136	3,7	106	4,4	3,9	4,0	4,1	3,4	1,0	3,3	4,2	3,6	4,2	4,0	4,6	4,1	5,27	4,37	2,31
Nun 00220 Top	Nunhems	133	3,7	106	3,8	3,3	3,5	4,0	3,8	1,0	2,8	4,0	3,7	4,2	4,2	4,3	4,1	5,04	4,38	2,30
Tauraso	Tera Seeds	133	3,8	108	3,8	3,8	3,6	3,9	3,8	1,0	3,2	3,8	3,8	4,3	4,0	4,4	3,8	5,31	4,52	2,28
Heinz 1550	Heinz-Furia	126	3,4	108	3,8	3,4	3,5	3,7	3,7	1,0	3,3	3,6	3,6	4,1	3,9	4,0	3,6	5,39	4,39	2,27
Red Valley (f.a.)	Esasem	119	3,2	106	3,6	3,1	3,3	4,0	3,6	1,0	3,1	3,6	3,9	4,0	3,6	4,2	3,4	5,12	4,43	2,29
UG 19806	United Genetics	118	3,0	108	4,1	3,5	3,5	3,3	3,2	1,0	3,1	3,7	3,8	3,9	3,9	4,0	3,6	5,30	4,39	2,30
SS 1024	Seno Seed	117	2,8	106	3,8	3,1	3,3	3,5	4,0	1,0	3,2	3,6	3,8	4,0	3,6	3,9	3,3	5,50	4,44	2,28
RCX-121418/15	Raci Sementi	114	2,9	108	3,7	3,0	3,2	3,4	3,5	1,0	3,1	3,5	4,1	3,9	3,8	4,2	3,3	5,16	4,39	2,27
UG 11227	United Genetics	112	3,3	106	3,5	3,5	3,5	3,5	3,8	1,0	3,0	3,5	3,5	4,2	3,7	4,3	3,4	4,50	4,28	2,29
Edison (ES 6411)	Esasem	111	3,1	103	3,5	3,0	3,0	3,7	4,0	1,0	3,4	3,5	3,8	3,9	3,4	4,1	3,4	4,65	4,45	2,27
Media epoca tardiva		126	3,4	106	3,9	3,5	3,5	3,7	3,7	1,0	3,1	3,8	3,7	4,0	3,9	4,2	3,7	5,21	4,41	2,29

Valore indice: sommatoria dei punteggi (P) attribuiti per i singoli caratteri moltiplicati per un coefficiente ponderale (P) e per un coefficiente di ripetibilità calcolato (h2)

Legenda punteggi (P):

- vigorìa e pezzatura: da 5 (molto elevata) a 1 (molto scarsa);

- modalità distacco: 3 = ottimale; 5 = distacco troppo agevole; 1 = eccessiva resistenza al distacco; 2 e 4 = valori intermedi;

- per tutti gli altri caratteri a punteggio: da 5 = situazione ottimale a 1 = situazione indesiderata.

(Fe); Voghera (Pv); Heinz 3402 era il testimone, oltre a quello aggiuntivo Red Valley. Le varietà migliori ordinate secondo il valore indice sono state Isi 23804, Heinz 3402 (test), Heinz 1307, Heinz 1418, Nun 00220 Top e Tauraso. Nella prova di 2° livello con trapianto in epoca

precoce sono state testate cinque varietà in quattro località in Emilia-Romagna (azienda Vegezzi di Gariga, Pc; azienda Alfieri di Botteghino, Pr; azienda Costa di Longastrino, Fe) e Lombardia (azienda Spagnoli di Castelgoffredo, Mn). I risultati sono esposti nella tabella 2, e la classifica delle

varietà secondo la produzione rifrattometrica è la seguente: SS 1216, HMX 4900, Miceno, N 6416 e Heinz 2206 (test). L'ibrido più produttivo è risultato SS 1216 con una produzione commerciale media di 89,7 t/ha, mentre la varietà con il residuo ottico più elevato è stata HMX 4900. Il testimone Heinz 2206 si conferma la varietà con il ciclo colturale più breve. Nel complesso la produzione rifrattometrica delle prime quattro varietà è stata più che soddisfacente; possiamo quindi ritenerle idonee a essere coltivate nel comprensorio del Nord Italia in un'epoca di trapianto precoce/medio-precoce.

Nella prova varietale di 2° livello con trapianto in epoca tardiva sono state testate cinque varietà in quattro località in Emilia-Romagna (azienda Reppetti di Rivergaro, Pc; azienda Pizzacchera di Roncopiasco, Pr; azienda Corazza di Bondeno, Fe) e Lombardia (azienda Rocca di Fiesse, Bs). Secondo la produzione rifrattometrica le varietà si sono così classificate: Isi 22695, Heinz 3402 (test), NPT 126, Leonerosso e Asset.

Nella prova tardiva le differenze tra le diverse varietà in prova sono risultate ancora più risicate. Le varietà più produttive in termini di tonnellate prodotte sono state Isi 22695, Heinz 3402, e NPT 126. Isi 22695 ha evidenziato anche il grado brix (°Bx) più elevato, anche se le differenze con gli altri ibridi sono minime, a parte Asset che ha ottenuto un residuo ottico leggermente inferiore alla media di campo. In sostanza anche nella prova di 2° livello tardivo possiamo affermare che tutte le varietà in prova hanno fornito delle prestazioni buone/molto buone, con differenze minime tra i diversi ibridi; possiamo quindi ritenerle certamente idonee a essere coltivate nel comprensorio del Nord Italia in un'epoca di trapianto tardiva.

Informazioni utili a tutta la filiera

La sperimentazione svolta nel 2016 ha fornito dei risultati interessanti che vanno ad arricchire la base di dati disponibili sulle varietà proposte dalle ditte sementiere. Nelle prove di 1° livello si sono messe in luce diverse nuove cultivar,

TAB. 2 - ATTITUDINI PRODUTTIVE E DI TRASFORMAZIONE DI NUOVE VARIETÀ DI POMODORO DA INDUSTRIA. CONFRONTO VARIETALE DI 2° LIVELLO (2016)

VARIETÀ	DITTA SEMENTIERA	Produzione rifrattometrica (kg/ha)	Produzione commerciale (t/ha)	DIFETTI				ANALISI CHIMICHE			Lunghezza ciclo colturale (n. gg.)	Punteggio esperti P:(5-1)
				Verde (%)	Marcio (%)	Schiacciati (%)	Altro (%)	Residuo ottico (°Bx)	pH	Colore (a/b)		
Epoca precoce												
SS 1216	Seno Seed	4.075	89,7	4,0	8,3	1,0	7,5	4,54	4,44	2,42	107	3,2
HMX 4900	Clause	4.074	79,0	5,2	2,5	3,0	5,3	5,16	4,32	2,53	104	4,2
Miceno (NPT 119)	Syngenta	3.890	82,8	1,8	8,8	0,5	6,2	4,70	4,25	2,40	104	4,0
N 6416 (Nun 00210 Top)	Nunhems	3.845	81,9	3,1	6,6	1,8	6,0	4,69	4,31	2,52	103	3,5
Heinz 2206 (test)	Heinz-Furia	3.274	70,7	3,0	4,3	1,5	8,3	4,63	4,42	2,34	100	3,5
Media epoca precoce		3.832	80,8	3,4	6,1	1,6	6,7	4,74	4,34	2,44	103	3,7
Epoca tardiva												
Isi 22695	Isi Sementi	4.333	90,7	1,3	1,6	2,8	5,2	4,78	4,62	2,17	105	3,7
Heinz 3402 (test)	Heinz-Furia	4.291	90,7	1,0	1,4	2,9	6,5	4,73	4,38	2,04	104	3,5
NPT 126	Syngenta	4.232	90,1	1,3	2,9	2,3	7,5	4,70	4,60	2,18	104	3,4
Leonerosso (CRX 71149)	Cora Seeds	4.088	86,9	1,1	2,3	3,7	5,8	4,70	4,60	2,17	105	3,5
Asset (ES 7513)	Esasem	3.905	86,1	1,3	2,4	4,1	7,3	4,54	4,39	2,18	102	3,6
Media epoca tardiva		4.170	88,9	1,2	2,1	3,2	6,4	4,69	4,52	2,15	104	3,5

che dovranno essere comunque verificate nelle prossime annate. Nelle prove di 2° livello sono state testate le migliori varietà provenienti dalle prove di 1° livello condotte negli anni precedenti. Le informazioni ottenute dalla sperimentazione di varietà nuove, emergenti e consolidate condotta nel 2016 in Emilia-Romagna e Lombardia saranno molto utili a tutti gli attori della filiera per orientare le scelte varietali, anche in funzione delle esigenze dell'industria di trasformazione. ■

**Hanno collaborato alla realizzazione dell'articolo Dante Tassi e Federico Vallino - Azienda Sperimentale Tadini, Gariga di Podenzano (Pc); Pierpaolo Pasotti e Vanni Tisselli - Astra Innovazione e Sviluppo, Unità operativa "M. Neri", Imola (Bo); Paolo Rendina - CadirLab, Quargnento (Al); Luca Sandei - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma; Piero Reppetti e Lorenzo Mantelli (coordinatori) - Oi Pomodoro Industria Nord Italia.*

Si ringraziano inoltre i tecnici delle organizzazioni professionali e delle imprese di trasformazione che hanno contribuito a valutare le varietà di 1° livello e i titolari delle aziende agricole che hanno ospitato le prove di 2° livello per la particolare cura che hanno prestato durante il trapianto, la coltivazione e la raccolta dei parcelloni sperimentali.



Sotto esame lattuga e fagiolino fresco

Focus sui risultati dell'attività sperimentale 2016 in Romagna.
Obiettivo: selezionare le cultivar più idonee alla coltivazione estiva e autunnale in pieno campo

SILVIA PAOLINI
Astra
Innovazione
e Sviluppo



Nel corso dell'anno 2016 sono state effettuate da Astra Innovazione e Sviluppo - Unità Operativa "Mar-torano 5", nell'ambito della sperimentazione per l'orticoltura da mercato fresco, quattro prove di confronto varietale che hanno riguardato la coltivazione di lattuga in pieno campo e di fagiolino nell'areale romagnolo. Le prove sono state finanziate dalle ditte sementiere come prosecuzione dei passati progetti regionali e hanno avuto come obiettivo principale l'individuazione delle varietà più idonee alla coltivazione delle due specie considerate in ciclo estivo e autunnale, avendo cura di valutare parametri quali il livello di adattabilità alle condizioni climatiche e fitopatologiche, l'efficienza produttiva e la qualità del prodotto finito secondo le richieste del mercato del fresco.

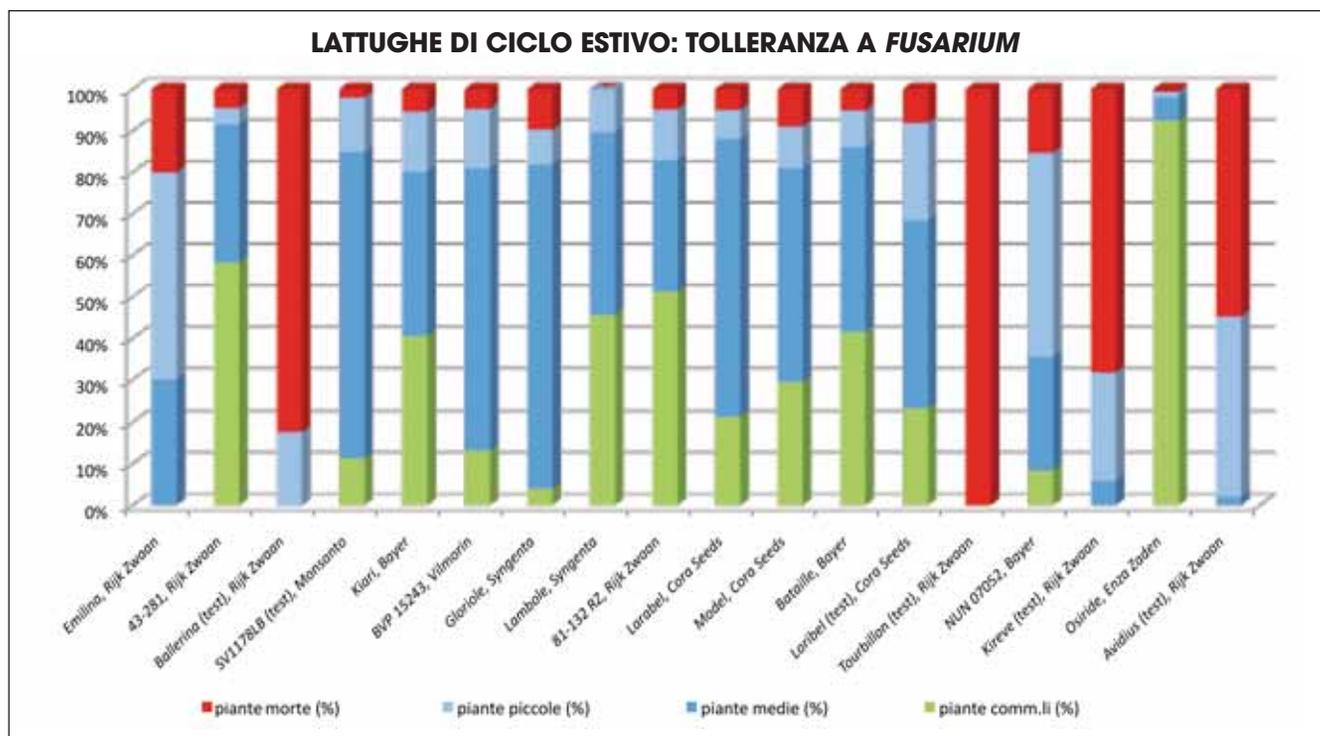
Valutazione della tolleranza alla tracheofusariosi

Entrambi i campi sono stati realizzati nella zona di San Mauro Pascoli-Gatteo, al confine fra le province di Forlì-Cesena e Rimini. Il disegno sperimentale è stato sviluppato per blocchi randomizzati a quattro repliche per il ciclo estivo e tre per quello autunnale. Per il ciclo estivo si è considerato un obiettivo specifico mirato soprattutto alla valutazione della tolleranza varietale a *Fusarium oxysporum* f. sp. *lactucae*; tracheofusariosi che negli ultimi quindici anni ha influenzato radicalmente i modi di coltivazione e le rese produttive nei mesi estivi, soprattutto delle tipologie sensibili.

Il trapianto di metà luglio è stato seguito da un lungo periodo siccitoso in cui si è verificata



LATTUGHE DI CICLO ESTIVO: TOLLERANZA A FUSARIUM



un'importante mortalità delle piante in fase di attecchimento. Successivamente è stato rilevato un notevole attacco di *Fusarium* che ha compromesso la produttività maggior parte delle varietà in prova e un ritardo del ciclo di sviluppo, che si è concluso in 40 giorni.

Nel grafico sopra viene riportato il rilievo sulla tolleranza a *Fusarium* espresso come percentuale media di produzione commerciale e non commerciale, discriminando per quest'ultima categoria la presenza di cespi di dimensioni medie, piccole e di piante morte. I risultati mettono in evidenza l'elevata tolleranza di **Osiride** per il gruppo delle romane. Per la tipologia cappuccio si evidenzia il risultato di **43-281**, che in condizioni di elevata criticità raggiunge quasi il 60% di produzione commerciale. Fra le batavie si evidenzia una perdita di prestazioni rispetto al passato, con i risultati migliori ottenuti dalle varietà **81-132**, **Lambole** e **Bataille**. Permane la profonda sensibilità a fusariosi delle foglie di quercia.

Le migliori performance autunnali

Con trapianto a fine agosto, il ciclo autunnale si è svolto regolarmente e concluso nella prima decade di ottobre. Nella tabella 1 vengono riportati i rilievi di produttività e giudizio qualitativo del cespo. Fra le cappuccine si distingue **Malis** con caratteristiche estetiche del cespo più apprezzabili e una buona produttività; a seguire **Sandalina** e **Anandra** (testimone di confronto). Fra le batavie **Myrtel**, **Othilie** e **Model**.

TAB. 1 - LATTUGA A CICLO AUTUNNALE: LE VARIETÀ IN PROVA

Tipologia	Varietà	Ditta sementiera	Giudizio (P:1-5)	Peso medio (g/cespo)
Cappuccio	Sandalina	Rijk Zwaan	3,25	567,5
	Carasco	Rijk Zwaan	2,75	544,8
	Malis	Cora Seeds	3,75	579,3
	Janique	Bayer	2,75	617,2
	16I222	Meridiem	3,25	508,8
	Anandra (test)	Enza Zaden	3,00	649,4
Batavia	Bovary	Enza Zaden	3,25	637,5
	LS 15741	Syngenta	3,00	557,8
	Othilie	Rijk Zwaan	3,50	529,8
	Model	Cora Seeds	3,50	593,2
	Bataille	Bayer	3,25	599,5
	NUN 05378	Bayer	3,25	632,3
	16I416	Meridiem	3,00	573,7
	16I312	Meridiem	2,50	539,9
	16I310	Meridiem	2,75	580,2
	Myrtel (test)	Cora Seeds	4,00	539,8
	Louxal	Rijk Zwaan	3,00	407,5
	Voulski	Rijk Zwaan	3,00	468,2
Foglia di quercia verde	Kiari	Bayer	3,50	517,2
	Kieren	Rijk Zwaan	3,50	733,8
	Juniper	Bayer	3,00	654,8
Foglia di quercia rossa	Kiribati (test)	Rijk Zwaan	3,25	842,7
	Trouvai	Rijk Zwaan	3,25	435,0
	Insigna	Bayer	3,00	509,8
Romana	Prunai (test)	Rijk Zwaan	3,75	486,3
	NUN 06135	Bayer	3,50	768,3
	NUN 06156	Bayer	2,75	855,5
	ISI 44433	Isi Sementi	3,00	736,5
	Beldor (test)	Gautier	3,75	799,7
Lucior (test)	Gautier	3,50	885,0	

TAB. 2 - FAGIOLINO A CICLO ESTIVO E AUTUNNALE: LE VARIETÀ IN PROVA

Varietà	Ditta sementiera	Ciclo estivo			Ciclo autunnale		
		Durata ciclo (gg)	Produzione commerciale (q/ha)	Giudizio finale (P.: 1-5)	Durata ciclo (gg)	Produzione commerciale (q/ha)	Giudizio finale (P.: 1-5)
Giolli (test)	Monsanto	58	32,3	3,50	-	-	-
Caledonia	Bakker Brothers	61	46,2	2,75	62	72,8	3,25
Grenada	Bakker Brothers	61	48,4	3,13	62	42,6	3,00
BB BED 0033	Bakker Brothers	61	26,7	2,50	62	36,2	2,38
Verdigon	Syngenta	61	34,2	3,13	62	44,8	2,50
Mondigon	Syngenta	61	38,8	2,75	60	53,8	3,38
Sydney	Pop Vriend	56	30,8	2,63	-	-	-
1541 (test)	Monsanto	58	34,2	3,00	62	49,0	3,50
Serengeti	Syngenta	58	41,3	2,63	60	66,0	2,88
Auberon	Syngenta	56	25,8	3,00	62	59,6	2,88
Seagull	Pop Vriend	-	-	-	60	47,7	3,00
Furore	L'Ortolano	-	-	-	58	58,7	2,88
Rimember	Pop Vriend	59	29,0	2,75	60	60,2	3,38
Messi	Pop Vriend	61	54,9	3,88	-	-	-
Valentino (test)	Monsanto	56	78,5	3,50	60	70,0	4,00
Momentum	Syngenta	56	83,2	3,63	60	51,4	2,88
Opportune	Syngenta	56	62,4	2,63	60	79,4	3,13
Sybaris (test)	Monsanto	56	73,0	3,63	60	67,4	3,75

Fra le canaste rosse, buono il risultato di **Kiari**, che associa una discreta rusticità a una buona produttività. Mediamente buoni i risultati delle varietà foglia di quercia rossa e verde considerate, mentre nella tipologia romana si confermano i testimoni **Beldor** e **Lucior**.

Le caratteristiche dell'impianto

Entrambi i campi di confronto sono stati localizzati presso l'Unità Operativa "Martorano 5" di Cesena. L'impianto sperimentale è stato sviluppato per blocchi randomizzati a due repliche. I rilievi e i giudizi hanno tenuto conto delle caratteristiche di sviluppo della pianta, estetica e qualità del prodotto e resa produttiva richiesti dal mercato fresco, anche se l'attenzione del settore è sempre più rivolta a varietà duttili impiegabili sia per il mercato fresco sia per l'industria. Caratteristica particolarmente ricercata è la tolleranza alla cascola florale, fenomeno che si verifica quando vi è concomitanza fra fioritura e allegazione e temperature elevate e che determina, in annate particolarmente siccitose, ingenti perdite di produzione. Nella tabella 2 è riportata una sintesi dei risultati, riguardanti la durata media del ciclo, la produzione commerciale e il giudizio finale del legume, inteso come media ponderata dei diversi parametri estetici e qualitativi considerati (colore, tolleranza alla marcatura, contemporaneità di maturazione, presenza di filo, ecc.).

Con semina l'8 di giugno e raccolta fra il 3 e l'8 di agosto, il ciclo estivo si è concluso mediamente in 58 giorni. Fra i calibri medio-grossi continuano a confermarsi sia per produttività sia per estetica del legume i testimoni **Sybaris** e **Valentino**. Apprezzabile è il risultato produttivo di **Momentum** (83 q/ha) e quello estetico del legume di **Messi**. Fra i calibri medio-fini ritroviamo **Giolli** con buone performance estetiche, anche se la resa della sua coltivazione è scarsa, **Grenada** che associa un discreto giudizio finale a una produttività in linea con le medie di campo dei calibri extra-fini. **Verdigon** e **1541**, particolarmente apprezzabili per il legume, presentano una produttività inferiore alla media, probabilmente dovuta a una maggiore sensibilità alla cascola in questo ciclo.

In autunno, con ciclo medio di 61 giorni, la coltivazione si è sviluppata nei mesi di agosto e settembre, con raccolta nella prima decade di ottobre. Si confermano **Sybaris** e **Valentino** per i calibri medio-grossi, con **Opportune** che fa registrare buona resa produttiva e appetibilità del legume.

Fra i calibri medi spicca **1541** per estetica del legume (colore verde scuro brillante) e migliora in questo ciclo le sue rese produttive (49 q/ha). Buoni i risultati anche di **Rimember** e **Caledonia** per gli extra-fini, che fa registrare una resa produttiva pressoché in linea con i calibri grossi (quasi 73 q/ha). ■

Parte dall'uso dei suoli

la difesa del clima



Rivolto ai produttori di latte, un progetto Life per la gestione dei foraggi. **Per ridurre i gas serra e accrescere le riserve di carbonio nei terreni a seminativo e a pascolo**

Finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Life + *Climate Change Mitigation project* (Life15 CCM/IT/000039) per 4 anni a partire da settembre 2016, il progetto *Forage4Climate* ha l'obiettivo di dimostrare come i sistemi agricoli collegati alla produzione di latte possono essere attivi nella mitigazione del cambiamento climatico. In generale, il settore agricolo è una delle attività produttive più vulnerabili ai cambiamenti climatici, che agiscono sulla quantità e la qualità delle produzioni con effetti sul reddito, ma allo stesso tempo genera gas a effetto serra (GHG) che provocano il riscaldamento del pianeta. L'agricoltura deve adattarsi ai cambiamenti del clima per cercare di mantenere livelli di produzione redditizi, ma anche adottare misure di mitigazione per ridurre le emissioni di GHG e preservare/aumentare il carbonio stoccato nei suoli e nelle biomasse. Le azioni del progetto si svolgeranno in tre regioni della Pianura Padana (Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna), in Sardegna e in quattro regio-

ni greche (Peloponneso, Tessaglia, Sterea Ellada, Epiro). Le aree sono rappresentative dei climi maggiormente diffusi in Europa e per questo si ritiene che i risultati possano essere condivisi con altri numerosi territori dell'Unione.

Partner del progetto, coordinato dal Centro Ricerche Produzioni Animali - Crpa SpA di Reggio Emilia, sono: Università di Agraria di Atene (Ava), Università degli Studi di Milano (Unimi), Università degli Studi di Sassari (Uniss), Università degli Studi di Torino (Unito).

Dall'analisi delle emissioni alle buone pratiche

Con *Forage4Climate* si vuole dimostrare come l'introduzione di metodologie e strumenti di misura da applicare alla contabilizzazione delle emissioni di GHG e alla valutazione delle riserve di carbonio del suolo siano il primo passo da compiere per rendere possibile una reale e consapevole contabilizzazione del carbonio nelle aziende agri-

MARIA TERESA PACCHIOLI
Crpa SpA,
Reggio Emilia



Il gruppo dei partner al Kick-off Meeting del progetto, settembre 2016



Lo schema del progetto Forage4Climate

cole che producono latte. Saranno anche formulate buone pratiche per contenere le emissioni e conservare la sostanza organica del terreno, che comprendono tecniche innovative di coltivazione, alimentazione degli animali e di produzione del latte. I tool di contabilizzazione previsti in Forage4Climate dovranno essere in grado di valutare l'effetto dell'adozione di tecniche di riduzione delle emissioni e aumento del carbonio del suolo, cioè degli interventi di mitigazione.

Specificamente si punta, in sistemi zootecnici di produzione del latte, soprattutto su rotazioni colturali e tecniche agronomiche che preservino il carbonio organico del suolo e su un aumento della quota di autosufficienza alimentare per l'allevamento, con la conseguente riduzione di alimenti zootecnici acquistati. Infatti, è ormai noto che questi elementi, insieme all'efficienza produttiva (quantità di latte prodotto per capo) e alla riduzione del numero di capi improduttivi della mandria (quota di rimonta), sono tra i più rilevanti da controllare per la riduzione degli im-

patti degli allevamenti. Con un articolato piano di dimostrazione e divulgazione il progetto intende dare un contributo fattivo nell'accrescere la consapevolezza degli agricoltori e dei tecnici sui reali benefici delle azioni per la mitigazione dei cambiamenti climatici anche a scala aziendale, dimostrando

le ricadute economiche positive. Si propone inoltre di evidenziare il ruolo centrale dell'agricoltura nel preservare l'ambiente e il clima.

La dimensione europea attraverso il networking

Le aree continentali europee di produzione del latte vaccino possono avere un tipo di allevamento intensivo, come in Pianura Padana, di allevamento semi-intensivo, come in Francia e in Germania. Anche le aree mediterranee per la produzione di latte ovi-caprino presentano due situazioni diverse di allevamento: semi-intensivo a ovest, come in Sardegna; estensivo a basso livello produttivo a est, come in Grecia. Per garantire una valenza e una trasferibilità dei risultati sul territorio dell'Unione, Forage4Climate è stato progettato per lavorare in collegamento con un altro Life che tratta il sistema di allevamento bovino da latte semi-intensivo in Francia (Life12/ENV/FR/799 Carbon Dairy). Inoltre, Forage4Climate si svolgerà in networking con altri progetti Life contemporanei, con cui opererà in sinergia, così come farà tesoro delle esperienze maturate in altri appena conclusi.

Tra i Life attivi gli italiani: *Lifedop - Demonstrative model of circular economy process in high quality dairy industry*, coordinato dal Consorzio Latterie Virgilio; *SheepToShip - Looking for an eco-sustainable sheep supply chain. Environmental benefits and implications*, coordinato da Cnr Ibimet.

Tra i più importanti progetti conclusi del networking si ricordano: *Climate ChangE-R - Reduction of greenhouse gases from agricultural systems of Emilia-Romagna*, coordinato dalla Regione Emilia-Romagna; *Aqua - Achieving good water quality status in intensive animal production areas*, coordinato da Crpa Spa. ■

Info: forage4climate.crpa.it

COME GESTIRE AL MEGLIO UN SISTEMA FORAGGERO

Quello foraggero è un sistema colturale per la produzione di alimenti per il bestiame: gli effetti positivi sul carbon stock dei prati e dei pascoli non possono essere separati dalla valutazione delle emissioni di GHG connesse con la produzione e l'uso dei foraggi nell'allevamento, nel caso specifico di ruminanti da latte. Per questo le attività del progetto prevedono la dimostrazione dell'uso di buone pratiche per la riduzione delle emissioni in campo (ad esempio, minore uso di fertilizzanti chimici e introduzione di leguminose) e in allevamento (tra le altre: aumento dell'autoapprovvigionamento di alimenti e uso di strategie alimentari innovative), ma anche strumenti di contabilizzazione di assorbimenti ed emissioni di GHG a disposizione dei produttori e dei legislatori, da utilizzare a fini conoscitivi e di intervento.

Una lettiera alternativa *per le vacche da latte*

Un progetto per testare un nuovo sistema di stabilizzazione del separato. **Obiettivo: valutarne l'impatto sul benessere animale, l'igiene e l'economia aziendale**

Il sistema di stabulazione a cuccette per le vacche da latte viene a volte criticato per l'incidenza di traumi a piedi e arti e per lo scarso livello di pulizia delle mammelle, nei casi in cui la zona di riposo non sia correttamente dimensionata e gestita. In particolare il tipo di substrato su cui le vacche riposano nelle cuccette ha una grande importanza per garantire loro un buon comfort fisico e termico e idonee condizioni igieniche.

In Emilia-Romagna la maggior parte delle aziende bovine da latte si approvvigiona di materiali da lettiera acquistandoli direttamente sul mercato poiché l'ordinamento colturale dei loro terreni è dedicato quasi totalmente alla coltivazione di colture foraggere.

La diffusione del trattamento di separazione meccanica del liquame ha portato diversi allevatori a considerare la possibilità di utilizzare la frazione solida ottenuta (separato) non solo come ammendante, ma anche come materiale da lettiera per le vacche da latte in stabulazione libera a cuccette, tenuto conto del costo rilevante

di acquisto e stoccaggio dei materiali da lettiera tradizionali come paglia, truciolo e segatura. Pur presentando notevoli vantaggi economici legati al risparmio dei costi di acquisto e stoccaggio dei materiali da lettiera tradizionali, questo sistema non è molto diffuso in Emilia-Romagna soprattutto a causa dei possibili rischi di tipo igienico-sanitario, connessi alla qualità del latte.

Verifiche in azienda su un prototipo di impianto

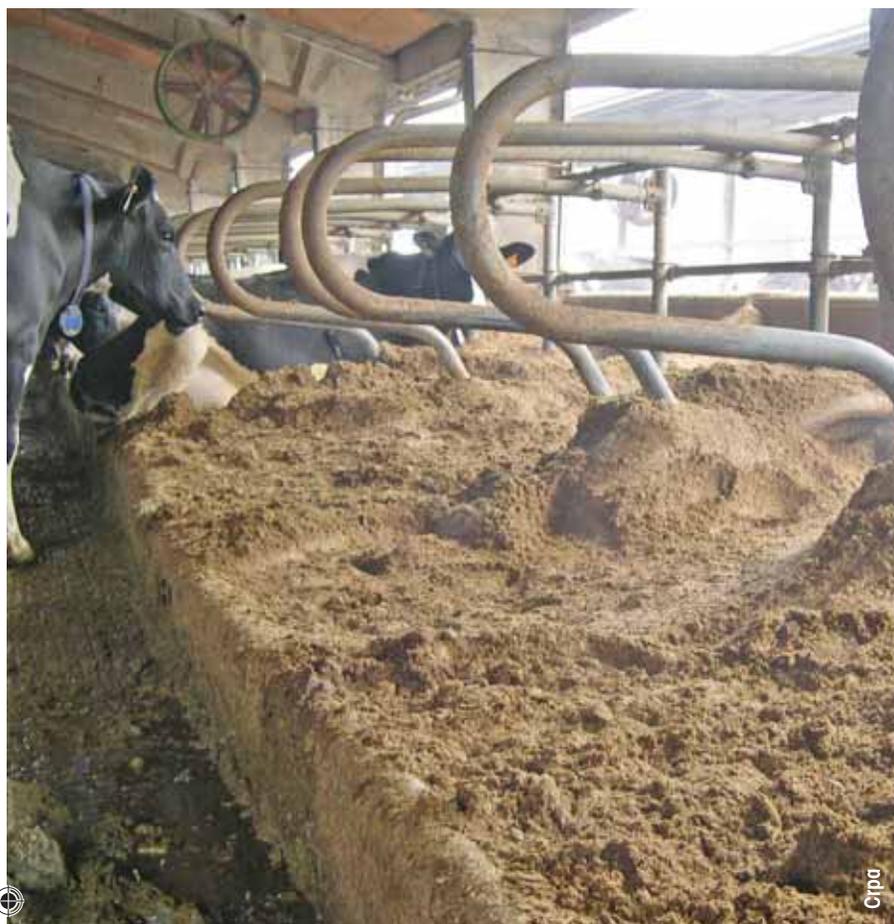
Negli Stati Uniti l'utilizzo del separato come lettiera in stalle a cuccette per vacche da latte ha avuto diffusione a partire dagli anni '70. Numerosi allevamenti di grandi dimensioni utilizzano oggi con successo questo materiale; tuttavia prima di servirsene alcune aziende lo sottopongono a un trattamento di compostaggio, riducendone il tenore di umidità e la carica batterica. Il materiale stabilizzato che ne deriva presenta caratteristiche migliori rispetto al separato tal quale, per maggiore sofficià e minori

PAOLO FERRARI
Cipa Spa,
Reggio Emilia



**ANDREA SUMMER,
MASSIMO MALACARNE,
PIERO FRANCESCHI,**
Università
di Parma





Separato
in cuccetta

umidità e carica microbica, che lo rendono più idoneo e igienico come lettiera per le bovine. A tale scopo la Cri-Man Spa ha sviluppato un prototipo di impianto innovativo a biocella/aerocella dinamica igienizzante che permetterebbe l'igienizzazione e la stabilizzazione della lettiera, così da renderla più idonea ovviando ai suddetti rischi igienico-sanitari.

Per testare questo prototipo, tre aziende agricole delle province di Parma e Reggio Emilia, coadiuvate da Fondazione Crpa Studi e Ricerche, in collaborazione con Crpa Spa e con il dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma, hanno costituito il Gruppo operativo per l'innovazione "Lettiera stabilizzata". L'obiettivo è verificarne gli effetti sull'economia aziendale, sulle condizioni di pulizia e di benessere delle vacche, sull'igiene del latte e sul processo di caseificazione e maturazione del formaggio.

Un'opportunità per il comprensorio del Parmigiano Reggiano

La finalità del Gruppo operativo è sviluppare un'innovazione nel processo di allevamento del bovino da latte nell'area del Parmigiano Reggiano e valutarne l'impatto sulla qualità del latte e

sui costi di produzione. L'obiettivo finale è comprendere come questa moderna soluzione tecnologica possa essere applicata con successo alla realtà del Parmigiano Reggiano, definendone le linee guida per l'installazione e la gestione.

Il fattore determinante per il successo di questa tecnica sembra essere, infatti, la qualità chimica, fisica e microbiologica della frazione solida utilizzata come lettiera, le cui caratteristiche possono variare in base al tipo di liquame da trattare, alle modalità di separazione solido/liquido (tipologia e modalità di regolazione del separatore) e alle modalità di gestione della frazione solida (stoccaggio, asciugatura) prima del suo utilizzo come lettiera.

Nello specifico le attività in programma riguardano la caratterizzazione della lettiera stabilizzata ai fini del suo utilizzo in stalle per vacche da latte e la regolazione e il funzionamento dei separatori meccanici solido/liquido in funzione del trattamento di stabilizzazione biologica del separato.

Sulla base dei dati che saranno rilevati nel corso di un anno di monitoraggio sarà possibile definire la capacità operativa "a regime" del prototipo di impianto a biocella/aerocella dinamica igienizzante e valutarne i risultati tecnici ed economici in relazione ai seguenti aspetti: benessere animale, igiene, sanità, performance delle bovine, qualità del latte, impatto emissivo della lettiera (ammoniaca e gas a effetto serra) e management aziendale (consumi di lettiera e di energia, fabbisogno di manodopera).

Ciò consentirà di analizzare l'incidenza reale di tale innovazione sul costo di produzione e sulla redditività di tre aziende da latte tenendo conto, in particolare, dei costi effettivi d'investimento e di gestione, della quantità e qualità del latte per la produzione di Parmigiano Reggiano, delle condizioni igienico-sanitarie degli animali e dei parametri riproduttivi.

I risultati del progetto saranno divulgati verso la fine del 2017 per mezzo di un opuscolo e di articoli tecnici su riviste del settore e attraverso l'organizzazione di un convegno finale di tre seminari e una visita guidata rivolti a tecnici, consulenti e allevatori. ■

Info: lettierastabilizzata.crpa.it

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 - Tipo di operazione 16.1.01 - Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura" - Focus Area 2A - Progetto Lettiera stabilizzata



Melo: le migliori varietà *resistenti alla ticchiolatura*

Nella lotta al temibile patogeno selezionate nuove cultivar immuni. **Una prova di confronto ha individuato quelle più interessanti e adatte al territorio dell'Emilia-Romagna**

Venturia inaequalis è l'agente infettivo della ticchiolatura del melo, il più temibile patogeno conosciuto per questa specie. Per il controllo della malattia e la difesa del frutteto di varietà suscettibili, vale a dire la stragrande maggioranza di quelle attualmente coltivate, è necessario più di un intervento con fungicida specifico ogni settimana, nel periodo primaverile. Complessivamente si effettuano dai venti ai venticinque trattamenti all'anno a seconda delle zone di coltivazione per evitare che i frutti siano danneggiati e poi deformati dai sintomi della malattia, con riflessi pesanti sia dal punto di vista dell'impatto ambientale sia della salubrità, per la concentrazione dei residui chimici che rimangono nel frutto e, in particolare, nella buccia.

Quasi un secolo di miglioramento genetico

Sin dall'inizio del secolo scorso fu notato che alcune specie di meli selvatici non erano infettate da *Venturia inaequalis*. Pochi decenni dopo si comprese che la resistenza poteva essere trasmessa alle progenie. Se derivate da alcune specie come il *Malus floribunda* (un melo da fiore noto come pianta ornamentale, ndr) dotate del gene Vf, si trattava di un carattere mendeliano semplice. Fu così che iniziò un programma consistente di ibridazione tra queste specie e le migliori varietà in commercio, realizzato in cooperazione da tre università americane (Pri-Coop) che è confluito nel licenziamento, a partire dagli anni '70, di nuove cultivar comple-

CLAUDIO
BUSCAROLI
Crvp,
Cesena (Fc)



Frutteto di Opal[®], pregiata cultivar Golden-simile resistente alla ticchiolatura che si raccoglie a metà settembre



tamente immuni dal patogeno. Tuttavia la resistenza portava con sé molti dei caratteri negativi delle specie selvatiche e i nuovi genotipi non erano paragonabili dal punto di vista gustativo alle varietà più apprezzate dai consumatori.

In seguito i programmi di miglioramento genetico per la resistenza alla ticchiolatura si sono moltiplicati e molti centri di ricerca pubblici e *breeder* privati nel mondo hanno introdotto sul mercato vivaistico nuovi genotipi sempre più concorrenziali rispetto alle più note cultivar in commercio.

Al test le cultivar estive...

È stata così realizzata a Pieve di Cento (Bo), presso un'azienda privata, una prova di confronto tra le più recenti cultivar resistenti a ticchiolatura, ottenute dai programmi di *breeding* in corso in vari Paesi. L'obiettivo era quello di individuare i genotipi più idonei alle condizioni pedoclimatiche dell'Emilia-Romagna.

Di seguito vengono riportate, in sintesi, le caratteristiche delle varietà che hanno destato il maggior interesse.

Gaia*: cultivar estiva, i frutti sono grossi di colore rosso brillante con evidenti striature, la forma è tronco-conica-breve talvolta schiacciata. Ha raggiunto sempre punteggi elevati nei test sensoriali. Essendo produttiva, occorre diradarla accuratamente per evitare alternanza di produzione. Il periodo di conservazione è analogo a quello di Gala.

Gemini: matura pochi giorni dopo Gaia, è di aspetto molto attraente, grossa pezzatura, sovracoloro rosso intenso sul 90-100% della su-

perficie, di forma allungata. Di buon sapore, è piuttosto produttiva.

René Civren*: varietà estiva, Renetta-simile con buccia quasi interamente rugginosa. Le caratteristiche gustative sono ottime. La polpa è croccante e succosa. La serbevolezza è però molto limitata, rendendola adatta alla vendita diretta e al consumo immediato.

Crimson Crisp® (Coop 39): matura alla fine di agosto. Il frutto è grosso, di forma allungata, con buccia di colore rosso uniforme sul 90% della superficie. Ha anche il pregio di essere una varietà autodiradante, caratteristica che, soprattutto nel caso di un frutteto biologico, permette di evitare il passaggio manuale di eliminazione dei frutti in sovrannumero. La vigoria è scarsa e generalmente viene utilizzato M26 come portinnesto. I frutti sono serbevoli, se conservati in frigo mantengono la polpa croccante e soda sino alla fine dell'inverno.

Smeralda*: cultivar proposta inizialmente come varietà Granny Smith-simile per il colore interamente verde in caso di raccolta precoce. È risultata però una varietà molto interessante anche se lasciata maturare sulla pianta più a lungo; i frutti hanno un'ottima tenuta e non cascolano fino a ottobre inoltrato, la buccia ingiallisce, la qualità migliora progressivamente, la serbevolezza rimane la medesima. Nelle aziende che fanno vendita diretta, può essere quindi raccolta e venduta scalaramente da fine agosto a inizio ottobre.

Opal®: è una Golden-simile resistente alla ticchiolatura che si sta affermando per le ottime caratteristiche qualitative. Si raccoglie a metà settembre. I frutti se non diradati bene tendo-



rosso striato. I frutti sono di buon sapore per il consumo fresco ma anche molto adatti alla cottura e per la pasticceria. È anche questa una varietà a club.

Story® Inored: cultivar autunno-invernale, i frutti hanno forma allungata e tutta la buccia di color rosso brillante uniforme. Di ottimo sapore, hanno polpa croccante succosa che rimane tale fino a primavera inoltrata se conservati in frigo o comunque a temperatura adeguata. Molto produttiva, ha però vigoria ridotta e quindi è opportuno utilizzare come portinnesto M26 o un M9 vigoroso come Pajam 2, se si vuole avere una sufficiente pezzatura dei frutti.

Choupette® Dalinette*: cultivar a maturazione autunno-invernale. I frutti sono grossi, tronco-conici, di colore rosso un po' cupo uniforme esteso a tutta la superficie. Anche Dalinette* è molto serbevole e si mantiene croccante e succosa anche fino a primavera. Occorre fare attenzione a non anticipare la raccolta prima della giusta maturazione altrimenti le caratteristiche gustative tendono a peggiorare.

Non solo Vf: individuate altre fonti di resistenza

Il gene Vf può essere associato ad altri tipi di resistenza/tolleranza. Il caso più noto e accertato è quello della Florina, varietà diffusa da tempo, che presenta anche una notevole resistenza all'afide grigio del melo (*Dysaphis plantaginea*). Si stanno ottenendo genotipi tolleranti sia all'oidio, sia al colpo di fuoco.

Il problema più preoccupante è però l'impiego quasi esclusivo, nella totalità delle varietà attualmente in commercio, del solo gene Vf come fonte di resistenza, che nel Nord Europa è già stata superata dalle razze 6 e 7 di *Venturia inaequalis*. Fortunatamente sono già note fonti alternative provenienti da altre specie di melo selvatico come *Malus micromalus* (Vm), *Malus baccata* (Vb), *Malus Sieversii* (Vh) e altri, che possono, tra l'altro, rafforzare il Vf e renderlo più stabile. Anche nel germoplasma, cioè nelle antiche varietà locali non più coltivate da tempo, sono state individuate fonti di resistenza soprattutto orizzontali – ad esempio nel Durello (Vd), nella Renetta grigia di Torriana, nella Renetta Clochard, nella Renetta Ananas – che possono contribuire a ottenere resistenze combinate più durevoli. ■

no a rimanere di media pezzatura. Rispetto ad altre Golden-simili, ha il difetto di presentare una buccia parzialmente rugginosa, soprattutto se coltivata nelle zone di pianura, ma il sapore è decisamente superiore. L'habitus di fruttificazione è tendenzialmente "spur" (tende cioè a formare una grande quantità di lamburde, che si riuniscono in formazioni fruttifere soggette a esaurirsi con facilità, ndr) e perciò adatto a impianti fitti e alla raccolta interamente da terra, se il portinnesto è M9. In virtù di ciò tende a essere alternante e richiede perciò un diradamento accurato.

... e quelle autunno-invernali

Ariane* Les Naturianes®: i frutti sono di bell'aspetto, di colore rosso brillante striato con lenticelle bianche molto evidenti, tendono però ad essere di pezzatura ridotta. È apprezzata soprattutto per il profumo e l'aroma molto intenso. Molto produttiva, è poco serbevole e deve essere consumata entro poche settimane dalla raccolta. È una varietà a club, quindi solo gli agricoltori che vi aderiscono possono coltivarla.

Fujon*: varietà autunnale di aspetto molto attraente; i frutti sono grossi, di forma tronco-conica-breve con buccia di colore rosso intenso e striature molto marcate. I frutti sono di ottimo sapore e piuttosto aromatici, la polpa mediamente soda. L'habitus vegetativo è molto aperto e richiede un'accurata potatura "lunga" se si vuole evitare un eccesso di rigoglio vegetativo, soprattutto negli impianti fitti.

Juliette* (Coop 43): varietà autunnale, il frutto è grosso, di forma piuttosto schiacciata, colore

Da sinistra a destra: Fujon*, varietà autunnale dai grossi frutti molto aromatici.

I frutti di Crimson Crisp® maturano alla fine di agosto e si possono conservare per tutto l'inverno.

Story® Inored, cultivar autunno-invernale dai frutti croccanti e succosi



Meno lavoro in stalla se in “cucina” c’è il robot

Sempre più diffusi i sistemi di alimentazione automatica. Eliminano il problema della competizione tra animali e riducono drasticamente i costi di manodopera e di energia

**OTTAVIO
REPETTI**

Carro distributore automatico su binario. Non ha grossi problemi in caso di dislivello, ma richiede un investimento iniziale notevole

Afs è una delle ormai onnipresenti sigle inglesi. Sta per *Automatic feeding system*, ovvero “Sistema di alimentazione automatica” e indica, in sostanza, i distributori automatici di cibo per animali. I quali sono molto diffusi in suinicoltura e avicoltura, ma non ancora nell’allevamento dei bovini, sia da latte sia da carne. Tuttavia, da qualche anno si nota, da parte degli allevatori, una maggiore attenzione verso queste soluzioni, che ancora una volta arrivano dai Paesi con una zootecnia più evoluta della

nostra, come Germania, Svizzera e Olanda. Tanto che le previsioni parlano di un incremento costante degli Afs nei prossimi cinque o dieci anni. Non arriveranno a sostituire il normale carro *unifeed*, senza dubbio, ma potrebbero ritagliarsi uno spazio di riguardo nell’alimentazione degli animali: un’attività che, unita alla mungitura, rappresenta il 40% del tempo di lavoro in stalla.

Il risparmio sulla manodopera è per l’appunto il motore che potrebbe dare impulso alla diffusione dei carri automatici.



Meno di un'ora al giorno

La differenza è abissale: si parla di 50 minuti al giorno contro una media di almeno quattro ore richieste dal normale carro miscelatore. Per capire le ragioni di una differenza così drastica dobbiamo analizzare brevemente caratteristiche e funzionamento degli Afs.

Questi ultimi possono essere di vari tipi – quattro, se vogliamo analizzare tutte le varianti – ma hanno in comune, in sostanza, l'automazione del processo di preparazione e distribuzione della razione alimentare. Mentre tradizionalmente esso richiede la costante presenza dell'uomo, con gli Afs l'operatore deve soltanto assicurarsi che gli ingredienti siano presenti nelle varie vasche della cosiddetta "cucina", ovvero dell'area in cui il robot prepara la miscela. Parliamo di circa sei ore a settimana, ovvero i già citati 50 minuti giornalieri. Al di là di questo, l'uomo può disinteressarsi dell'alimentazione, perché il sistema, seguendo la ricetta inserita nel computer dal nutrizionista, prepara la razione miscelando i diversi ingredienti e successivamente provvede a distribuirla, sfruttando uno dei vari sistemi in uso: si va dal nastro trasportatore che lascia cadere il prodotto in mangiatoia alla vasca che si muove su binario sospeso, per arrivare ai veri e propri robot semoventi, che seguono un percorso lungo la stalla stabilito da una banda

magnetica o dal Gps. Le versioni più recenti sono anche in grado di leggere, attraverso un sistema ottico, se in mangiatoia è presente o meno razione avanzata e adeguare la distribuzione a questo dato, avvicinando inoltre la razione residua agli animali. Svolgono così tre funzioni in una: forniscono il cibo, controllano quanto ha mangiato ogni gruppo e avvicinano la miscela alla mangiatoia.

Cibo sempre fresco e completo per tutti

Di che razione parliamo? Qualsiasi: uno dei vantaggi dei carri-robot è l'adattabilità a ogni tipo di alimentazione, purché richieda la miscelazione di diversi ingredienti. Danno naturalmente il massimo con l'*unifeed*, ma sono stati usati con successo anche nel comprensorio del Parmigiano Reggiano, dove gli insilati sono vietati. In questo caso, miscelano fieni di varia provenienza – medica, prati polifiti ecc. – e mangime; hanno soltanto l'handicap di richiedere somministrazioni più frequenti, dal momento che il fieno secco occupa più volume dell'insilato e dunque occorrono più passaggi per distribuire una quantità equivalente di cibo, e di avere qualche difficoltà in più a miscelare fieno e farine.

La frequenza delle somministrazioni non è però un problema per i carri-robot, ma è anzi la loro

Il sistema di alimentazione automatica necessita di un ampio spazio per la cosiddetta "cucina"



De Laval





Carro distributore automatico semovente con lettura ottica della razione residua

Levi

forza: suddividendo la razione giornaliera in micro-razioni – fino a dodici o più al giorno – fanno sì che gli animali abbiano sempre davanti cibo fresco. Permettono inoltre ai capi che sono abituati a mangiare nel pomeriggio di trovare la stessa composizione di quelli che preferiscono alimentarsi al mattino.

Parallelamente, il sistema Afs elimina o comunque riduce fortemente il sentito problema delle gerarchie. In un'alimentazione classica, le vacche dominanti, che fanno valere il loro diritto a mangiare per prime, scelgono gli alimenti migliori (il mangime, in genere) lasciando i foraggi a chi verrà dopo. Con dieci o più somministrazioni al giorno, invece, il problema non si pone più, perché anche le vacche recessive riusciranno a trovare, nell'arco della giornata, una razione ricca di proteine ed energia. Sempre per questo motivo non è nemmeno più necessario che la razione sia tagliata molto fine: si può così dare agli animali fibra lunga, che stimola maggiormente il rumine. Né, d'altra parte, il carro automatico potrebbe raggiungere le lunghezze di taglio di un miscelatore tradizionale, sia per la minore dimensione della vasca sia per i tempi richiesti da un taglio molto corto.

L'adeguamento delle stalle

Un altro limite – il principale, in realtà – è l'infrastruttura richiesta dal sistema automatizzato. In primo luogo occorre creare una "cucina", ovvero un locale o un'area coperta dove collocare le vasche di premiscelazione dei vari ingredienti, in cui il sistema pesca i diversi quantitativi, personalizzati in base al gruppo di animali che sta nutrendo. Ci vuole, insomma, un certo spazio a servizio del carro, ma occorre soprattutto che la stalla – e non soltanto la corsia tra i box – sia completamente pavimentata e possibilmente in piano, altrimenti il carro non riesce a raggiungere le mangiatoie. L'adeguamento delle stalle esistenti potrebbe dunque presentare dei problemi, ma è anche vero che, in caso di stalle di nuova realizzazione, prevedere una cucina non è impossibile, soprattutto perché si può ridurre sensibilmente la larghezza delle corsie. Il carro-robot, infatti, è largo meno di due metri, contro i 2,5 o più di un miscelatore tradizionale. E, grazie all'alimentazione elettrica, consente anche forti risparmi sui costi di esercizio: circa 5 euro al giorno contro i 50 di un carro diesel. ■



UN NANO-IBRIDO A BASE DI UREA PER OTTIMIZZARE LA FERTILIZZAZIONE

L'urea è una molecola fonte di azoto usata come fertilizzante nel suolo che però ha il difetto di rompersi rapidamente nei suoli umidi e di formare ammoniaca. Ciò ha forti ripercussioni sia sull'ambiente, a causa del fenomeno dell'eutrofizzazione delle acque e dell'aumento di gas a effetto serra in atmosfera, sia sulla pianta in quanto la veloce decomposizione limita la quantità di azoto disponibile per le colture. I ricercatori dell'Istituto di nanotecnologie dello Sri Lanka hanno sviluppato un metodo per rivestire le molecole di urea con nanoparticelle di idrossiapatite (HA), rallentando fino a 12 volte la degradazione dell'urea nel suolo e dimezzando gli interventi di fertilizzazione.

Autori: **Nilwala et al.**

Titolo: **Urea-Hydroxyapatite Nanohybrids for Slow Release of Nitrogen**

Fonte: www.sciencedaily.com/releases/2017/01/170125092109.htm

I GERMOGLI DI CAVOLO ROSSO ABBASSANO IL COLESTEROLO CATTIVO



Un numero crescente di ricerche suggerisce che i germogli possono offrire gli stessi benefici per la salute delle loro omologhe piante mature. Somministrazioni ai topi di diete a diverso tenore di grasso hanno dimostrato che i germogli di cavolo rosso, al pari delle foglie mature, riducono i livelli di colesterolo nel fegato. Lo stesso studio ha anche dimostrato che i germogli contengono più polifenoli e glucosinolati rispetto al cavolo maturo e che quindi, potenzialmente, sono in grado di abbassare maggiormente i livelli di colesterolo, specialmente quello "cattivo", negli animali.

Autori: **Haiqiu Huang, et al.**

Titolo: **Red Cabbage Microgreens Lower Circulating Low-Density Lipoprotein (LDL), Liver Cholesterol, and Inflammatory Cytokines in Mice Fed a High-Fat Diet**

Fonte: **Journal of Agricultural and Food Chemistry**

LE PIANTE DEGLI AMBIENTI ARIDI CI AIUTERANNO A SVILUPPARE COLTURE RESISTENTI ALLA SICCIÀ



Ispirandosi alle piante degli ambienti desertici, gli scienziati del Dipartimento di energia dell'Università del Tennessee vogliono sviluppare coltivazioni resistenti alla siccità. I ricercatori hanno messo a confronto il comportamento delle piante con normale fotosintesi con quello delle piante tipiche degli ambienti aridi; queste ultime sono infatti in grado di ottimizzare l'attività fotosintetica grazie a un particolare tipo di fotosintesi detta CAM (acronimo inglese di metabolismo acido delle Crassulacee). Riuscire a capire i meccanismi che governano questo tipo di processo permetterà di trasferirli e replicarli in coltivazioni quali riso, mais e panico, rendendole a loro volta maggiormente resistenti a periodi di siccità.

Autori: **Abraham et al.**

Titolo: **Transcript, protein and metabolite temporal dynamics in the CAM plant Agave**

Fonte: **Nature Plants**, 2016

UN GENE DELLA MOSCA PER BONIFICARE AREE CONTAMINATE DAGLI ESPLOSIVI

Un gene presente nel comune moscerino della frutta, la *Drosophila melanogaster*, pare sia capace di facilitare la degradazione del TNT, il trinitrotoluene, utilizzato in esplosivi e munizioni. Dall'epoca della Seconda guerra mondiale ci sono aree ancora contaminate, poiché il TNT non si degrada facilmente. Il comune moscerino della frutta produce un enzima in grado di trasformare il TNT in una forma più degradabile. L'obiettivo ora è quello di trasferire il gene del moscerino nell'*Arabidopsis* (o arabetta comune, pianta di elevata adattabilità, diffusa negli incolti) e utilizzare così la pianta per bonificare aree ancora contaminate.

Autori: **Tzafestas et al.**

Titolo: **Expression of a Drosophila glutathione transferase in Arabidopsis confers the ability to detoxify the environmental pollutant and explosive, 2,4,6-trinitrotoluene**

Fonte: **New Phytologist**, 2016, www.sciencedaily.com
7 dicembre 2016

NOMINE MARETTI (LEGACOO) COORDINATORE DI AGRINSIEME EMILIA-ROMAGNA



Cambio al vertice di Agrinsieme Emilia-Romagna, il coordinamento che riunisce Cia, Confagricoltura e Copagri e le centrali coop (Legacoop, Confcooperative e Agci), queste ultime a loro volta affiliate ad Alleanza cooperative italiane: ad Antonio Dosi, presidente regionale Cia, succede Cristian Maretti (a destra nella foto), presidente Legacoop Agroalimentare Nord Italia. Romagnolo, 47 anni, laureato in Scienze agrarie e con un diploma di specializzazione in gestione delle imprese agricole e agro-alimentari conseguito presso il Centre International des Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes di Montpellier (Francia), Maretti resterà in carica un anno.

Tra le priorità del mandato il neocoordinatore ha indicato la valutazione della Politica agricola comunitaria e dei suoi effetti sullo sviluppo del settore. «Di particolare importanza - ha sottolineato - sarà il rapporto con la Regione Emilia-Romagna per l'individuazione delle priorità politiche dei prossimi anni e la situazione post-sisma del 2012.

INDAGINE ALIMENTAZIONE: FRUTTA E INSALATA SONO I CIBI PIÙ SPRECATI

Italiani meno spreconi a tavola. È quanto emerge da un'indagine condotta dall'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market/Swg), nell'ambito della quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal Ministero dell'ambiente. La classifica dei cibi più sprecati in Italia vede al primo posto la frutta (31%), al secondo l'insalata (29%), quindi le verdure e il pane, seguono affettati (salumi), formaggi e latticini. E ancora, yogurt e latte, pasta cotta, carne cotta e cruda, in coda uova e salse (5%) e dolci (4%). «Ammonta a 145 kg il cibo buttato ogni anno a famiglia, per un costo di 360 euro - stima **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market - ma c'è un'evoluzione positiva. Secondo gli ultimi monitoraggi, il 22% dei

cittadini mette in atto comportamenti virtuosi di prevenzione e rispetta l'ambiente e il 57% dimostra fattiva attenzione alla questione».

FORMAZIONE L'ASSOCIAZIONE CHEFTOCHEF PORTA LA CUCINA D'AUTORE NELLE SCUOLE

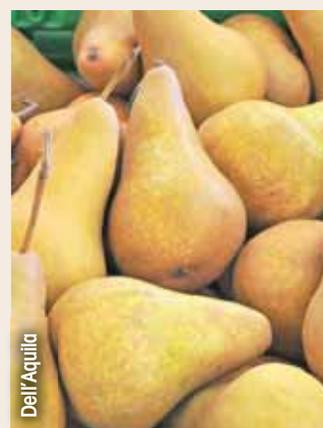
Si rafforza l'attività formativa di *CheftoChef*, l'associazione che riunisce i cinquanta migliori cuochi stellati dell'Emilia-Romagna, oltre alle più importanti aziende agroalimentari e ai principali Consorzi dei prodotti tipici regionali. È uno dei punti centrali del ricco programma d'attività che il sodalizio ha in cantiere in questo 2017; attività che hanno come denominatore comune la "cucina d'autore" per la valorizzazione delle grandi specialità gastronomiche regionali.

L'attività formativa sarà consolidata in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna, l'Ufficio scolastico regionale e i singoli istituti e centri professionali. Da segnalare anche una serie di appuntamenti in giro per l'Europa, dopo la positiva esperienza di New York sul finire del 2016. Sarà Londra a ospitare, a più riprese nel corso dell'anno, 4 cene e 3 *workshop* assieme al Consorzio del Parmigiano-Reggiano e al Consorzio Produttori Antiche Acetaie. In programma anche un gemellaggio gastronomico fra Emilia-Romagna e Costa Brava.

FIERE FUTURPERA: LE NOVITÀ 2017 PRESENTATE A FRUIT LOGISTICA

Valorizzare un distretto produttivo d'eccellenza che comprende l'Emilia-Romagna e una parte del Veneto per far crescere reddito e occupazione a favore dell'intero comparto. Sono gli obiettivi della seconda edizione di *Futurpera*, la manifestazione fieristica completamente dedicata alla filiera pericolosa in programma a Ferrara dal 16 al 18 novembre 2017, le cui novità sono state presentate in anteprima a *Fruit Logistica* di Berlino.

Gli operatori troveranno a *FuturPera* un'ampia parte espositiva e commerciale in grado di ospitare e rappresentare l'intera filiera, dalla produzione al consumo. Di alto profilo l'offerta di convegni e incontri tecnici che affronteranno le principali tematiche del settore, dalle tendenze di mercato alle prospettive della difesa fitosanitaria, fino alle novità della ricerca varietale. In questa seconda edizione anche un approccio più green, con uno spazio dedicato alla produzione biologica e alle sue prospettive nel settore pericolo.



VALORIZZAZIONE MADE IN ITALY ETICHETTA D'ORIGINE PER LA PASTA, DECRETO ALL'ESAME DI BRUXELLES



A Bruxelles per una prima verifica lo schema di decreto interministeriale (Politiche agricole e Sviluppo economico) che introduce l'indicazione obbligatoria dell'origine per la filiera grano-pasta in Italia. Il decreto prevede che le confezioni di pasta secca prodotte in Italia dovranno avere obbligatoriamente indicati in etichetta il Paese di coltivazione del grano e quello di molitura. Se queste fasi avvengono nel territorio di più Paesi possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture: Paesi Ue, Paesi non Ue, Paesi Ue e non Ue. Se il grano duro è coltivato almeno per il 50% in un solo Paese, come ad esempio l'Italia, si potrà usare la dicitura: "Italia e altri Paesi Ue e/o non Ue".

Intanto è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il decreto che introduce in etichetta l'indicazione obbligatoria dell'origine per i prodotti lattiero-caseari in Italia. L'obbligo scatterà dal 19 aprile 2017.

ZOOTECNIA NASCE CONSORZIO DI GARANZIA DEL SUINO ITALIANO

Suini certificati *made in Italy*, per dare garanzia di reddito agli allevatori e sicurezza alimentare ai consumatori: sono questi i due obiettivi del nuovo Consorzio di garanzia del suino italiano, nato su iniziativa di una cinquantina di allevatori per lo più di Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, ma anche Basilicata. Sono titolari di 127 allevamenti per un totale di 25mila scrofe e 400mila suini grassi (165 kg).

Il Consorzio punta a tutelare il suino nato e allevato in Italia e a inviarlo al macello con un apposito marchio, che renda immediatamente riconoscibile la provenienza delle carni. Presidente del neonato organismo è stato nominato l'attuale presidente di Assosuini, Giuseppe Ferrari, vice presidenti Omar Gobbi e Antonio Catalano.

PRODOTTI D'ECCELLENZA LA PATATA DI BOLOGNA DOP HA IL SUO CONSORZIO DI TUTELA

Nasce il Consorzio di tutela della Patata di Bologna Dop. L'annuncio è stato dato dal presidente **Alberto Zambon**, il quale ha sottolineato che si tratta del «coronamento di un percorso durato quasi 16 anni e che, dopo l'ottenimento della Dop nel 2012, vede ora la trasformazione del vecchio organismo associativo in un nuovo ente con tutte le prerogative riconosciute dalla normativa europea, a partire dalla tutela e vigilanza sul mercato».



Il neonato Consorzio, che può associare solo produttori e confezionatori, attualmente comprende gli agricoltori riuniti nell'Op Assopa, 3 cooperative (Apofruit, Cesac e Patfruit) e 6 commercianti privati. L'unica varietà ammessa dal disciplinare produttivo è la Primura, al top della qualità per unanime riconoscimento. In provincia di Bologna si producono mediamente ogni anno circa 75mila tonnellate di patate, di cui 11mila certificate Dop.

Flash

GARDINI PRESIDENTE ALLEANZA COOPERATIVE ITALIANE

Maurizio Gardini è stato eletto presidente dell'Alleanza cooperative italiane per il 2017. Gardini, che è anche presidente nazionale di Confcooperative, sarà coadiuvato dai co-presidenti Rosario Altieri (Agci) e Mauro Lusetti (Legacoop).

OSCAR GREEN 2017 PREMIA LE IDEE INNOVATIVE

Sono aperte le iscrizioni all'edizione 2017 di Oscar Green, concorso riservato agli imprenditori agricoli e agroalimentari under 40 organizzato da Coldiretti giovane impresa. Per partecipare c'è tempo fino al 31 marzo prossimo. Le iscrizioni possono essere fatte online sul sito: oscargreen.it

GARLAPPI CONFERMATO AL VERTICE DI ARAER

Maurizio Garlappi continuerà a guidare l'associazione regionale allevatori dell'Emilia-Romagna (Araer) per i prossimi quattro anni. Sarà affiancato alla vicepresidenza da Fabio Boldini.

BONIFICA RENANA, USCITO V REPORT ANNUALE

È uscito il quinto Report annuale del Consorzio della Bonifica Renana: si tratta del principale strumento per i 257mila consorziati, afferenti a 64 comuni, e per tutti i cittadini che vogliono approfondire il ruolo e le funzioni svolte dalla Bonifica Renana nel territorio di competenza. bonificarenana.it

Appuntamenti

FIRENZE, 11-13 MARZO

TASTE 12: SI ACCENDONO I FORNELLI!

In viaggio con le eccellenze del gusto e il cibo di qualità. Taste 12 è il salotto italiano dove si danno appuntamento i migliori operatori internazionali dell'alta gastronomia, ma anche il sempre più vasto e appassionato pubblico dei *foodies*.

Dall'11 al 13 marzo 2017 alla Stazione Leopolda di Firenze torna il salone organizzato da Pitti Immagine. Circa un centinaio gli espositori, con prodotti che spaziano dalle birre artigianali ai salumi, alle produzioni più selezionate di vini, caffè, formaggi, cioccolato.

www.pittimmagine.com/corporate/fairs/taste.html

VERONA, 9-12 APRILE

VINITALY, 51° SALONE INTERNAZIONALE DEI VINI E DISTILLATI



Riconferma quasi totale delle aziende e nuovi espositori, spazi ampliati per Piemonte, Toscana, Sardegna e Vininternational: sono queste alcune novità della 51ª edizione di Vinitaly 2017 in programma a Verona dal 9 al 12 aprile 2017.

Negli stessi giorni, Veronafiere propone Vinitaly, Sol&Agrifood e Enolitech, un tris capace di valorizzare tutti gli aspetti delle filiere interessate e di coinvolgere in un unico momento espositivo le figure professionali che le rappresentano. Già aperte le iscrizioni ai concorsi di Sol&Agrifood e Vinitaly.

Il settore enologico italiano manda un importante segnale di dinamicità con più spazi per aumentare il numero di cantine presenti e per i saloni speciali come Vinitalybio, Vivit-Vigne Vignaioli Terroir e la collettiva Fivi (Federazione italiana vignaioli indipendenti). Tra i nuovi arrivi, per la prima volta a Vininternational cantine da Stati Uniti e Gran Bretagna, che si aggiungono alla collettiva spagnola realizzata in collaborazione con Icx e agli espositori di Svizzera, Francia, Azerbai-

jan, Georgia, Croazia, Argentina, Portogallo, Australia e Sudafrica. Per i buyer esteri il servizio *free badge* e incontri b2b con Taste & Buy, che organizza incontri tra i buyer esteri dell'*incoming* realizzato direttamente da Vinitaly e le aziende espositrici, la cui richiesta di partecipazione cresce di anno in anno. A precedere il salone veronese "Anteprima Vinitaly" dall'1 marzo all'8 aprile. Filo conduttore sono le tappe di Vinitaly International a San Francisco, New York, Miami, Houston e a Chengdu in Cina. Ai grandi protagonisti del Salone internazionale - bottiglie, etichette e in generale tutti gli elementi del *packaging* di vino e olio - Veronafiere dedica il Concorso internazionale *packaging*, per premiare le aziende che investono in creatività. Da ricordare anche il *5 Star Wines Award* e il premio *Wine without Walls*, dedicato ai vini senza solfiti o con un contenuto non superiore a 40 mg/l. L'8 aprile, *Opera-Wine* presenta le aziende e i vini del 2017.

www.vinitaly.com

VERONA, 9-12 APRILE

ENOLITECH, TECNOLOGIE INNOVATIVE PER LA FILIERA DELL'OLIO E DEL VINO



Dal 1998 il Salone internazionale delle tecniche per la viticoltura, l'enologia e delle tecniche olivicole e olearie è un appuntamento immancabile con la tecnologia applicata alla filiera del vino e dell'olio. Boom di iscrizioni quest'anno con un +20% tra aziende italiane ed estere. Per migliorare la fruibilità del salone, Veronafiere lo avvicina ulteriormente ai padiglioni 8 e 10 di Vinitaly, e conferma l'ingresso dedicato "Giulietta e Romeo", riservato agli operatori già registrati. Unica fiera specializzata di settore a cadenza annuale nel panorama internazionale, Enolitech è un punto di riferimento per le aziende produttrici e per tutti gli operatori che trovano qui strumenti di lavoro, ma anche nuove idee e tendenze: dall'*information technology* sempre più personalizzata alle attrezzature e ai materiali innovativi, dai servizi ai mezzi rispettosi dell'ambiente.



Nel 2016 i visitatori sono stati 38mila, il 21% esteri, ma fruitori di Enolitech sono anche le cantine espositrici di Vinitaly e i produttori di olio extravergine di oliva e di birra di Sol&Agrifood. Alla riconferma dei grandi espositori tradizionalmente presenti, si aggiungono quest'anno nuovi importanti nomi dall'Italia e dall'estero: Usa, Francia, Est Europa. Tra le macchine e le attrezzature crescono di anno in anno quelle rivolte alla birraificazione, in linea con l'aumento dei produttori artigianali di Sol&Agrifood.

www.enolitech.it

VERONA, 9-12 APRILE **SOL&AGRIFOOD, SALONE INTERNAZIONALE DELL'AGROALIMENTARE DI QUALITÀ**

Sempre a Verona in parallelo con Vinitaly si tiene Sol&Agrifood, Salone internazionale dell'agroalimentare di qualità. Dalla pasta ai salumi, dalle specialità dolciarie ai formaggi, dai mieli alle salse, dalla birra al caffè, il salone è una vetrina delle eccellenze alimentari italiane e anche di altri Paesi, con una crescita significativa di espositori esteri. Per raccontare e spiegare direttamente come nasce un prodotto, a quale tradizione appartiene, quali sono e da dove vengono le materie prime, il salone privilegia il contatto diretto tra produttore e operatore, sia buyer o horeca.

In aumento i buyer esteri da Russia, Estremo Oriente, Cina, Giappone, India, Usa, Centro e Sud America, Messico, Australia, Gran Bretagna, Germania, Francia, Spagna, Slovenia, Croazia, Romania, Bulgaria, Tunisia, Egitto, Libano e Giordania. Oltre agli incontri b2b, Sol&Agrifood propone mini corsi per insegnare a riconoscere la qualità dei prodotti. Tra le iniziative va segnalato Sol d'Oro, il concorso oleario internazionale in *blind tasting* più importante al mondo, organizzato a Veronafiere come anteprima di Sol&Agrifood. Caratteristica di Sol d'Oro Emisfero Sud è di essere itinerante: si svolge a rotazione nei Paesi produttori di olio di oliva dell'emisfero australe.

www.solagrifood.com

GENOVA, 21 APRILE - 1 MAGGIO **EUROFLORA 2017, UNA GRANDE EXPO DEI FIORI**

Una kermesse sui temi del verde e dell'ambiente, per un settore che in Italia vale il 30% dell'intera superficie coltivata europea, con 2,6 miliardi di ricavi e 100mila addetti in 33mila aziende. L'edizione 2017 di Euroflora andrà in scena a Genova dal 21 aprile al Primo Maggio 2017. La Mostra del Fiore e della Pianta Ornamentale presenta tutte le novità su piante in vaso, arboricoltura, ibridazione, giardinaggio, paesaggismo, biodiversità ed ecosostenibilità, con espositori nazionali e internazionali.

Dal 1966 ogni cinque anni torna in Italia l'appunta-

mento più atteso dagli appassionati, un evento capace, attraverso la bellezza dell'esposizione, di portare l'attenzione su alcuni dei temi più importanti del nostro tempo: la tutela della biodiversità, la capacità dell'uomo di vivere nel rispetto dell'ambiente e la necessità di mantenere un rapporto con la natura nella vita di tutti i giorni.

Crisi economica e limiti imprenditoriali frenano comunque lo sviluppo di una realtà frammentata - anche se dopo l'Olanda, l'Italia è il maggior produttore europeo - in cui la superficie delle aziende è di un ettaro per quelle floricole e di due ettari per i vivai. Ed è proprio per il rilancio del comparto che gli organizzatori dell'esposizione genovese puntano a un evento mondiale, in grado di restituire ai visitatori tutto il fascino del mondo dei fiori.

Chi conosce Euroflora (mezzo milione di visitatori a edizione), sa che esalta il fiore reciso e le mani sapienti di chi ne fa scultura e opera d'arte, in un contesto verde di piante e siepi da lasciare letteralmente a bocca aperta. Dagli orti urbani all'architettura, passando per le fonti energetiche rinnovabili, alla riconversione delle periferie, in questa edizione tutto sarà improntato a una logica green.

www.fiera.ge.it

COLORNO (PR), 21-23 APRILE **NEL SEGNO DEL GIGLIO MOSTRA MERCATO DEL GIARDINAGGIO**

Per chi ha il pollice verde, per gli amanti dei fiori, del giardinaggio e delle erbe officinali, la stagione più colorata e profumata dell'anno vede sbocciare nei centri cittadini e nei parchi un gran numero di mostre mercato ed eventi dedicati. Fra i tanti segnaliamo la 24ª edizione di "Nel segno del Giglio", dal 21 al 23 aprile 2017 alla storica Reggia di Colorno, a pochi chilometri da Parma. Tante le sorprese della grande mostra mercato che, con oltre cento padiglioni, spazia dal cortile interno della Reggia lungo i viali del parterre, fino al grande parco romantico. Sarà un tripudio di rose, clematidi, peonie, ma anche delle piccole piante da fiore, a cominciare dalla violetta di Parma. Poi una selezione di piante d'epoca, a ricordare specie ormai escluse dalla grande produzione e perciò tanto più amate da chi fa del giardinaggio una passione oltre che un mestiere.

www.nelsegnodelgiglio.it



Banzi



Leilandi, un grande albero che ha fame di spazio

Costretta in fitte siepi di confine, questa conifera dà il meglio quando dispone di un'ampia superficie, **dove chioma e apparato radicale possono espandersi liberamente**

MARIA TERESA SALOMONI,
Proambiente
Tecnopolo Cnr,
Bologna

MASSIMO DRAGO
Servizio Sviluppo
Produzioni
Vegetali,
Regione
Emilia-Romagna

Da anni sono di moda le siepi di confine realizzate con aghifoglie per ottenere cortine verdi, alte, strette, impenetrabili allo sguardo e persistenti tutto l'anno. Fino a tre decenni or sono erano costituite da cipressi dell'Arizona e da tuie, che garantivano barriere vigorose in età giovanile, ma con l'andare del tempo questa tecnica errata di impiegare grandi alberi in piccoli spazi ha evidenziato i suoi limiti e le piante così malamente adoperate hanno manifestato numerosi problemi fito-fisiopatologici, oltre al disseccamento dei rami basali, che hanno vanificato l'obiettivo di ottenere una copertura sana, permanente e funzionale. Problemi macroscopici derivavano pure dalla neve, che causava stroncamenti di rami o fusti o, addirittura, il ribaltamento dell'intera pianta. Questi esemplari, obbligati a vivere addossati gli uni agli altri, risentivano della competizione radicale e aerea e crescevano in altezza con troppa rapidità senza formare legno abbastanza robusto per sorreggere la chioma, diventando quindi incapaci di reggere i carichi della neve o del vento e sensibili agli attacchi dei parassiti, tutti fattori che alla fine hanno decimato cortine verdi di ogni età e specie.

Esemplare di Cupressocyparis leylandii alto circa 35 metri

Così nei giardini le vecchie siepi sono state abbattute e sostituite con specie differenti ma

commettendo lo stesso sbaglio, poiché il mercato erroneamente informato si è orientato su altre arboree impiegate per il medesimo scopo, invece di usare grandi arbusti, ove possibile, o rampicanti. Infatti, è subentrata una pianta di grande bellezza, che però non può estrinsecare appieno a causa della modalità di coltivazione: *Cupressocyparis leylandii*, italianizzata in leilandi.

Folta, rustica e a crescita veloce

Leilandi è una conifera, scoperta per caso nel 1888 in un parco gallesse, ottenuta dall'incrocio tra *Cupressus macrocarpa* e *Chamaecyparis nootkatensis*; la prima conferisce velocità di crescita, la seconda resistenza al freddo, in quanto originaria dell'Alaska. È in grado di superare i 35 metri altezza e i 5 metri di diametro; ha chioma densa, ideale per la nidificazione degli uccelli, e fogliame simile a quello del cipresso ma più leggero. La forma affusolata con ramificazioni che iniziano al piede, lo sviluppo rapido, la rusticità nei confronti della siccità e del freddo e il prezzo di mercato accessibile sono tutte caratteristiche di pregio che l'hanno resa ubiquitaria nelle siepi di confine.

La richiesta è diventata così elevata da indirizzare l'attività vivaistica verso grandi produzioni di *Cupressocyparis leylandii*, mediante moltiplicazione per talea,

metodo veloce e poco costoso. Per riuscire a relegarla in aiuole larghe 50 centimetri (per legge una siepe non può superare i 2 metri), è necessario intervenire ogni due anni con decise potature. Per il primo decennio di piantagione, a ogni taglio leilan-



wikimedia



di reagisce diventando più compatta e fitta, salvo poi vuotarsi al piede, abbattersi sotto il peso della neve o rivelarsi incapace di resistere ai parassiti, com'è accaduto agli alberi suoi sfortunati predecessori piantati nelle medesime situazioni. La tenuta dell'apparato radicale, che in queste condizioni di coltivazione non può espandersi, si è dimostrata del tutto insufficiente.

Come favorirne lo sviluppo equilibrato

Leilandi e tutte le grandi albe-
rature per poter vivere a lungo
e bene devono disporre di spa-
zio, quello giusto e specifico per
ciascuna, che permetta l'instaurarsi
del corretto equilibrio tra
la massa aerea e quella dell'ap-
parato radicale e dove entrambe
possano espandersi liberamente.
Cupressocyparis leylandii va usa-
ta come esemplare unico oppu-
re inframmezzata ad altre specie
arboree/arbustive o, ancora, per
la formazione di triadi mono-
specifiche. Le giovani piante
messe a dimora vanno sottopo-
ste a una leggera potatura di al-
levamento allo scopo di infittire
la porzione basale della chioma.
Occorre mantenere intatto il ci-
male, perché il taglio comporta
lo sviluppo dei rami apicali che
favoriscono l'accumulo di neve.
Oggi si possono acquistare
piante di *Cupressocyparis leylandii*
innestate su cipresso comu-
ne, che dispone di un apparato
radicale robusto utile a garantire
una maggiore stabilità; il costo
è poco superiore a quello degli
esemplari da talea.

A *Cupressocyparis leylandii* oc-
corre riservare un terreno pro-
fondo, anche calcareo, fertile,
permeabile e ben drenato nel
quale le radici possano espan-
dersi con facilità. Nei suoli
poveri va concimata con ferti-
lizzanti ternari a basso apporto



wikimedia

di azoto. In considerazione dei
gravi danni subiti dai carichi
nevosi, riteniamo opportuno
collocarla al riparo dai venti do-

minanti; resiste bene nelle regio-
ni fredde ma nelle quali la neve
di rado è pesante e impregnata
di acqua. ■

*Le foglie sono simili
a quelle del cipresso,
in forma di
squame, addossate
le une alle altre*

LE PRINCIPALI PATOLOGIE

Leilandi soffre delle tipiche patologie che colpiscono il cipresso comune. In questi ultimi anni si sta intensificando l'attacco di *Phytophthora* alle radici e al colletto. È una malattia fungina che colpisce le piante stressate soprattutto per ristagni idrici. I soggetti interessati mostrano sulla vegetazione ampie zone necrotiche che si espandono fino a provocare la morte della pianta. Le radici diffondono per contatto la malattia alle piante vicine. La difesa fitosanitaria inizia dalla prevenzione, ponendo attenzione allo smaltimento dell'acqua in eccesso, e ai primi sintomi si interviene con prodotti sistemici a base di *Trichoderma* (funghi antagonisti) da somministrare al terreno in un ampio raggio e con fosetil alluminio e rame solo sui soggetti malati. Le piante morte vanno bruciate.

Anche il noto cancro corticale del cipresso (*Seiridium cardinale*) è nemico di Leilandi, provocando su rami e sul fusto zone depresse nelle quali si sviluppano i cancri; da questi fuoriescono sia i conidi del fungo sia la resina, sintomo che rende evidente la patologia. La malattia si contrae attraverso le ferite, come quelle provocate dalle potature con forbici infette, i traumi causati da attrezzature da lavoro (tagliasiepi, decespugliatori) o da vettori. Le parti colpite devono essere rimosse e bruciate, disinfettando le intere chiome con prodotti rameici.

Altri problemi possono derivare dagli insetti, quali il tipico afide del cipresso (*Cynara cupressi*) e gli scolitidi. Il primo è in grado di disseccare intere siepi di *Cupressocyparis leylandii*, per cui è bene controllare spesso la nuova vegetazione e trattare con aficidi a base di *neem*. I secondi danneggiano le piante scavando gallerie nei rami e nei tronchi, provocando seccumi e trasmettendo malattie. Le piante vigorose e ben tenute resistono a questi parassiti; quelle attaccate severamente vanno abbattute e allontanate dalla coltivazione.





PORTIAMO NEL FUTURO LA FORZA DEL PASSATO

Passione, esperienza, innovazione e tradizione: le solide qualità degli agricoltori italiani sono le stesse di Siapa, **partner privilegiato dei Consorzi Agrari** dal 1948 e sostegno essenziale per affrontare le nuove sfide del mercato globale.

Oggi Siapa, dopo oltre 65 anni, continua ad essere un **prezioso punto di riferimento** per i Consorzi Agrari, con un supporto tecnico all'avanguardia, grazie **all'ampiezza e alla specificità del catalogo prodotti**, per colture sempre più protette e produttive.

Siapa

Alle radici del futuro

www.siapa.mi.it

LUNA DI MARZO 2017

PRIMO QUARTO
05 marzo

LUNA PIENA
12 marzo

ULTIMO QUARTO
20 marzo

LUNA NUOVA
28 marzo

PREVISIONI STAGIONALI FINO AD APRILE

(A cura di **VALENTINA PAVAN**, Arpae-Simc)

Temperature: Valori trimestrali confrontabili o superiori alla norma.

Precipitazioni: Totali trimestrali nella norma o superiori, ma con alta probabilità di periodi privi di precipitazioni più lunghi della norma.

Previsioni a lungo termine aggiornate sul sito dell'Arpa Emilia-Romagna alla pagina http://www.arpa.emr.it/sim/?previsioni/lungo_termine

L'ANNO SCORSO DI QUESTI TEMPI

Il mese di gennaio, nel 2016, è stato certamente più mite; le minime sono scese a valori molto bassi solo in poche occasioni mentre sono stati più frequenti i valori superiori alla norma, con punte massime fino a 15 e 20 °C. Le piogge sono state maggiori di quanto accaduto l'anno scorso di questi tempi ma sempre inferiori alle attese climatiche.

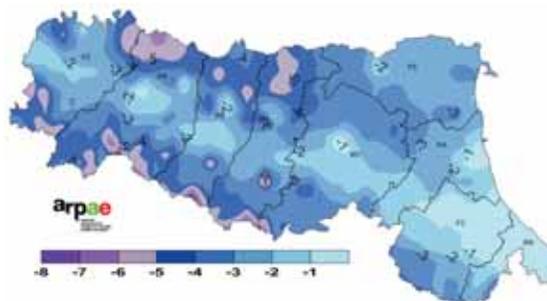
FEBBRAIO 2017

GENNAIO 2017: MOLTO FREDDO MA SENZA PIOGGIA E NEVE

Qualcuno, dopo un mese così freddo, potrebbe obiettare: «Cosa ci fa un gennaio anni '60, con media delle minime prossima ai -4 °C, nel pieno del mutamento climatico? E il riscaldamento globale?». La risposta è che questo mese, come la fresca estate 2014, nel mutamento climatico ci sta purtroppo benissimo. Purtroppo perché entrambi gli esempi mostrano un aspetto del mutamento climatico in alcuni casi peggiore del solo riscaldamento: la variabilità. Una condizione che la climatologia spiega con termini statistici come "distribuzione della frequenza degli eventi estremi" o "tempi di ritorno degli eventi rari".

In parole povere, l'aumento di temperatura è certo, ma altrettanto certa è la forte variabilità associata, che non esclude la possibilità che si presentino eventi di segno contrario alla tendenza generale, seppur con frequenze sempre più basse con il trascorrere degli anni. Ci saranno inverni mediamente sempre più miti ma, per diversi decenni ancora, non si potrà escludere il ripetersi di un gennaio come quello appena trascorso. Gennaio 2017 è stato, come media delle temperature minime, tra i più freddi degli ultimi 25/30 anni assieme al 1987, al 2000 e al 2002; considerando per esempio una località della pianura bolognese (Sant'Agata Bolognese), per trovare un gennaio più freddo bisogna tornare al 1985 e al 1981; più indietro ancora, agli anni '60, con i freddissimi mesi del '63, '64 e '66.

TEMPERATURA MINIMA MEDIA GIORNALIERA (C°) DI GENNAIO 2017

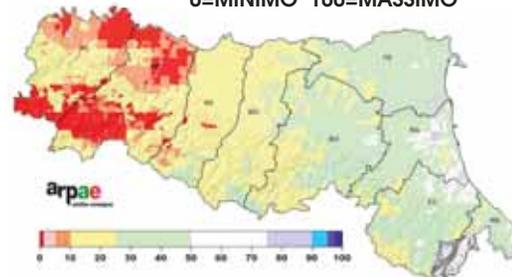


CAMPAGNA: ANCORA IN FORTE RITARDO LA RICARICA DELLE RISERVE IDRICHE

Si è trattato di un mese meteorologicamente anomalo anche per le precipitazioni, praticamente assenti in tutta la regione a eccezione della sola Romagna, dove è comunque piovuto o nevicato (sui rilievi tra il 16 e il 17) non più della metà di quanto atteso dal clima.

Da ricordare infine l'inconsueto - e pericolosissimo - fenomeno della pioggia che gela al suolo (gelicidio) di venerdì 13 lungo le valli e nella pianura dal Piacentino al Bolognese. Sul versante della mancata ricarica delle riserve idriche nei suoli, le situazioni peggiori si stimano nel Piacentino e nel Parmense, dove, con gennaio, sono quattro i mesi consecutivi con piogge inferiori alla norma. In queste aree, da ottobre 2016, si calcolano "mancate precipitazioni" tra 150 e 200 mm (fino a 300 sul crinale) pari al 50-75% delle attese. Una situazione molto simile si verificò l'anno scorso e si risolse con le abbondanti precipitazioni di febbraio e della prima metà di marzo.

QUANTITÀ DI ACQUA DISPONIBILE NEL TERRENO RISPETTO ALLA NORMA AL 29 GENNAIO 2017
0=MINIMO 100=MASSIMO



GENNAIO 2017: TEMPERATURE MASSIME E MINIME IN EMILIA-ROMAGNA

Temperatura minima in pianura	-11,5 °C il 7	San Possidonio - Mirandola (Mo)
Temperatura minima sui rilievi	-15,2 °C il 6	Lago Scaffaiolo - Fanano (Mo)
Temperatura massima in pianura	15,6 °C il 13	Morciano di Romagna (Rn)
Temperatura massima sui rilievi	15,1 °C il 4	Bettola (Pc)

RAPPORTO EURISPES: LA SPESA È SEMPRE PIÙ TRICOLORE

ENRICO CINOTTI

Si compra meno, ma meglio e soprattutto tricolore. È questa la fotografia scattata dal rapporto Eurispes Italia 2017 sulle nostre tavole. Nell'acquisto di beni alimentari gli italiani prediligono i prodotti *made in Italy* (74,1%) e più della metà (53,1%) acquista spesso prodotti con marchio Dop, Igp e Doc. Quasi sei italiani su dieci (il 59,3%) privilegiano i prodotti a km zero e l'80,4% si rivolge a quelli di stagione. Più basso invece, il numero (39,4%) di chi acquista spesso prodotti biologici, anche se per volume di fatturato i cibi "senza chimica" crescono di anno in anno.

L'etnico resiste nel food street

Secondo il nuovo rapporto Eurispes il 75,4% dei consumatori controlla l'etichetta e la provenienza degli alimenti, diffida dei prodotti "etnici" (62%) e di marche che non conosce (66,9%). Se la spesa nei negozietti etnici non convince, diverso è invece il rapporto degli italiani con il cibo da strada etnico. Dal rapporto Eurispes risulta che la quota di persone che consumano saltuariamente piatti etnici e cibo di strada di culture gastronomiche straniere è al 55%, chi lo mangia spesso rappresenta il 13% del campione e sulla medesima percentuale (13%) si attesta chi dichiara di non acquistarlo mai. La cucina asiatica è la preferita, ma apprezzati sono anche *felafel*, *moussaka*, *paella*, *cous cous* ed *empanada*. Il *food street* è più gradi-

to dalle donne, dai lavoratori dipendenti e dai cittadini del nord Italia.

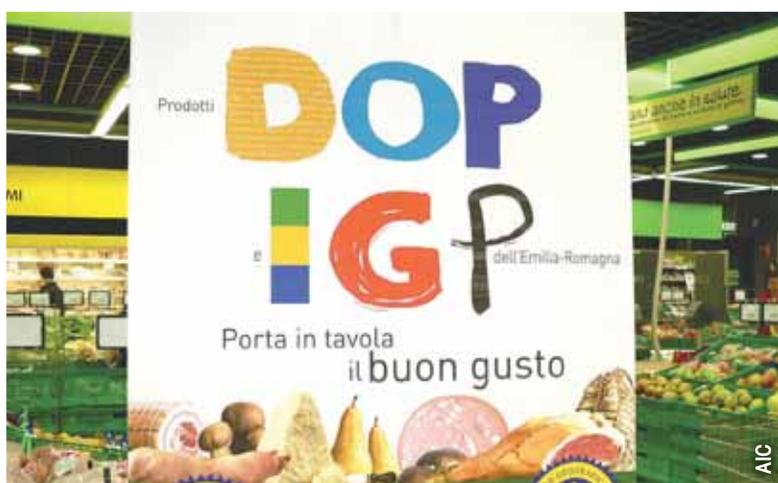
Vegani in aumento

Un dato interessante è anche quello che riguarda il famigerato olio di palma. Il 59,9% del campione preferisce non acquistare prodotti contenenti olio di palma, il grasso tropicale accusato, oltre che di avere un impatto ambientale devastante, di contenere sostanze cancerogene come ha accertato nel report del maggio 2016 l'Efsa, l'Autorità per la sicurezza alimentare europea.

Cresce anche il popolo di chi rinuncia alle proteine animali. Il 7,6% del campione segue una dieta vegetariana o vegan; in particolare, il 4,6% degli intervistati si dichiara vegetariano (-2,5% rispetto al 2016) mentre i vegani raggiungono il 3% (erano l'1%).

Il carrello al tempo della crisi

Se la tavola italiana viene sempre più imbandita puntando alla qualità piuttosto che alla quantità, il quadro complessivo tratteggiato dal rapporto Eurispes non è tuttavia positivo. «Quasi la metà delle famiglie non riesce a far quadrare i conti», spiegano dal prestigioso centro di ricerca, e la crisi è tutt'altro che alle spalle visto che «il 48,3% non riesce ad arrivare alla fine del mese», con un incremento «di circa un punto percentuale rispetto all'anno scorso, quando si registrava un 47,2%». Difficoltà economiche che si riflettono nella composizione del carrello della spesa e anche sul tipo di canale di approvvigionamento. E così, ad esempio, per l'acquisto di generi alimentari, il 69,7% (+1,7%) dei consumatori cambia marca di un prodotto se più conveniente mentre si è rivolto ai discount il 57% del campione, una quota consistente anche se in diminuzione del 6,2% rispetto all'anno passato. Sul fronte della spesa *low cost*, cresce la concorrenza dei prodotti a marchio (*private label*) confezionati per i supermercati, che ormai coprono all'incirca un terzo dei prodotti acquistati. ■



Lavorazioni del TERRENO

KUHN

la forza di una

GAMMA COMPLETA!

Striger

Cultimer

Performer

Optimer +

Discolander

48 soluzioni per la lavorazione del terreno

Questo è il numero di macchine da lavorazione della gamma KUHN per rispondere a qualsiasi esigenza, per lavorazioni superficiali, medie o profonde.



Striger

La macchina per la lavorazione a strisce, per conservare il valore dei terreni agricoli.



Cultimer L

Coltivatore polivalente con denti disposti su 3 ranghi e capaci di scaricare a terra fino 600kg per evitare slittamenti su terreni difficili.



Performer

Coltivatore "One-Pass" che combina l'azione di dischi denti e rulli per ottenere una miscelazione intensiva.



Optimer +

Erpice a dischi indipendenti da 510 mm di diametro con dentatura bassa o profonda.



Discolander

Coltivatore a dischi con esclusivo sistema di sospensione dei dischi a balestre.



www.kuhn.it



YouTube

App Store



allevamenti | colture | paesaggio
be strong, be **KUHN**

INTERESSI CONGELATI PER TRE ANNI!



SU TUTTI I TRATTORI **T6-T7-T8**

Offerta valida su tutti i trattori della gamma T6, T7, T8; finanziamento in 3 anni a tasso 0% in leasing e credito agrario con canoni e rate semestrali anticipati. Tan 0%, Taeg variabile in funzione dell'importo finanziato, proposta valida salvo approvazione di CNH Industrial Capital e non cumulabile con altre iniziative finanziarie in corso.

Fino al 31 Marzo 2017 presso i concessionari New Holland aderenti all'iniziativa.

Per tutte le informazioni rivolgiti al tuo concessionario o al numero **00800 64 111 111**
www.newholland.com

CNH
INDUSTRIAL CAPITAL

NEW HOLLAND
AGRICULTURE

BTS

New Holland sceglie lubrificanti **AMBRA**