

Agricoltura

MENSILE DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

SPECIALE VINITALY

Alla conquista dei mercati

LEGGE URBANISTICA

Stop al consumo di suolo,
un bene da difendere
a pag. 7

ACCORDO CETA

Prodotti Dop e Igp
più tutelati in Canada
a pag. 10

AVVERSITÀ

Strategie di contrasto
alla cimice asiatica
a pag. 45

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





PAOLO DE CASTRO
Vice Presidente
Commissione Agricoltura
e Sviluppo Rurale
del Parlamento Europeo

Accordi commerciali, la sfida è garantire la qualità

Gli scenari globali che vedono protagonista l'agricoltura nella definizione dei nuovi equilibri tra domanda e offerta di beni alimentari richiedono nuovi strumenti e nuove regole per favorire gli scambi. Il tema degli standard di sicurezza alimentare e delle disposizioni in materia di *packaging* o di certificazione degli alimenti, diventa importantissimo nel regolare questi rapporti che, se all'interno dell'Unione europea possono contare su regolamenti condivisi tra i ventotto, fuori dall'Ue devono essere gestiti con attenzione. La liberalizzazione degli scambi, che ha accompagnato la nascita dell'organizzazione mondiale del commercio negli anni '90 del secolo scorso, verteva sulla eliminazione di dazi e tariffe. I nuovi accordi commerciali guardano alle barriere sanitarie e fitosanitarie e a quelle tecniche.

Proprio per questa ragione la sfida è siglare accordi con altri Paesi con l'obiettivo di agevolare gli scambi commerciali, garantendo al contempo gli alti standard qualitativi con i quali sono tutelati i cittadini europei. Quello concluso con il Canada è stato un negoziato lungo e difficile che ha rappresentato un importante passo avanti per l'apertura di nuove opportunità di crescita per le imprese agroalimentari europee e, in particolare, per le produzioni di qualità italiane.

Dal punto di vista dell'agroalimentare europeo e italiano, il Ceta offre molti vantaggi e rappresenta un importante passo avanti per le produzioni italiane di qualità. La concessione fatta

sulla carne bovina, ad esempio, rappresenta in realtà un'inezia, coprendo appena lo 0,6% del consumo europeo, ma a fronte di questa concessione vengono azzerati i dazi – che comporteranno 500 milioni l'anno di risparmio per gli esportatori Ue – e si superano barriere tecniche per moltissimi prodotti, in particolare i tipici del Mediterraneo. Rientrano in questa sezione i prodotti lattiero-caseari, per i quali l'ingresso in Canada era soggetto a quote di importazione molto limitate.

Inoltre, per la prima volta un Paese anglosassone riconoscerà il nostro sistema di tutela delle indicazioni geografiche. È stato infatti inserito nell'accordo raggiunto con il governo di Ottawa un elenco di 143 indicazioni geografiche, 38 delle quali italiane, alle quali le autorità canadesi dovranno garantire un livello di tutela assimilabile a quello del sistema europeo.

Finalmente verrà riconosciuto il marchio di origine del Prosciutto crudo di Parma, di cui il Canada vietava la commercializzazione con il suo nome a causa di un marchio omonimo registrato per un alimento di produzione canadese.

Approvato dal Parlamento europeo a Strasburgo a febbraio scorso, da aprile l'accordo entra in vigore, anche se in via provvisoria, in attesa di essere ratificato dai Parlamenti degli Stati membri, ed è destinato a rimanere efficace e vincolante fra gli Stati ratificanti, anche laddove altri Stati si rifiutassero di renderlo efficace nel proprio ordinamento.

SOMMARIO

03 EDITORIALE
Accordi commerciali,
la sfida è garantire
la qualità
Paolo De Castro

Fatti

07 PIANIFICAZIONE
Stop al consumo di suolo,
bene comune da difendere
Barbara Galzigna

10 MERCATI
Prodotti Dop e Igp
più tutelati in Canada
Mercedes Centanni,
Francesca Ponti

12 GESTIONE RISCHI
Arriva la prima polizza
sui ricavi del grano
Gianni Piancastelli

14 PROGETTI DI FILIERA
In Africa per produrre
dalla terra alla tavola
A cura della Redazione

Qui Regione

17 Nuovi scenari
per le fattorie didattiche
Rosanna Mari

18 Gli storioni tornano
nel Grande Fiume
A cura della Redazione

Qui Europa

20 Riforma ortofrutta, primo step
della Commissione
A cura della Redazione

Cultura rurale

22 TRADIZIONE E DIGITALE
Il primo hackathon
di Casa Artusi
Filippo Fabbri

Economia

24 FIERE INTERNAZIONALI
BioFach a Norimberga
vetrina mondiale del biologico
Rosa Maria Bertino



Fisco e previdenza

- 28 Le novità 2017 per chi va in pensione
A cura di **Corrado Fusai**

SPECIALE VINITALY 2017

- 30 I vini dell'Emilia-Romagna sul podio a Verona
A cura della **Redazione**
- 33 Nel 2106 l'export è ripartito (+5%)
Denis Pantini
- 35 Etichette da primato, parlano le aziende
Matteo Marenghi
- 38 A Tebano si studiano i vitigni resistenti
Giovanni Nigro, Chiara Pezzi, Gabriele Vespignani

Ricerca e sperimentazione

- 40 RISORSE IDRICHE
Uso sostenibile dell'acqua, il Cer è in prima linea
Stefano Anconelli, Gioele Chiari
- 43 GESTIONE D'IMPRESA
Aziende più efficienti per un latte da primato
Alessandro Gastaldo, Marzia Borciani

Avversità

- 45 COLTURE FRUTTICOLE
Le strategie di lotta alla cimice asiatica
A cura del **Servizio Fitosanitario Regione Emilia-Romagna**

Meccanizzazione

- 48 MACCHINE OPERATRICI
La rivoluzione elettrica comincia dalla serra
Ottavio Repetti

Rubriche

- 50 IN BREVE
A cura della **Redazione**
- 52 AGENDA VERDE
A cura della **Redazione**
- 54 NEL GIARDINO
Maria Teresa Salomoni, Massimo Drago
- 56 NOVITÀ DALLA RICERCA
A cura di **Maria Teresa Salomoni** e **Camilla Chieco**
- 57 DALLA PARTE DEI CONSUMATORI
A cura di **Enrico Cinotti**
- 58 AGROMETEO
A cura di **William Pratzzoli**



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**



Stop al consumo di suolo, *bene comune da difendere*

Rigenerazione, adeguamento sismico e più attenzione al territorio rurale. Un tetto del 3% all'espansione da qui al 2050. **Cosa prevede il progetto di nuova legge urbanistica**

AIC

Valorizzare il territorio rurale. Tra i principali obiettivi del progetto di nuova legge urbanistica dell'Emilia-Romagna c'è anche il rilancio dell'agricoltura, all'insegna di un nuovo modello di sviluppo. L'attenzione al mondo agricolo è reale, resa esplicita fin dal primo articolo del testo che inserisce tra i suoi principi fondamentali la considerazione che i territori, le aziende agricole e le loro produzioni sono un bene comune, importante per la competitività e lo sviluppo qualitativo e sostenibile del sistema economico territoriale. «Il nostro campo di sfida è migliorare ciò che abbiamo costruito e assumere come cardine uno sviluppo che guardi alla competitività e alla sostenibilità ambientale considerando il suolo come una risorsa limitata», precisa l'assessore regionale alla Programmazione territoriale e infrastrutture, **Raffaele Donini**. «Abbiamo approvato il nuovo testo – sottolinea – dopo un ricco confronto con i territori, gli amministratori locali di tutte le province, le associazioni di categoria, quelle ambientaliste e i professionisti. L'obiettivo è imprimere una svolta culturale al nostro modello di sviluppo, in linea con le richieste che emergono oggi: avere una pianificazione che riqualifichi l'esistente, migliori le condizioni di vita delle persone e il funzionamento delle città, dia nuove prospettive al riuso di aree ed edifici e contrasti il degrado, limitando le nuove costruzioni».

La riflessione avviata dalla Giunta dell'Emilia-

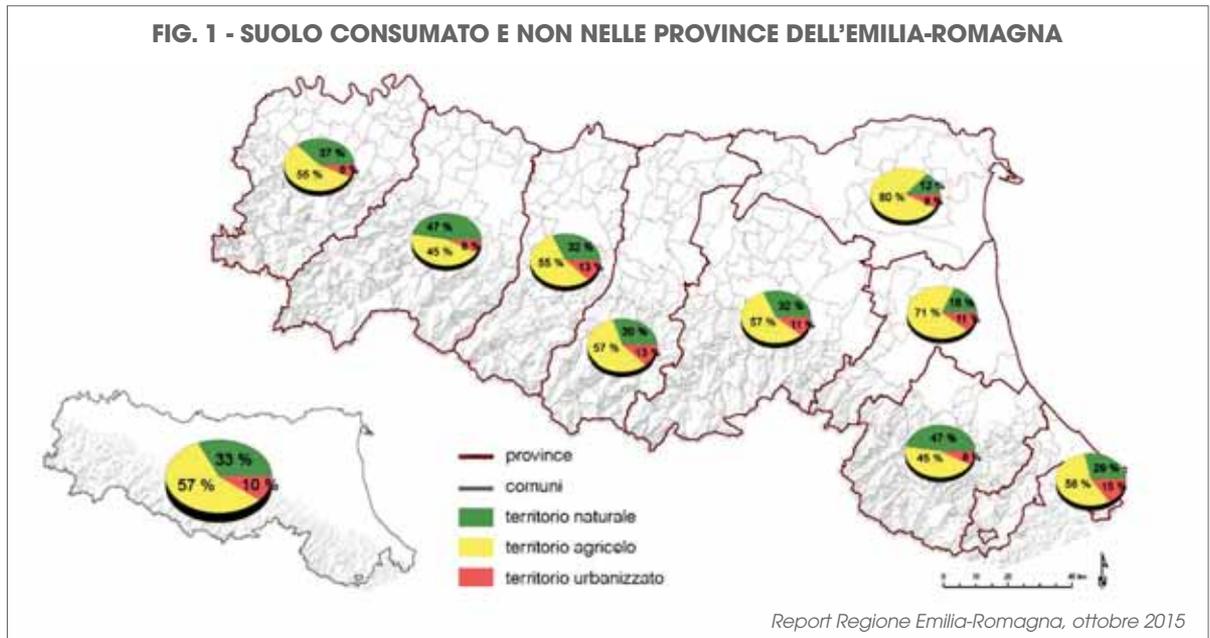
Romagna è alla base della proposta di nuova legge urbanistica che ora sarà discussa nelle commissioni assembleari per poi approdare, nelle intenzioni dell'esecutivo regionale, nell'aula dell'Assemblea legislativa entro la fine dell'estate.

BARBARA GALZIGNA

Una crescita intelligente e sostenibile

Il progetto di legge fa tesoro di alcuni dati, così sintetizzati nella relazione introduttiva: «l'Emilia-Romagna ha raggiunto un tasso di consumo di suolo record, pari circa al 10% del proprio territorio». Ma non è rilevante solo la cifra assoluta: se, infatti, «negli anni '50 la percentuale di suolo consumato era inferiore al 3%, nel 1976 il valore era cresciuto di 2 punti percentuali, attestandosi al 4,8%. Nei rilievi successivi, svolti dalla Regione Emilia-Romagna, si ha una crescente progressione del dato, che nel 2003 arriva all'8,6% e cinque anni dopo al 9,3% (vedi fig.1). Tale trend viene poi confermato dalle previsioni degli strumenti di piano (Psc e Prg) vigenti, che consentirebbero di trasformare in usi urbani altri 257,55 km². Significa cioè che nel pieno della crisi vigono previsioni urbanistiche che, se attuate, porterebbero ad avere una percentuale di consumo di suolo vicina all'11,5%».

Ma il suolo è una risorsa non rinnovabile. E per questo il progetto di legge punta a fermare l'e-



spansione delle città, a rilanciare interventi di rigenerazione, riqualificazione urbana e adeguamento sismico e a sostenere progetti e investimenti tesi al miglioramento e allo sviluppo del territorio sia urbano sia rurale. Per avere città più vivibili, una migliore qualità ambientale ed ecologica e un territorio che cresce in modo sostenibile e intelligente.

Il testo vuole accelerare la marcia e anticipare l'obiettivo del consumo di suolo (cioè l'incremento della copertura artificiale di terreno legato a dinamiche insediative) a saldo zero fissato per il 2050 dal settimo Programma di azione ambientale dell'Unione europea.

In particolare, dall'entrata in vigore della legge (quando sarà operativa la nuova generazione di strumenti di pianificazione territoriale e urbanistica) e fino al 2050, il consumo di suolo in Emilia-Romagna dovrà essere contenuto entro il limite del 3% del territorio già urbanizzato (e non più pari all'11%, come previsto dagli attuali strumenti urbanistici) mentre saranno consentite eccezioni solo per i progetti capaci di sostenere lo sviluppo e l'attrattività del territorio. Il progetto di legge prevede che le opere pubbliche, gli insediamenti strategici di rilievo regionale e gli ampliamenti delle attività produttive esistenti non siano computati al fine del raggiungimento del limite del 3%. Questi interventi saranno possibili sempre che non vi siano «ragionevoli alternative» in termini di riuso e di rigenerazione dell'esistente.

Prevista anche un'apposita disciplina per tutelare e valorizzare il territorio rurale, l'agricoltura e le produzioni agroalimentari.

Una disciplina ad hoc per la campagna

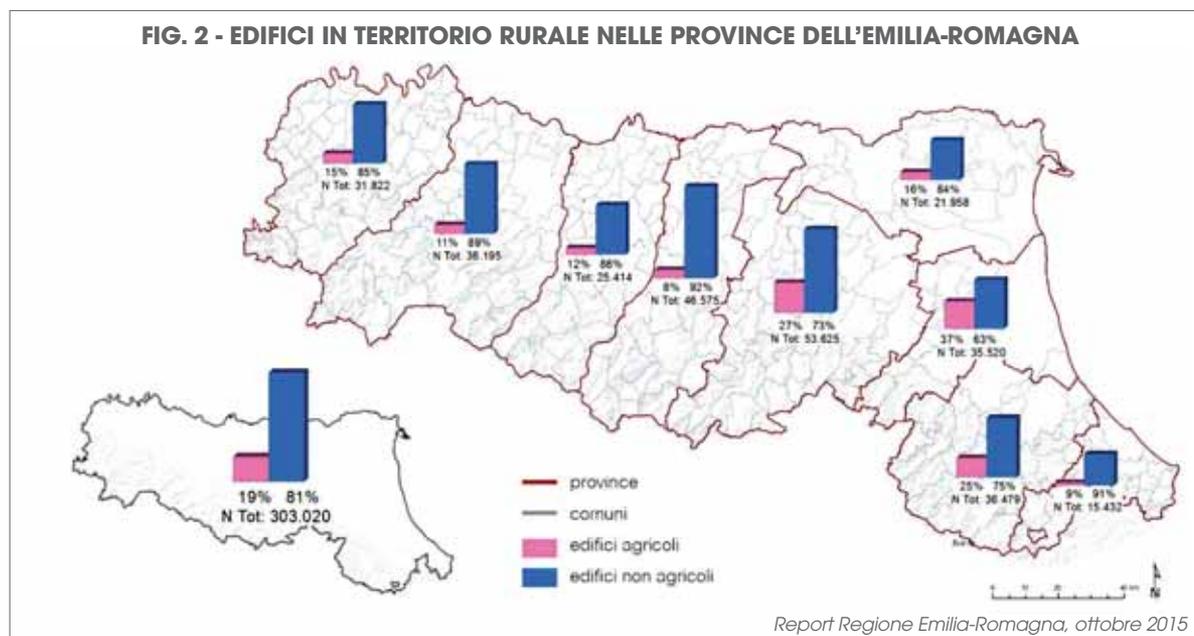
Oggi 1/4 dell'urbanizzato in regione non è collegato a un centro abitato. Lo sviluppo urbano dell'Emilia-Romagna è stato caratterizzato, come molti altri, da una "fuga dalla città" che ha a sua volta dato vita a una dispersione insediativa e a un modello di sviluppo e di organizzazione territoriale dagli alti costi ambientali e sociali.

«Tutto ciò – spiega la relazione della legge – è poi avvenuto chiaramente a discapito del territorio agricolo che si è ridotto di più del 10% della superficie regionale fra il 1976 e il 2008 mentre, a causa delle spinte "diffusive", la campagna oggi ospita per lo più (circa i 4/5) edifici non connessi all'attività agricola» (vedi fig. 2, dati riferiti al 2008).

La legge riconosce in modo esplicito il territorio rurale «come spazio per la produzione agricola» e si pone l'obiettivo di innalzarne la qualità valutando i possibili interventi in funzione del miglioramento paesaggistico, del contrasto allo spopolamento nei territori marginali e del sostegno al permanere dell'attività agricola.

In particolare nuove edificazioni sono consentite solo per le attività agricole, e comunque nel rispetto di alcuni parametri qualitativi e di determinati requisiti aziendali; in tutti gli altri casi non sono ammessi incrementi delle superfici esistenti, si consentono però interventi, anche di demolizione e ricostruzione, finalizzati a un miglioramento della qualità paesaggistica e, nei territori più remoti e soggetti a fenomeni

FIG. 2 - EDIFICI IN TERRITORIO RURALE NELLE PROVINCE DELL'EMILIA-ROMAGNA



di abbandono, al mantenimento degli abitanti. La disciplina dei territori rurali è contenuta nell'articolo 36, dove si stabilisce che la pianificazione del territorio rurale debba tutelare le aree destinate all'agricoltura e le capacità produttive agroalimentari, salvaguardare le diverse vocazioni locali che lo connotano e valorizzare l'agricoltura periurbana e i parchi agricoli. Si prevede, quindi, la possibilità di costruire nuovi fabbricati funzionali all'attività delle imprese agricole o di riqualificare quelli esistenti superando, a determinate condizioni, i limiti stringenti al consumo di suolo introdotti dalla nuova legge.

In quali casi si potranno costruire nuovi edifici

I nuovi fabbricati potranno essere previsti solo se necessari alla conduzione del fondo o all'esercizio dell'attività agricola e di quelle connesse, e solo nel caso in cui non sussistano ragionevoli alternative di riuso o trasformazione di fabbricati già esistenti. In caso si tratti di nuovi fabbricati aziendali produttivi aventi un rilevante impatto ambientale e territoriale, sarà necessario presentare al Comune un Programma di riconversione o ammodernamento dell'attività agricola (Pra), asseverato da un tecnico abilitato.

Per quanto riguarda i grandi edifici dismessi o degradati, non più funzionali all'esercizio delle attività agricole, la legge prevede incentivi alla demolizione mentre i Pug (Piani urbanistici generali) potranno prevedere accordi operativi ad hoc che consentiranno di recuperare quote

della superficie coperta originaria rinaturando la superficie prima occupata. In questi casi, in nome del contrasto alla dispersione, si potranno costruire nuovi edifici, anche di diversa tipologia e destinazione d'uso, in zone situate all'interno del territorio urbanizzato o ad esso contigue.

Infine, il progetto di legge contiene una modifica alla legge regionale in materia di agriturismo (legge regionale n. 4/2009), che prevede possano essere utilizzati per le attività agrituristiche «tutti gli edifici o porzioni di essi, sia a destinazione abitativa che strumentale all'attività agricola, esistenti sul fondo». ■

OBIETTIVO: SEMPLIFICAZIONE

Il testo di legge prevede una riduzione degli strumenti urbanistici con un unico piano generale per ogni livello di governo territoriale: per la Regione il Piano territoriale regionale (Ptr, che ricomprenderà anche il piano paesaggistico e quello dei trasporti), mentre la Città metropolitana di Bologna e le Aree vaste disegneranno il loro futuro in un unico Piano strategico territoriale metropolitano (Ptm) o d'area vasta (Ptav).

Nei Comuni sarà un unico Piano urbanistico generale, il Pug, a stabilire la programmazione e la pianificazione di tutto il territorio (in sostituzione del piano strutturale Psc e del regolamento urbanistico Rue). I Pug saranno poi attuati attraverso singoli Accordi operativi, che sostituiranno Poc (Piani operativi comunali) e Pua (Piani urbanistici attuativi) e regoleranno nel dettaglio gli interventi da realizzare.

Gli Enti locali si doteranno di uffici di piano per svolgere le funzioni in materia di governo del territorio e avranno tre anni di tempo dall'approvazione delle nuove norme per avviare la predisposizione dei nuovi Pug e altri due anni per approvarli.



Prodotti Dop e Igp più tutelati in Canada

Il Ceta segna una svolta nel contrasto all'*Italian Sounding* oltreoceano. **Riconosciute 143 Indicazioni geografiche Ue, 38 italiane, 12 dell'Emilia-Romagna. Una spinta alle esportazioni**

MERCEDES CENTANNI
Servizio
Coordinamento
Politiche Europee,
Programmazione,
Cooperazione
e Valutazione

FRANCESCA PONTI
Servizio
Innovazione,
Qualità,
Promozione
e Internaziona-
lizzazione
del Sistema
Agroalimentare,
Regione
Emilia-Romagna

Azzeramento dei dazi doganali, reciproco riconoscimento della certificazione per una vasta gamma di prodotti, a partire da quelli alimentari e libero accesso al mercato canadese per gli appalti e le forniture pubbliche. Sono alcuni dei principali vantaggi attesi dal Ceta, l'accordo di libero scambio tra l'Unione europea e il Canada, approvato dal Parlamento europeo a metà febbraio e che, in attesa della ratifica da parte di quello canadese e dei singoli parlamenti nazionali e regionali europei, da aprile entra in vigore in forma provvisoria.

Rispetto al Ttip, l'accordo gemello con gli Usa che appare ormai definitivamente bloccato dalla politica protezionistica del presidente Trump, il Ceta ha un peso economico minore, ma decisamente non trascurabile. Le esportazioni italiane in Canada valgono oltre 2,7 miliardi di euro e l'Emilia-Romagna, con una quota di oltre 405 milioni di euro, risulta essere la terza regione dopo la Lombardia e il Veneto (dati riferiti ai primi 9 mesi del 2016).

*Un export in crescita (+8%),
che vale 750 milioni*

In primo piano è proprio il settore agroalimentare che, sempre nel 2016, è cresciuto dell'8%, toccando un valore di 750 milioni di euro, che fa del Paese nordamericano l'undicesimo mercato di sbocco per il *food and beverage* tricolore, con un trend positivo che dal 2000 a oggi è stato del +66,3%. Numeri che dovrebbero subire un'ulteriore accelerazione se si considera che nel giro di pochi anni il Ceta porterà all'abolizione del 99% delle attuali tariffe import-export. Il vantaggio principale per il nostro sistema agroalimentare sta nella protezione di prodotti europei a indicazione geografica e, di conseguenza, nel rafforzamento delle misure anticontraffazione alle frontiere. I prodotti tipici che d'ora in poi troveranno riconoscimento in Canada sono 143, di questi 38 sono italiani (meglio di noi solo la Francia con 42 specialità): un paniere di tutto rispetto che copre il 98% delle Dop e Igp italiane vendute in Canada. La novità non è di poco conto. Per quanto riguar-

da l'Emilia-Romagna, sono 12 le Indicazioni che troveranno riconoscimento. Tra queste, prodotti simbolo della regione come il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma, gli Aceti balsamici Dop e Igp di Modena e la Mortadella Bologna, già largamente presenti sui mercati nordamericani; ma anche produzioni tipiche che stentano di più ad attraversare gli oceani come le Pesche e Nettarine di Romagna Igp. I livelli di protezione delle Indicazioni risultano però diversi per categorie di prodotti e, se per gli Aceti balsamici di Modena (sia Dop sia Igp) la tutela si può considerare completa, per il Prosciutto di Parma, così come per il San Daniele e il Toscano, il Ceta prevede che potranno finalmente essere commercializzati con il loro nome "di battesimo" e farsi valere contro il *Parma ham* di produzione canadese, ma ammette di fatto una situazione di coesistenza.

Diventa obbligatorio indicare il Paese d'origine

Rimarranno in uso in Canada i nomi di prodotti ormai entrati nella consuetudine e considerati generici, come Asiago, Fontina e Gorgonzola, che dovranno coabitare con i marchi lì registrati. Sono comunque da considerarsi un passo avanti l'introduzione dell'obbligo per questi prodotti

ECCO I MAGNIFICI 12 DELL'EMILIA-ROMAGNA

L'accordo "premia" una quota importante dell'agroalimentare emiliano-romagnolo, con ben 12 Dop e Igp riconosciute e tutelate. Eccole:

Aceto Modena Igp
 Aceto balsamico tradizionale Modena Dop
 Cotechino Modena Igp
 Culatello Dop
 Grana padano Dop
 Mortadella Igp
 Parmigiano Reggiano Dop
 Pesca e Nettarina di Romagna Igp
 Prosciutto Modena Dop
 Prosciutto Parma Dop
 Provolone Valpadano Dop
 Zampone Modena Igp

Tra i prodotti emiliano-romagnoli venduti in Canada, quelli lattiero-caseari sono al primo posto con un valore di 17,6 milioni di euro, seguiti dai vini per circa 17 milioni e dai salumi per circa 9 milioni. (fonte Unioncamere regionale)



PARMIGIANO E PROSCIUTTO DI PARMA: PER I CONSORZI UN RISULTATO IMPORTANTE

«Il trattato commerciale - osserva il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano **Alessandro Bezzi** - vieta di associare le produzioni canadesi, che si ispirano alla Dop originale, a elementi di *Italian Sounding* (il tricolore, città, monumenti) che risultano ingannevoli per i consumatori. Questo passaggio assume una straordinaria rilevanza anche come precedente in vista dell'auspicabile ripresa dei negoziati Ttip con gli Usa, dove questi fenomeni sono diffusissimi».

«Ora potremo utilizzare legittimamente la denominazione Prosciutto di Parma e investire sulla nostra marca per sviluppare le esportazioni che attualmente si attestano intorno ai 70mila prosciutti all'anno», spiega il presidente del Consorzio **Vittorio Capanna**. E aggiunge: «Avremmo preferito una tutela assoluta con la cancellazione del marchio concorrente, ma ci rendiamo conto che il compromesso raggiunto è l'unico possibile e assicura comunque una protezione legale al nostro prodotto». Da oltre 20 anni il Prosciutto di Parma era venduto in Canada come *The Original Prosciutto/Le Jambon Original*, per differenziarsi da un prosciutto crudo canadese venduto con il marchio Parma. Diverse le azioni legali intentate dal Consorzio chiedendo la cancellazione del marchio, ma sempre con esito negativo.

canadesi di indicare chiaramente l'origine del prodotto in etichetta e il divieto di utilizzare termini o simboli che alludano alle denominazioni europee. Il Ceta, inoltre, prevede una clausola che sancisce il divieto di evocare nomi, immagini e simboli che richiamino una nazionalità diversa da quella di origine del prodotto. Tale clausola, concepita sul modello del Regolamento Ue 1169/2011, costituisce una vittoria importante nella lotta contro l'*Italian Sounding* e un prezioso precedente per eventuali altri trattati, così come è stato spesso richiamato da Federalimentare. Discorso a parte per vini e bevande spiritose, non inclusi nelle liste dei prodotti tutelati dal Ceta perché oggetto dal 2004 di un accordo separato Ue-Canada.

Riguardo alla questione, sollevata a più riprese dagli oppositori del trattato, dell'importazione di prodotti canadesi Ogm e contenenti ormoni della crescita, va sottolineato che nulla cambia per la loro commercializzazione in Europa, che avverrà nel rispetto delle norme europee. Ugualmente per il principio di precauzione, norma europea in materia di sicurezza alimentare (Regolamento Ce 178/02), il Ceta non dà disposizioni vincolanti; tuttavia, una volta entrato in vigore l'accordo, Ue e Canada inizieranno i negoziati per trovare una convergenza negli standard e nei parametri di riferimento della sicurezza alimentare. Sarà questa la fase in cui la Commissione europea dovrà porre più attenzione. ■

Arriva la prima polizza sui ricavi del grano

Al via la sperimentazione nell'ambito del piano assicurativo 2017. **Gli indennizzi scattano se gli introiti scendono oltre il 20% in meno rispetto alla media del triennio precedente**

Caselli Nirmal

**GIANNI
PIANCASTELLI**
Servizio
Competitività
delle Imprese
Agricole e
Agroalimentari,
Regione
Emilia-Romagna

Arriva la prima polizza sperimentale sui ricavi per il settore cerealicolo, uno strumento innovativo per la gestione del rischio che consentirà agli agricoltori di tutelarsi contro i mancati introiti dovuti alle eccessive fluttuazioni al ribasso dei prezzi delle produzioni, nella fattispecie grano duro e tenero. Una polizza che si potrà sottoscrivere pagando un premio alle compagnie assicurative che decideranno di attivare questa nuova tipologia di copertura, premio coperto al 65% dai contributi ministeriali. A disposizione per l'attuazione della misura ci sono 10 milioni di euro. È la principale novità prevista dal Piano assicurativo nazionale 2017, approvato con decreto del Mipaaf del 30 dicembre 2016 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 38 del 15 febbraio 2017) e integrato – appunto – da un successivo decreto ministeriale sulle polizze-ricavo per il frumento in via di emanazione mentre questo numero di *Agricoltura* va in stampa.

Nella pratica come funzionerà la nuova copertura? Prendiamo ad esempio un cerealicoltore previdente che ha avuto l'accortezza di assicurare il proprio raccolto contro le brusche diminuzioni del prezzo di mercato: nel caso i suoi ricavi scendano sotto la soglia del 20% in meno rispetto alla media dell'ultimo triennio, l'agricoltore riceverà dalla compagnia assicurativa un indennizzo per la perdita di reddito. Il contributo pubblico per la stipula di questo tipo di polizza innovativa è concesso in regime *de minimis* e, di conseguen-

za, concorre alla determinazione del massimale di 15mila euro nell'arco di tre esercizi finanziari. Per avviare la sperimentazione è prevista anche la riassicurazione di Ismea, in modo da offrire alle compagnie assicurative una forma di protezione da eventuali perdite.

Quali sono le avversità assicurabili

Tornando al Piano 2017, le avversità atmosferiche assicurabili sono suddivise in tre tipologie: *catastrofali, di frequenza, accessorie*. Le combinazioni di avversità atmosferiche per la copertura delle produzioni vegetali sono quattro (vedi tab. 1), cui se ne aggiunge – per l'appunto – una quinta: la variazione negativa di prezzo assicurabile con le polizze sperimentali per il frumento. Il Piano elenca poi le colture vegetali che possono beneficiare delle agevolazioni. Possono essere assicurati anche i danni da fitopatie e parassiti. Gli schemi di polizza devono prevedere una soglia di danno superiore al 30%, con esclusione delle polizze relative a strutture aziendali e allevamenti. La copertura assicurativa è riferita all'anno solare o al ciclo produttivo di ogni coltura o produzione zootecnica e deve prevedere l'intera produzione per ciascuna tipologia vegetale e/o mandria e/o le intere superfici occupate da strutture aziendali.

I valori assicurabili delle produzioni vegetali e animali, dei mancati redditi per il periodo di fermo degli allevamenti, dei costi di ripristino

TAB. 1 - PIANO ASSICURATIVO 2017: COMBINAZIONI AVVERSITÀ ASSICURABILI

Avversità catastrofali + di frequenza + accessorie (a)	Avversità catastrofali + almeno 1 scelta tra quelle di frequenza (b)	Almeno 3 avversità scelte tra quelle di frequenza e quelle accessorie (c)	Avversità catastrofali (d)	Novità 2017 polizze sperimentali (e)
alluvione	alluvione	eccesso di neve	alluvione	esclusivamente per la coltura frumento; la quantificazione del danno può tenere conto anche di eventuali variazioni negative di prezzo
siccità	siccità	eccesso di pioggia	siccità	
gelo e brina	gelo e brina	grandine	gelo e brina	
eccesso di neve	eccesso di neve	venti forti		
eccesso di pioggia	eccesso di pioggia	colpo di sole e vento caldo		
grandine	grandine	sbalzi termici		
venti forti	venti forti			
colpo di sole e vento caldo				
sbalzi termici				

TAB. 2 - SCADENZE PER LA SOTTOSCRIZIONE DELLE POLIZZE

Culture vegetali	Scadenze
a ciclo autunno primaverile	30 aprile
a ciclo permanente	30 aprile
a ciclo primaverile	31 maggio
a ciclo estivo, di secondo raccolto, trapiantate	15 luglio
a ciclo autunno invernale e colture vivaistiche	31 ottobre
a ciclo primaverile e a ciclo estivo, di secondo raccolto, trapiantate seminate o trapiantate dopo le scadenze indicate	entro la scadenza successiva

delle strutture aziendali e per lo smaltimento delle carcasse animali sono calcolati applicando i prezzi unitari di mercato stabiliti con decreto ministeriale. Per le produzioni vegetali devono essere contenuti nel limite della produzione media annua. Il danno è valutato con riferimento al raccolto, come differenza tra resa effettiva e resa assicurata, tenendo conto anche della compromissione della qualità. E ancora: l'avversità atmosferica si intende riconosciuta quando il perito che deve stimare il danno accerta che lo stesso è superiore al 30%.

Le polizze devono essere sottoscritte entro un preciso scadenziario (vedi tab. 2). Relativamente alle strutture aziendali, impianti produttivi arborei o arbustivi, reti antigrandine, serre e tunnel, ombrai, impianti antibrina, le polizze devono ricomprendere le seguenti avversità: grandine, tromba d'aria, eccesso di neve, vento forte, uragano, fulmine, eccesso di pioggia, gelo, limitatamente agli impianti arborei e arbustivi.

Nel settore zootecnico la copertura del mancato reddito/abbattimento forzoso/smaltimento carcasse deve includere tutte le epizootie obbligatorie per singola specie, a cui possono essere aggiunte quelle facoltative.

Al contratto assicurativo deve essere allegato obbligatoriamente il Piano assicurativo individuale (Pai). La spesa ammessa a contributo viene de-

TAB. 3 - CONTRIBUTI PER LE VARIE TIPOLOGIE DI POLIZZE

Con soglia di danno (30%)	
colture (compresa uva da vino) / eventi assimilabili a calamità naturali, fitopatie, infestazioni parassitarie	fino al 65% della spesa ammessa
allevamenti / epizootie / mancato reddito e abbattimento forzoso	fino al 65% della spesa ammessa
allevamenti / squilibri igrotermometrici / riduzioni produzione latte	fino al 65% della spesa ammessa
allevamenti / andamento stagionale avverso / mancata o ridotta produzione di miele	fino al 65% della spesa ammessa
polizze sperimentali sul frumento	fino al 65% della spesa ammessa
Senza soglia di danno	
strutture aziendali / eventi assimilabili a calamità naturali ed altri eventi climatici	fino al 50% della spesa ammessa
allevamenti / animali morti / smaltimento carcasse	fino al 50% della spesa ammessa
polizze sperimentali sul frumento	fino al 50% della spesa ammessa

terminata dal raffronto tra spesa premi da parametro (fonte Ismea) e spesa premi da polizza.

I parametri contributivi

Le percentuali di contributo sono diversificate per ogni combinazione coltura, struttura o allevamento/tipologia di polizza/garanzia (vedi tab. 3). Per i nuovi assicurati, identificati tramite Cuaa (Codice unico di azienda agricola), non presenti nelle statistiche assicurative dei precedenti 5 anni, il parametro contributivo è pari all'effettiva tariffa del certificato. L'agevolazione si estende anche ai due anni successivi. Per tutti gli altri assicurati si applica comunque un meccanismo di salvaguardia che prevede, nel caso in cui la spesa ammessa a contributo per le polizze riferite alle tipologie "a", "b", "d" della tabella 1 sia inferiore al 90% del premio assicurativo, un incremento fino al 90% della spesa; invece, nel caso in cui la spesa ammessa a contributo per le polizze riferite alla tipologia "c" della tabella 1 sia inferiore al 75% del premio, è previsto un incremento fino al 75% della medesima. ■

In Africa per produrre dalla terra alla tavola

Pomorete



A cura della
REDAZIONE

Pomorete, network piacentino di imprese, produrrà concentrato di pomodoro nello Zambia. **Con una filiera tutta locale**

Un progetto per portare in Africa le competenze della prima filiera italiana del pomodoro e quelle emiliano-romagnole. Un'iniziativa che non punta allo sfruttamento di terre e uomini in nome esclusivo del reddito, ma che vuole iniziare alle tecniche di produzione, fino a renderli indipendenti, gli agricoltori e gli industriali dello Zambia. Il progetto è stato avviato da Pomorete, rete di imprese che, come ha sottolineato il presidente **Dario Squeri**, «oltre alla progettazione e alla realizzazione di coltivazioni di pomodoro e alla costruzione di uno stabilimento per la produzione del concentrato di pomodoro nello Zambia, intende sviluppare soprattutto un'azione "commons" per offrire un miglioramento nella vita delle persone in questo Paese».

Un know how al servizio di un futuro sostenibile

Forte di 17 aziende, tutte aderenti a Confapi Industria Piacenza, il *network* di imprese fornisce tutto il necessario per portare il pomodoro "dal campo alla tavola". Le competenze vanno dall'analisi dei terreni (con particolare attenzio-

ne al ripristino dei suoli degradati e al contrasto del consumo indiscriminato), alla vivaistica per le sementi, alla fertirrigazione, alle macchine per la raccolta e per la trasformazione, alla commercializzazione internazionale, alle etichette, alla logistica e al trasporto.

L'area dove dovrebbero sorgere la coltivazione e la fabbrica di trasformazione si trova nella regione della capitale Lusaka e in particolare nella Provincia centrale, distretto di Mkushi.

Il progetto muove i passi da Expo 2015, dove Pomorete ha avuto incontri con delegazioni di diversi Paesi africani. L'Africa si trova nel mirino delle aziende cinesi, attratte dai vasti territori, dai suoli fertili e dalla manodopera a basso costo. Pomorete ha sottolineato invece «l'importanza della filiera come capacità di aggregazione dei suoi componenti a investire in un progetto globale, che ridistribuisca sui territori africani gran parte del valore aggiunto della ricchezza prodotta». E, nel rispetto dei valori lanciati a Expo e fissati nella Carta di Milano, si impegna a divulgare in Africa il diritto al cibo e l'accesso a un cibo sano, sicuro e nutriente.

«In collaborazione con la Regione Emilia-Romagna – spiega il responsabile della rete, **Gabrie-**

Sopra, una coltivazione di pomodoro. Nella pagina a fianco, l'area dello Zambia interessata dal progetto, nel distretto di Mkushi (Provincia centrale), vanta una grandissima disponibilità d'acqua

le Zanelli – si cercherà di divulgare al mondo agroindustriale quanto Pomorete mette in atto per contribuire alla sostenibilità delle produzioni, all'innovazione e all'impegno in difesa della tradizione e per la salvaguardia del bene comune; la collaborazione e le sinergie tra i componenti della nostra rete hanno permesso un'importante crescita verso un futuro più sostenibile che intendiamo testimoniare e raccontare». Un aspetto, questo, connesso al ruolo sociale della compagnia britannica Asili Processing Ltd, con cui Pomorete sta sviluppando il progetto, che è una "social impact company", fornitrice di prodotti e servizi che contribuiscono a garantire il futuro sostenibile e l'equità sociale ai piccoli agricoltori africani. L'internazionalizzazione di una rete di questo tipo è una novità e proietta nel mondo quello che potrebbe diventare un modello di business a forti tinte sociali.

Gli step del progetto

Il progetto si svilupperà in tre fasi: studio di fattibilità, *business plan* (si ipotizza di essere operativi nella campagna del 2017/2018) e sviluppo fino alla realizzazione dei campi di pomodori e dello stabilimento.

Nello Zambia, le aziende italiane hanno studiato le possibilità economiche, professionali, logistiche, climatiche, ambientali e sociali per lo sviluppo del progetto. Sono stati contattati l'ambasciatore italiano, i produttori agricoli operanti su grandi estensioni (almeno 800 ha), gli industriali del luogo, la società nazionale per l'energia Zesco. E poi tanti sopralluoghi per vedere i terreni e dare il via alla fase di *start-up*.

A conclusione di tali indagini preliminari, «la missione di Pomorete nello Zambia si è rivelata un successo, in quanto si è verificata appieno la fattibilità del progetto» afferma un report della rete. Sarà dunque possibile l'avvio della sperimentazione, finalizzata alla realizzazione di un modello economico in cui il vivaio e l'impianto di trasformazione andranno a chiudere la filiera per la produzione di concentrato di pomodoro (doppio e triplo concentrato prevalentemente). Per il presidente di Confapi Industria, Cristian Camisa, «oggi più che mai le reti di impresa sono strategiche nel mercato globale, che chiede progetti integrati di filiera con un patrimonio di *know how* competitivo. Dopo la prima fase di lancio di Pomorete e le proposte ricevute di diversi progetti si è ritenuto di approfondire quello con maggiori potenzialità in un Paese come lo Zambia e un continente come l'Africa dove una

filiera di questo tipo può dare un forte valore aggiunto. Dopo questa prima missione saremo orgogliosi di poter annunciare il primo progetto di rete esportato da Piacenza». ■

Le aziende che aderiscono a Pomorete sono: AcpInternational Food, Agrofata, Mcm Ecosistemi, Omce, Asi Scambi Industriali, Mts srl, Greentech, Ift, Ing. A. Rossi, Masterdelta, Steriltom, Emiliana Conserve, Carlo Manzella & C. srl, Number 1, De Santis, Solfarm Europe, 'O sole 'e Napule di Alfonso Calabria srl. Info: www.pomorete.com

LA MISSIONE ESPLORATIVA

Nel giugno 2016 si è svolta la prima missione esplorativa da parte di Pomorete nello Zambia, necessaria a supportare la Asili Processing Ltd nello studio di fattibilità relativo alla costruzione di una filiera del pomodoro da industria. Durante la missione:

- si sono tenuti incontri con quattro *commercial farmers*, produttori agricoli con grandi estensioni a disposizione, per valutarne modalità di produzione, esigenze operative ed economiche, conoscenza delle pratiche agronomiche;
- sono stati visitati i due vivai presenti in loco e, giudicandoli inadeguati, è stata proposta alla Asili Processing Ltd la costruzione di un proprio vivaio, offrendo supporto tecnico per l'impianto e la sua conduzione;
- si sono tenuti incontri con una società sudafricana che nello Zambia offre supporto agronomico ai *commercial farmers*;
- sono stati effettuati sopralluoghi nell'areale di Mkushi al fine di individuare il sito migliore per la cantierizzazione del progetto;
- è stato creato un modello economico in cui il vivaio e l'impianto di trasformazione andavano a chiudere la filiera per la produzione di concentrato di pomodoro;
- sono stati messi a punto i progetti per la costruzione del vivaio e dell'impianto di trasformazione.

La missione di Pomorete nello Zambia ha permesso di verificare appieno la fattibilità del progetto, di instaurare importanti relazioni locali e di assicurarsi l'appoggio da parte delle autorità.

Ottenuta la piena finanziabilità del progetto da parte di Asili Processing Ltd, si potrà partire con la sua cantierizzazione.



Pomorete

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 riportandol'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

Nuovi scenari per le fattorie didattiche

Oltre 700mila euro destinati alle aggregazioni tra imprese.
Al via un bando del Psr per progetti di sostenibilità ed educazione alimentare. Domande fino al 31 maggio

È possibile accarezzare asinelli o capre, vedere da vicino come nasce il Parmigiano Reggiano o come lavorare le erbe officinali. Oppure, ancora, giocare a contatto con la natura, conoscere il percorso del grano dal chicco alla pagnotta, scoprire le tradizioni della campagna o come si coltiva con le tecniche biologiche.

Sono le tante attività organizzate nelle quasi 300 fattorie didattiche dell'Emilia-Romagna. Presenti in tutte le province, organizzano percorsi e laboratori, centri estivi per bambini e ragazzi, educazione alla sostenibilità con produzioni fortemente legate al territorio. Alle fattorie didattiche e alla cooperazione con le altre imprese agricole è rivolto il bando del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 a cui si potrà fare domanda fino al 31 maggio 2017 sulla piattaforma informatica di Agrea. Il bando rientra nell'operazione 16.9.02 "Promozione e implementazione di servizi di educazione alimentare e di educazione alla sostenibilità" in tema di multifunzionalità delle aziende agricole. Si tratta di una novità di questa programmazione del Psr, che intende sostenere la cooperazione tra imprese agricole, fattorie didattiche e altri soggetti del territorio già operanti in ambito educativo per ideare servizi innovativi che promuovano la coesione sociale e gli scambi culturali legati alla vita rurale.

Chi può accedere ai contributi

A disposizione dei progetti ci sono 719mila euro per la valorizzazione del mondo rurale, delle sue tradizioni e cultura, dell'attività agricola destinata alle produzioni abitualmente praticate sul territorio regionale e rivolte al consumo alimentare.

I destinatari sono le associazioni di fattorie didattiche, associazioni temporanee d'impresa, di scopo tra imprese agricole e altre tipologie

societarie con almeno una fattoria didattica tra i partner.

Possono partecipare quali partner associati, non beneficiari, enti locali, istituzioni scolastiche, università, cooperative sociali, associazioni onlus e del volontariato, associazioni di promozione culturale e sociale, gruppi di acquisto solidale, centri di educazione alla sostenibilità. Sarà concesso un contributo pari al 70% sulla spesa ammissibile, compresa tra un minimo di 15mila e un massimo di 100mila euro. Le spese possono riguardare, oltre ai costi di esercizio e del personale dedicato, tutti gli aspetti del progetto di educazione alimentare ed educazione alla sostenibilità, come attrezzature e allestimenti di spazi interni ed esterni; strumentazioni tecnico-scientifiche; attrezzature informatiche e multimediali; sviluppo di siti web; organizzazione di seminari e visite guidate. ■

ROSSANA MARI
Servizio Innovazione, Qualità, Promozione e Internazionalizzazione del Sistema Agroalimentare, Regione Emilia-Romagna



Dell'Aquila

Gli storioni tornano nel Grande Fiume

Al via la scala di risalita di Isola Serafini sul Po per superare lo sbarramento della centrale idroelettrica. **L'impianto apporterà benefici ambientali e turistici da Piacenza a Ferrara**

A cura della
REDAZIONE

Un particolare
della scala
di risalita di Isola
Serafini sul Po

Gli storioni tornano a popolare il fiume Po. E, con loro, le altre specie ittiche come la cheppia e l'anguilla che per vivere e riprodursi hanno bisogno di spostarsi dal mare ai fiumi e viceversa. Il merito è della scala di risalita realizzata nell'ambito del progetto europeo "Life Conflupo" (Connettività fluviale fiume Po), che ha permesso di superare la barriera rappresentata per oltre 50 anni dalla diga di Isola Serafini e della sua centrale idroelettrica, nel tratto tra Piacenza e Cremona, lungo la sponda emiliana del Grande Fiume. Un vero e proprio corridoio ecologico con vasche ampie cinque metri a fare da gradino, che è stato inaugurato a Monticelli d'Ongina (Pc) dai partner del progetto, Regioni Emilia-Romagna e Lombardia in testa. Si tratta dell'impianto più grande con queste caratteristiche in Italia e di uno dei più importanti d'Europa, che mette in collegamento attraverso il Po, il mare Adriatico e il lago di Lugano. La sua valenza ecologica è enorme e i test realizzati in questi giorni dimostrano che l'impianto funziona alla perfezione. Rappresenta un ulteriore passo in avanti per la valorizzazione del fiume, a vantaggio di tutti i territori

rivieraschi, da Piacenza a Ferrara. A beneficiarne, oltre agli aspetti ambientali, saranno anche le attività ricreative e turistiche, e naturalmente la pesca, che grazie all'accordo sottoscritto insieme a Lombardia e Veneto potrà contare su regole comuni e condivise al di là dei confini amministrativi.

La risalita lungo il fiume Po per arrivare al fiume Ticino e al lago di Lugano è un viaggio lungo 580 chilometri, che per secoli i pesci migratori, storioni in testa, hanno compiuto stagione dopo stagione. Ora potrà ricominciare, passando attraverso 33 aree riconosciute dall'Ue come siti di importanza comunitaria per il loro valore ambientale.

Il progetto *Life Conflupo* è costato 7 milioni di euro, di cui quasi il 50% erogato dall'Ue. La Regione Emilia-Romagna ha messo a disposizione oltre 2 milioni attraverso Aipo (l'Agenzia interregionale per il fiume Po) per gli interventi infrastrutturali: in particolare la scala di risalita che ora permette di superare i quasi dieci metri di dislivello della diga di Isola Serafini.

Coordinato dalla Regione Lombardia, il progetto ha avuto come partner attuatori anche l'Agenzia interregionale e l'Autorità di bacino del Po, il Consorzio parco Lombardo della Valle del Ticino, le Province di Piacenza e di Rovigo, la società di gestione ambientale Graia ed Enel Green Power. ■



Dell'Aquila

SEMPLIFICAZIONE: NUOVE MODALITÀ PER L'ASSEGNAZIONE DEL CARBURANTE AGRICOLO AGEVOLATO

Taglio agli adempimenti burocratici per ottenere il carburante agevolato. Le nuove modalità sono state approvate dalla Giunta regionale con delibera n. 284 del 13 marzo 2017.

Dal 24 marzo le imprese agricole possono optare, nello spirito della semplificazione e velocizzazione delle procedure, per una nuova modalità di presentazione della domanda tramite i Centri di assistenza agricola abilitati. I Centri procederanno al rilascio dell'assegnazione provvi-

soria di carburante agricolo per il 50% dell'assegnazione dell'anno precedente al netto delle rimanenze dichiarate al 31 dicembre dell'anno precedente. Entro il 10 ottobre successivo, sempre tramite il Centro di assistenza, le imprese dovranno completare l'iter di presentazione della domanda definitiva. Il tutto attraverso una piattaforma informatica (Umawizard) dedicata. Restano invariate le altre modalità di presentazione delle domande presso gli sportelli regionali o tramite le Organizzazioni professionali.



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



Riforma ortofrutta, *primo step della Commissione Ue*

Le nuove norme rafforzano le organizzazioni di produttori con regole più semplici, oneri amministrativi ridotti e un maggior sostegno finanziario in periodi di crisi

A cura della
REDAZIONE

Aumento dell'indennizzo per il ritiro dal mercato di frutta e ortaggi in caso di crisi, regole più semplici e più attrattiva per le Organizzazioni dei produttori (Op). Sono le novità del regolamento dell'Organizzazione comune di mercato adottato il 13 marzo alla Commissione europea. Parlamento e Consiglio europeo potranno sollevare osservazioni entro due mesi, dopodiché il testo sarà pubblicato in Gazzetta Ufficiale ed entrerà in vigore. Il settore è composto da 3,4 milioni di aziende europee, ossia quasi un quarto di tutte le aziende dell'Unione, che producono ortofrutta per un valore di circa 47 miliardi di euro. Secondo gli ultimi dati disponibili, le Op sono circa 1.500 e concentrano la metà della produzione ortofruitticola comunitaria.

In base al nuovo regolamento, il prezzo di ritiro dei prodotti in caso di squilibrio di mercato passa dal 30% al 40% del prezzo medio di mercato dell'Ue negli ultimi cinque anni per la distribuzione gratuita (i ritiri di beneficenza) e



dal 20% al 30% per i ritiri destinati a compost, mangimi, distillazione. Saranno più semplici le norme sulle organizzazioni di produttori transnazionali e le loro associazioni. Queste organizzazioni sono cruciali per l'internazionalizzazione del settore, perché contribuiscono a offrire agli agricoltori un maggiore accesso al mercato per i loro prodotti e garantiscono che il valore aggiunto generato dall'aumento delle esportazioni sia restituito ai produttori. ■

EMBARGO RUSSIA: AIUTI ALL'ITALIA PER ALTRE MILLE TONNELLATE

I produttori italiani di frutta e verdura potranno usufruire del sostegno Ue per il ritiro dal mercato di oltre mille tonnellate di prodotto, come effetto della redistribuzione dei quantitativi ammessi all'aiuto straordinario deciso nell'estate 2016 per attenuare l'impatto sui produttori del blocco russo alle importazioni. Lo scorso autunno, Germania, Danimarca, Lussemburgo, Slovacchia, Slovenia, Austria e Regno Unito avevano notificato alla Commissione di non avere necessità degli aiuti, che sono stati redistribuiti ai principali Paesi produttori e a quelli più esposti alle conseguenze del blocco russo. La Polonia è la principale beneficiaria della nuova misura, con oltre 7mila tonnellate, seguita da Spagna (3.105), Belgio (2.385), Grecia (1.150) e Italia (1.080 tonnellate). Il commissario europeo all'agricoltura **Phil Hogan** ha anche assicurato di «voler prolungare le misure straordinarie oltre la scadenza del 1 luglio 2017» su alcune qualità di frutta.

EDUCAZIONE ALIMENTARE: 31 MILIONI PER I PROGRAMMI NELLE SCUOLE

L'Unione europea finanzia con quasi 31 milioni di euro i programmi italiani di distribuzione di frutta, ortaggi e latte nelle scuole per l'anno 2017-2018. Con 21,7 milioni di euro a sostegno delle iniziative sull'ortofrutta e 9,2 per il latte, l'Italia è il terzo Paese europeo per distribuzione di fondi, dopo Germania (circa 36 milioni) e Francia (35 milioni). I finanziamenti sono destinati non solo alla distribuzione di frutta, verdura e latte agli studenti, ma anche per sostenere programmi di insegnamento sulla produzione agricola e le diete sane. Complessivamente in Emilia-Romagna saranno coinvolti 231 plessi scolastici di istruzione primaria e oltre 55mila alunni. In aula saranno distribuiti tutti i tipi di frutta e alcune verdure come carote, finocchio pomodoro. Potranno essere proposti anche prodotti ortofruitticoli trasformati purché non presentino aggiunta di zuccheri, grassi, sale, dolcificanti.

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



GROWING TOGETHER

Il primo hackathon di Casa Artusi

Maratona di esperti a Forlì per un progetto tecnologico su cibo e cultura. **Al centro *La Scienza in cucina*, il libro più famoso e letto sulla gastronomia italiana. Tre i premi assegnati**

FILIPPO FABBRI

Sono passati 126 anni, le sue pagine sono ingiallite, eppure gode di una salute di ferro. Tanto che possiamo definirlo il Dorian Gray dell'editoria. Il *Manuale* scritto da Pellegrino Artusi nel 1891 potrebbe essere il testimonial ideale della Wellness Valley per longevità, se non fosse che prediligeva la carne alla verdura, oggi concetto da far accapponare la pelle a qualsiasi nutrizionista.

Ma si sa, Artusi scriveva alla fine dell'800, anni ben fotografati dalla celebre inchiesta Jacini sulle misere condizioni alimentari degli italiani. Resta la centralità del suo libro, fulgido esempio di unità d'Italia quanto meno nel linguaggio, ancora oggi pietra miliare per chi approccia la cucina.

Ma se le 790 ricette del volume dovrebbero essere quanto meno riadattate per chi si cimenta ai fornelli, c'è stato chi ha proposto originali rivisitazioni del *Manuale* contaminate dalle moderne tecnologie. A cominciare dall'eccentrico Don Pasta, autore del volume *Artusi 2.0*, nuovo racconto delle ricette del cuore degli italiani, nell'ambito di un progetto ideato insieme al comitato scientifico di Casa Artusi.

Ancora più "estremo" è #ArtArtusi Hackathon, che ha richiamato a Forlì 150 tra ingegneri, architetti, *food designer*, *social food blogger* da tutta Italia per partecipare a un progetto tecnologico su Pellegrino Artusi. Teatro del raduno la chiesa di

La premiazione dell'hackathon a Forlì di Casa Artusi

San Giacomo, per 36 ore consecutive di innovativo Lab sul tema del cibo. Ideatori del progetto Romagna terra del buon vivere, Casa Artusi, Fondazione cassa dei risparmi di Forlì. L'iniziativa era stata presentata a New York a novembre 2016, in occasione della partecipazione dell'Emilia-Romagna alla Settimana della cucina italiana nel Mondo, promossa dai ministeri Affari esteri, Agricoltura e Sviluppo economico.

Un laboratorio di idee e linguaggi innovativi

«*La Scienza in cucina* di Artusi, sin dalla sua nascita, è stato un libro interattivo – afferma il presidente di Casa Artusi, **Giordano Conti** – ha dialogato e si è arricchito dei suggerimenti dei suoi lettori. Così è il progetto #ArtArtusi, sviluppatore di idee e di linguaggi nuovi, adatti ai giovani d'oggi». Numerose le proposte presentate, con il primo premio di seimila euro (patrocinato da De' Longhi Kenwood) assegnato al gruppo "Artusi Learning", che ha sviluppato un progetto per la digitalizzazione dell'esperienza artusiana: una piattaforma per corsi di cucina e l'acquisto on line di speciali "box" contenenti gli ingredienti necessari per le ricette. Il secondo premio, di tremila euro (offerto da Romagna terra del buon vivere e Joule), è andato al progetto "Pappartusi", che ha sviluppato un'app per selezionare ricette artusiane in base al grado di difficoltà, alle caratteristiche e alle abitudini alimentari dell'utente. Il terzo premio di duemila euro (sostenuto da o2e) è andato al gruppo "Arty", che ha ideato un assistente culinario per gli utenti, per evitare gli orrori a cui spesso si assiste in cucina. «La prima edizione di #ArtArtusi – spiega **Monica Fantini**, coordinatrice di Romagna terra del buon vivere – è stata un successo al di sopra delle più rosee aspettative. Da queste 36 ore sono emerse idee molto concrete e allo stesso tempo visionarie. Il progetto non finisce qui: la prossima tappa di #ArtArtusi si svolgerà alla New York City University entro maggio». ■



Fabbri

DIFESE ATTIVATE, COLTURE PROTETTE

Registrato in Italia contro le batteriosi di pero, melo, pesco, nocciolo e pomodoro in pieno campo, BION® 50 WG di Syngenta protegge le piante attivandone i meccanismi naturali di difesa.

Usare agrofarmaci attivi direttamente contro le patologie è una componente agronomica irrinunciabile se si vogliono garantire rese elevate per quantità e qualità, però non è certo l'unica via per ottenere tale scopo. Si possono infatti sfruttare anche i meccanismi di difesa messi a punto dalle piante nel corso dell'evoluzione al fine di difendersi dalle aggressioni dei vari organismi patogeni.

Nel Regno Vegetale esiste infatti quella che è stata definita come SAR, acronimo di Resistenza Sistemica Acquisita, la quale si attiva nella pianta a seguito di un'infezione. Il risultato di ciò è una sequenza di complessi cambiamenti metabolici in grado di agire sugli organi di penetrazione del patogeno o sull'agente stesso, sia esso un fungo, un batterio o un virus.

Se quindi si stimolano tali biosintesi endogene tramite appositi prodotti, prima che la penetrazione dei patogeni sia avvenuta, allora la competizione diviene più efficace. Proprio in tal senso, Syngenta ha messo a punto BION 50 WG, a base di acibenzolar-S-methyl. Altamente sistemico, il prodotto è in grado di innescare infatti i processi naturali di autodifesa delle piante, rendendole molto più competitive nei confronti delle malattie.

Campi di impiego

Registrato in Italia per la difesa dalle batteriosi di pero, melo, pesco, nocciolo e pomodoro in pieno campo, BION 50 WG costituisce una soluzione unica nell'attuale panorama degli strumenti a disposizione per gli agricoltori per la difesa da patologie di così difficile controllo.

Fra i suoi campi d'impiego ricadono diverse batteriosi come per esempio quelle prodotte da *Erwinia amylovora* di melo e pero, ovvero l'agente del cosiddetto "colpo di fuoco batterico", contro il quale BION 50 WG si utilizza fino a un massimo di sei applicazioni annue a dosi di 150-200 grammi per ettaro. Una dose che scende poi fra i 100 e i 150 g/ha su pesco contro la Maculatura batterica (*Xanthomonas arboricola* pv pruni), massimo cinque applicazioni, le quali divengono quattro, con dosi di 50 g/ha, su nocciolo contro



Contro le Batteriosi,
dai più forza alle tue colture

 **Bion® 50 WG**

L'attivatore delle autodifese della pianta...
la natura ha creato il concetto, Syngenta ha creato il prodotto

 **Bion® 50 WG** 

Pseudomonas avellanae, agente della Moria. Fra i 25 e i 50 grammi per ettaro le dosi di BION WG su pomodoro al fine di controllare rispettivamente Picchiettatura e Maculatura batterica (*Pseudomonas tomato* e *Xanthomonas vesicatoria*) per un numero massimo di applicazioni annue pari a quattro.

Diversi anche gli intervalli di sicurezza per le colture in etichetta. Si parte dai soli 3 giorni su pomodoro salendo poi a 7 su pesco e melo. Poi 14 per il pero e 28 per il nocciolo.

Info: www.syngenta.it



Bio Bank/Rosa Maria Bertino

BioFach di Norimberga

vetrina mondiale del biologico

Oltre 51mila visitatori da più di 130 Paesi, tante le novità. Tendenze: **vegan e cibi "senza", specialità tradizionali e regionali che incrociano bio e gourmet, super food e probiotici**

**ROSA MARIA
BERTINO**

Tutto ciò che emerge di nuovo nel settore del biologico passa da qui. E per toccare con mano l'innovazione è qui che bisogna venire.

Alla quattro giorni mondiale del biologico, che si è tenuta a Norimberga dal 15 al 18 febbraio, infatti, hanno partecipato espositori provenien-

ti da quasi 90 Paesi, mentre i visitatori sono giunti da oltre 130 Paesi. Nazione dell'anno di questa 28ª edizione, la Germania.

A ridare alle percezioni le giuste proporzioni ci pensa **Joseph Wilhelm**, pioniere del biologico in Germania insieme a Jennifer Vermeulen e fondatore di Rapunzel, una delle maggiori



Bio Baniv/Rosa Maria Bertino



Bio Baniv/Rosa Maria Bertino

aziende tedesche di produzione e distribuzione di alimenti bio. Alla domanda sul futuro del biologico risponde aprendosi in un largo sorriso: «Ci attendono grandi sfide, il bio è al 4% del mercato in Germania, resta ancora da conquistare il 96%!».

Oltre 51mila i visitatori che hanno affollato i sette padiglioni della manifestazione, su una superficie espositiva di oltre 47.500 metri quadri. Ad accoglierli, 2.785 espositori, compresi i 259 della collegata Vivaness sulla cosmesi.

Una fiera decisamente internazionale, ma con il centro di gravità nella Vecchia Europa: il 60% degli espositori proviene infatti da cinque Paesi europei. Al primo posto la Germania, con 824 aziende. Segue l'Italia, da sempre la nazione con la rappresentanza più significativa, con 369 operatori. Poi Francia (177), Spagna (156) e Olanda (116).

Ispirazioni e nuovi prodotti

Il cuore pulsante di BioFach resta la vetrina con quasi 600 novità. L'ingresso centrale e spettacolare si apre su questo tempio, dove gli operatori cercano ispirazione per nuovi prodotti, colgono i trend emergenti o vanno semplicemente a caccia di prodotti da distribuire.

Tra le tendenze si confermano gli alimenti vegani, forse quelli dove l'innovazione di prodotto raggiunge le punte più avanzate, non solo offrendo la versione veg di carni e formaggi, ma inventando nuove categorie alimentari a partire da processi produttivi innovativi, impensabili fino a ieri.

Seguono i "cibi comodi", ovvero quelli ad alto contenuto di servizio (*convenience food*), per

mangiare sano senza dedicare troppo tempo ai fornelli e, sempre di più, per disporre di un cibo sano da portare con sé, al lavoro o in giro. Una costante sono anche le specialità alimentari (*delikatessen*), che incrociano bio e gourmet per i palati più raffinati, e i prodotti regionali, che fanno del legame con il territorio il proprio punto di forza.

Non mancano i sapori esotici tra cui emerge quest'anno in modo eclatante il cocco, vero toccasana in mille varianti: acqua di cocco, latte, olio, zucchero, sciroppo, yogurt, creme per

Nella pagina a fianco, l'area dedicata alle novità alimentari all'ingresso di BioFach. Sopra, da sinistra, Helga Willer, ricercatrice di FiBL, istituto svizzero di ricerca sull'agricoltura biologica; Joseph Wilhelm, fondatore di Rapunzel

DALLA FIERA AI NEGOZI IN CITTÀ: UNA SPESA TUTTA SALUTE

Per chiudere il cerchio, a Norimberga bisogna fare la spesa in città. Prima tappa da **Ebi Naturkost** che, appena aperto, fa parte di una catena regionale di negozi specializzati. Migliaia le referenze, fornitissima l'enoteca all'ingresso, doppio reparto per frutta e verdura (quella più deperibile è in un'area a temperatura controllata); nel banco gastronomia abbondano carni, salumi e formaggi prodotti nel raggio di 130 km, il forno collegato al bistrot è un trionfo di dolce e salato.

Pochi passi e siamo da **Aldi**, colosso tedesco del discount, che sta preparando lo sbarco in Italia. Esposizione razionale e spartana, identificazione dei prodotti bio immediata grazie ai cartoni verdi con marca del distributore, uno *smile* formato dalla scritta "bio" e logo dell'Unione Europea per il bio. Almeno un centinaio le proposte che interessano tutte le categorie, ortofrutta, freschi e surgelati compresi. Nello stesso stabile troviamo il supermercato **Rewe**, che offre un'ampia gamma di prodotti a marchio Rewe Bio. Sullo scaffale l'opzione bio è sempre presente tra le altre. Per l'ortofrutta isola dedicata, ma solo con prodotto confezionato. Quello che accade ora in Italia con l'esplosione del bio in supermercati e discount, in Germania è già da tempo una realtà.

UNA CRESCITA A DOPPIA CIFRA: IL RAPPORTO 2015 DI FIBL

Si chiama **Helga Willer** la donna dei numeri del bio mondiale. Ricercatrice di FIBL, prestigioso istituto svizzero di ricerca sull'agricoltura biologica, presenta ogni anno a BioFach il volume fitto di statistiche *The World of Organic Agriculture*. Senza questo prezioso lavoro di collezionamento di dati provenienti da 179 Paesi, con il contributo di 200 esperti, la crescita del bio non avrebbe una metrica. Giunto alla 18ª edizione e curato quest'anno con Julia Lernoud, il rapporto è aggiornato al 2015.

«Il mercato del biologico in Europa continua a crescere – afferma Willer – e per la prima volta dall'inizio della crisi finanziaria cresce a doppia cifra. Nel 2015 è aumentato del 13%, sfiorando i 30 miliardi di euro. In Francia e in Italia la crescita è del 15%, in Germania dell'11%».

E anche a livello mondiale gli indicatori hanno tutti il segno più. Gli operatori crescono del 7,2% rispetto al 2014, arrivando a 2,4 milioni. Le superfici raggiungono quota 50,9 milioni di ettari. Ma resta un problema: la produzione non tiene il passo con la domanda, perché il numero di trasformatori e importatori cresce più rapidamente di quello dei produttori. Mancano strategie chiare per il settore e politiche di sostegno alle filiere corte, che hanno importanti ricadute ambientali e sociali.

Il volume è disponibile in versione digitale al link:

<http://www.organic-world.net/yearbook/yearbook-2017.html>

L'ingresso centrale di BioFach, che quest'anno ha visto un eccezionale afflusso di visitatori, provenienti da ogni parte del mondo

cucinare e spalmabili, gelati, barrette e persino gustosissime chips.

Non si arresta l'ondata di “super food” e “super frutti”, cibi che nutrono e insieme curano. Quest'anno i nomi ricorrenti sono *chia*, *matcha*, *moringa*, *aronia*, poi canapa e – immancabili – zenzero e curcuma. Secondo gli esperti nuovi impulsi per il settore arriveranno dalle alghe,



Bio Bank/Rosa Maria Berfino

veri e propri ingredienti della salute da integrare nella propria alimentazione.

E, per finire, i “cibi senza” (*free from*), ovvero quelli che escludono ingredienti sgraditi per intolleranze, allergie alimentari o per scelta dietetica. E anche il cibo crudo, *in primis* il cioccolato con una infinità di declinazioni, i cibi funzionali, come i probiotici e quelli che innovano grazie a un enzima.

Forte la presenza italiana

Alle tantissime proposte veg presenti nell'area Novità si aggiungono quelle dell'area “Sperimentare il mondo vegan”. Altre aree tematiche sono dedicate a vino, olio e ristorazione.

Tra le novità più eclatanti, molte sono veg e italiane. In crescita anche i prodotti biodinamici, che vanno oltre il biologico con un disciplinare più restrittivo e che si riconoscono dalla targhetta arancione del marchio Demeter.

La ravennate Euro Company, specializzata in frutta secca, presenta il non-formaggio stagionato firmato dalla chef Daniela Cicioni, a base di mandorle e anacardi fermentati. La friuliana Biolab espone la versione veg di bresaola, prosciutto cotto e roastbeef. Quasani, azienda pugliese più conosciuta come Fattoria della Mandorla, propone le sue alternative vegetali a burro e formaggi, prodotte a partire dalle mandorle. Saclà esordisce con il carpaccio di *mopur*, ottenuto dal grano, ma con un processo che lo rende più digeribile del *seitan*. La veneta Joe&Co espone olio di cocco e olio di avocado. La fiorentina Probios l'olio vegetale in forma solida, a base di olio extravergine di oliva spremuto a freddo.

Non mancano carni e formaggi. Tra le eccellenze sicuramente il Parmigiano Reggiano di montagna stagionato per 36 mesi del caseificio modenese Santa Rita Bio. Il Salumificio Del Vecchio di Cesena porta a BioFach il suo salamino tipico della tradizione romagnola, sul quale campeggia la scritta “fonte di omega 3”. Il Prosciuttificio Valserio di Cremona mette in vetrina il suo prosciutto cotto a dadini, pronto all'uso.

Conapi di Bologna punta sul miele di acacia con pezzi di favo di cera, in confezione regalo. Biolatina porta le arachidi tostate, ma sono biodinamiche e di una varietà antica. Solo un assaggio delle centinaia di prodotti esposti in fiera, e ora sul sito di BioFach. ■

Info: www.biofach.de/en/ausstellerprodukte

ENTRA IN CONTATTO CON IL FUTURO

IDEE AGRIMASTER



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.**



Le novità 2017 per chi va in pensione

Possibilità di cumulare gratuitamente contributi versati in più fondi o gestioni, valida anche per il ritiro anticipato dal lavoro.
Maglie più larghe per la cosiddetta “opzione donna”

CORRADO
FUSAI

La riforma del 2012 ha elevato i requisiti e di conseguenza il traguardo della pensione per molti si è allontanato. I problemi maggiori riguardano chi ha contributi in più fondi o gestioni non cumulabili nel regime pensionistico ordinario.

Oggi ci sono varie possibilità per conseguire la pensione, che riguardano anche il settore agricolo, utilizzando gratuitamente le contribuzioni frammentate. In questi casi, la pensione verrà quasi sempre calcolata con il sistema contributivo, quindi con un assegno più basso.

Passiamo in rassegna le attuali possibilità, a partire dai requisiti di pensione ordinari previsti per il sistema misto, che riguarda chi ha

versato il primo contributo prima del 1996, e per quello contributivo, riservato a quanti hanno versato contributi solo dopo il 1995.

Requisiti per il sistema misto e per quello contributivo

La pensione di vecchiaia nel sistema misto si consegue con almeno 20 anni di contributi e il compimento dell'età pensionabile che, per il 2017, è così definita: 66 anni e 7 mesi per le donne dipendenti pubbliche (pensione a carico dell'ex Inpdap) e per gli uomini di qualunque gestione pensionistica; invece per le dipendenti private (pensione a carico del Fpld, Fondo pensioni lavoratori dipendenti), è di 65 anni e 7 mesi; per le lavoratrici autonome (pensione a carico di una delle gestioni degli artigiani, dei commercianti, dei coltivatori diretti o a carico della gestione separata Inps) l'età pensionabile è di 66 anni e 1 mese.

Per i lavoratori a carico del Fpld, cui sia riconosciuta un'invalidità almeno dell'80%, l'età pensionabile è fissata in 55 anni e 7 mesi per le donne, 60 anni e 7 mesi per gli uomini.

Vi sono alcune deroghe al requisito dei 20 anni di contributi: ad esempio, bastano 15 anni di contributi se tanti ne sono stati versati entro il 31 dicembre 1992 o se alla stessa data sono stati autorizzati i versamenti volontari.

Nel sistema contributivo, invece, per la pensione di vecchiaia sono previste due possibilità. La prima richiede di aver versato almeno 20 anni di contributi e aver raggiunto le stesse età pensionabili del regime misto (sono escluse deroghe e riduzioni). Occorre però che l'importo di pensione maturato sia pari ad almeno 1,5 volte quello dell'assegno sociale, che per il 2017 è di 448,07 euro. La seconda possibilità richiede 5 anni di contribuzione effettiva (ai fini del diritto non conta quindi la contribuzione figurativa) e 70 anni e 7 mesi di età.

La pensione anticipata per chi ha versato contributi prima del 1996 e usufruisce del sistema



misto, anche nel settore agricolo, si ottiene, a prescindere dall'età anagrafica, maturando per le donne 41 anni e 10 mesi di contribuzione, per gli uomini 42 anni e 10 mesi. È necessario tuttavia far valere almeno 35 anni di contributi escludendo i periodi di disoccupazione e malattia.

Come per la vecchiaia, anche per la pensione anticipata nel sistema contributivo sono previste due possibilità. La prima con gli stessi requisiti del sistema misto (donne: 41 anni e 10 mesi di contributi; uomini: 42 anni e 10 mesi), ma i criteri di conteggio sono diversi: non sono utili i versamenti volontari; i periodi di lavoro anteriori al 18° anno di età si rivalutano per 1,5; non è necessario far valere 35 anni escludendo i periodi di disoccupazione e malattia. La seconda possibilità prevede il compimento dell'età anagrafica di 63 anni e 7 mesi (sia per le donne sia per gli uomini), il versamento di 20 anni di contributi effettivi (ai fini del diritto non conta quindi la contribuzione figurativa), e un importo di pensione maturato pari ad almeno 2,8 volte quello dell'assegno sociale.

Utilizzo della contribuzione: computo, totalizzazione e cumulo

Non tutta la contribuzione versata in più gestioni pensionistiche è utilizzabile assieme per conseguire il diritto alle pensioni illustrate. Ad esempio: i contributi da dipendente privato e quelli da lavoro autonomo si possono utilizzare assieme senza problemi. Non si possono invece unire a questi contributi quelli da dipendente pubblico oppure quelli versati nella gestione separata Inps dei parasubordinati. Esistono però alcuni strumenti che consentono di utilizzare l'intera contribuzione.

Il computo è riservato agli iscritti alla gestione separata dell'Inps che abbiano versato anche contributi, non sovrapposti temporalmente, da lavoro dipendente, sia privato sia pubblico, e/o di lavoro autonomo, a condizione che alla data del 31 dicembre 1995 avessero meno di 18 anni di contributi e che possano far valere almeno 15 anni di contributi di cui 5 versati dopo il 1995. Non si può utilizzare la contribuzione versata nelle casse dei liberi professionisti. Le pensioni che si possono conseguire sono quelle del sistema contributivo.

Con l'istituto della totalizzazione sono cumulabili i contributi, non sovrapposti temporalmente, versati in quasi tutti i fondi o gestioni di lavoro dipendente e autonomo, nella gestione separata Inps e in qualunque cassa dei liberi professionisti. Sono esclusi coloro che già godono di una pensione diretta. La pensione di vecchiaia si matura con 65 anni e 7 mesi di età e 20 anni di contributi.

CANCELLATI PER DECRETO I VOUCHER

Con il decreto legge n. 25 del 17 marzo scorso, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il giorno stesso ed entrato immediatamente in vigore, il Consiglio dei ministri ha abrogato le norme sui cosiddetti voucher, i "buoni" per prestazioni di lavoro accessorio. Il decreto ha disposto che i "buoni" richiesti alla data di entrata in vigore del decreto (quindi richiesti entro il 17 marzo) possono essere utilizzati fino al 31 dicembre 2017. Il decreto, che è stato accolto dalle proteste di tutto il mondo agricolo, si applica anche alle imprese del settore primario. Le quali, pertanto, dal 18 marzo scorso non possono più richiedere voucher e devono limitarsi a utilizzare, entro la fine dell'anno, solo quelli già richiesti.

In regime di totalizzazione esiste ancora la pensione di anzianità, che si matura con 40 anni e 7 mesi di contributi (non valgono i periodi di disoccupazione ordinaria e di malattia) a prescindere dall'età anagrafica. Il calcolo è sempre contributivo, a meno che non si possa far valere un autonomo diritto a pensione in una delle gestioni in cui si hanno contributi versati. Se per tale pensione spetta un calcolo misto, questo viene conservato. Per la decorrenza della pensione occorre attendere 18 mesi per la vecchiaia e 21 mesi per l'anzianità. Con l'istituto del cumulo si possono utilizzare i contributi versati in qualunque fondo o gestione e le pensioni conseguibili sono le stesse del sistema misto, considerando che la recente legge di bilancio ha consentito di perfezionare con questo strumento anche la pensione anticipata. Non si deve essere già titolari di una pensione diretta, né aver maturato un autonomo diritto a pensione in uno dei fondi.

Uscita per le lavoratrici

La cosiddetta "opzione donna" in origine prevedeva la possibilità di conseguire la pensione con 35 anni di contributi e 57 anni e 3 mesi di età per le lavoratrici dipendenti, 58 anni e 3 mesi per le lavoratrici autonome, purché la pensione avesse decorrenza entro il 31 dicembre 2015. Dal perfezionamento dei requisiti dovevano trascorrere 12 mesi per le lavoratrici dipendenti e 18 per le lavoratrici autonome. In pensione prima, quindi, ma con la pensione calcolata interamente con il sistema contributivo. Questa facoltà è stata estesa alle lavoratrici che, sempre entro il 31 dicembre 2015, abbiano maturato un'anzianità contributiva di almeno 35 anni e un'età anagrafica di 57 anni per le dipendenti e 58 per le autonome, pur con uno slittamento della decorrenza. ■

Alla 51ª edizione di Vinitaly, che si terrà dal 9 al 12 aprile, cantine e consorzi dell'Emilia-Romagna presenteranno il meglio delle loro produzioni, sotto le insegne dell'Enoteca regionale



I vini dell'Emilia-Romagna sul podio a Verona

Da Piacenza a Rimini una presenza forte degli ottimi risultati conseguiti dai marchi più affermati. **200 le cantine e i consorzi ospiti nello stand dell'Enoteca regionale**

A cura della
REDAZIONE

Lambrusco superstar, con la conferma per il vino frizzante emiliano per antonomasia del primato delle vendite nel 2016 sugli scaffali della Gdo italiana (oltre 13 milioni di ettolitri in bottiglie da 0,75 litri: +2,5% in volume e +3,1% in valore), numeri che lo collocano sul gradino più alto del podio davanti al Chianti toscano e al Montepulciano d'Abruzzo; il Pignoletto che scala posizioni ed entra nella *top five* dei vini italiani con il più alto tasso di crescita dei consumi (+14,2% in volume e +13,2% in valore); infine, il rosso Gutturmo che un po' a sorpresa guadagna il 14° posto nella classifica delle etichette più vendute nella grande distribuzione, il canale di gran lunga più importante nel mercato italiano del vino (oltre 500 milioni di litri venduti, per un controvalore di un miliardo e mezzo di euro), e mette a segno la migliore performance in assoluto sia in volume (+7%), sia in valore (+5,5%). L'Emilia-Romagna dei vini si presenta all'ap-

puntamento con la 51ª edizione del *Vinitaly* di Verona (dal 9 al 12 aprile), una delle più importanti fiere internazionali del settore, con uno *score* di tutto rispetto.

Un comparto in salute

A queste statistiche sull'andamento delle vendite negli iper e supermercati e altri punti vendita a libero servizio del Belpaese, frutto delle analisi dell'istituto di ricerca Iri, va aggiunta la brillante performance sui mercati esteri. «In un anno, il 2016, che ha registrato una crescita del 2,4% del nostro export agrolimentare, per un valore complessivo superiore ai 5,9 miliardi di euro – sottolinea l'assessore regionale all'Agricoltura, **Simona Caselli** – le vendite all'estero dei nostri vini hanno fatto ancora meglio, con un aumento in valore di quasi il 5%, per un totale di circa 290 milioni di euro. Un altro chiaro indicatore dei notevoli passi in avanti compiuti negli ultimi anni dalla vitivi-

nicoltura dell'Emilia-Romagna sotto il profilo dell'offerta di prodotti di qualità, proposti al giusto prezzo».

Performance di tutto rispetto, che s'inquadrano in un trend nazionale caratterizzato da una sostanziale stabilità dei consumi sul mercato interno, spumanti a parte (+7%, per un volume complessivo di 54 milioni di litri), cui fa da contraltare la rinnovata spinta dell'export, che nel caso dell'Emilia-Romagna interrompe un biennio di contenuta discesa iniziato nel 2014. E, tra i mercati esteri più interessanti per le etichette emiliano-romagnole, vale la pena di sottolineare il sorpasso sull'Europa compiuto da quelli extracomunitari, che oramai rappresentano il 51% dell'intero export in termini di valore, contro il 35% di dieci anni fa, a testimonianza della crescita che su questi mercati ha riguardato soprattutto il prodotto imbottigliato.

Questi i numeri che faranno da sfondo alla partecipazione della nutrita pattuglia di aziende regionali al Salone internazionale di Verona, ancora una volta sotto la sapiente regia e le insegne dell'Enoteca regionale Emilia-Romagna.

Un padiglione di 4mila metri quadrati

Su un'area di circa 4mila metri quadrati all'interno del padiglione 1, posto in posizione strategica proprio all'ingresso della fiera, saranno presenti circa 200 tra singole cantine e consorzi con il meglio delle produzioni regionali, mentre una ventina di sommelier offriranno in degustazione circa 500 etichette in sette banchi d'assaggio. Non mancherà poi, come da tradizione, il gettonatissimo ristorante che, forte di una brigata di 40 tra cuochi e camerieri, replicherà il format di "InCantina" (dal nome del ristorante-enoteca-wine bar di

TAB. 1 - VINO IN BOTTIGLIA DA 75 CL: CLASSIFICA A VOLUME DELLE DENOMINAZIONI PIÙ VENDUTE NELLA GDO ITALIANA NEL 2016

Denominazioni	Vendite in volume (litri)	Var. % volume	Vendite in valore (euro)	Var. % valore
Lambrusco (Emilia-Romagna, Provincia di Mantova)	13.089.479	2,5	45.641.552	3,1
Chianti (Toscana)	11.992.067	4,9	63.702.064	5,3
Montepulciano d'Abruzzo (Abruzzo)	8.406.181	3,2	30.596.700	4,4
Chardonnay (Internazionale)	8.138.696	-1,3	34.194.652	0,5
Barbera (Lombardia, Piemonte)	7.643.747	0,2	31.968.208	2,2
Bonarda (Lombardia, Piemonte)	7.552.394	-1,3	27.353.172	-1,0
Nero d'Avola (Sicilia)	7.364.159	4,7	29.119.402	5,6
Sangiovese (Toscana, Emilia-Romagna, Puglia)	6.811.325	0,2	23.053.910	-0,7
Vermentino (Sardegna, Toscana, Liguria)	6.802.952	4,9	39.245.472	5,4
Prosecco (Veneto, Friuli-Venezia Giulia)	4.779.145	-11,4	30.268.556	-5,5
Trebbiano (Abruzzo, Emilia-Romagna, Toscana)	4.543.063	2,7	12.839.258	1,7
Merlot (Triveneto)	4.285.211	2,7	16.475.808	4,0
Müller Thurgau	4.104.745	4,4	22.810.192	2,4
Gutturnio (Emilia-Romagna)	3.417.040	7,0	12.736.562	5,5
Dolcetto (Piemonte)	3.343.988	-3,6	16.560.942	-0,5

Fonte: Infoscan Census®: totale Italia Ipermercati+Supermercati+Libero Servizio Piccolo - Anno Terminante 1 gennaio 2017

TAB. 2 - CLASSIFICA DELLE DENOMINAZIONI CON LA MAGGIORE CRESCITA A VOLUME NELLA GDO ITALIANA NEL 2016 (VINO IN BOTTIGLIA DA 75 CL)

Denominazioni	Volume (litri)	Valore (euro)	Trend volume	Trend valore
1 Ribolla Gialla (Friuli-Venezia Giulia)	552.645	4.218.168	31,5	31,0
2 Passerina (Marche)	1.172.562	6.124.433	27,8	24,4
3 Valpolicella Ripasso (Veneto)	626.283	6.386.040	23,6	23,0
4 Pecorino (Abruzzo/Marche)	1.891.586	10.625.717	18,1	19,2
5 Pignoletto (Emilia-Romagna)	3.310.322	12.940.155	14,2	13,2
6 Lagrein (Trentino-Alto Adige)	697.404	6.058.586	11,3	10,0
7 Traminer (Trentino-Alto Adige)	2.400.012	22.025.658	11,0	9,8
8 Grillo (Sicilia)	1.447.759	5.494.677	10,8	12,5
9 Custoza (Veneto)	1.891.660	6.491.652	10,3	10,5
10 Cannonau (Sardegna)	2.647.020	15.129.681	9,3	7,6
11 Primitivo (Puglia)	2.397.548	12.636.372	8,5	13,8
12 Chianti Docg (Toscana)	9.614.045	45.708.508	8,2	8,8
13 Greco di Tufo (Campania)	539.331	5.190.790	7,9	6,5
14 Gutturnio (Emilia-Romagna)	3.418.908	12.745.769	7,1	5,5
15 Negroamaro (Puglia)	2.837.441	11.335.372	6,9	10,0

proprietà dell'Enoteca aperto a Francoforte), proponendo un menù fortemente legato al territorio per valorizzare l'abbinamento cibo/vino.

Saranno due i temi principali intorno ai quali ruoterà la partecipazione dell'Enoteca regionale, e con essa dell'intera Emilia-Romagna del vino, alla rassegna veronese. Il primo è la via Emilia, filo conduttore della comunicazione negli ultimi anni, declinato questa volta nello slogan "Profumi dalla terra, in viaggio lungo la via Emilia". Per dare visibilità a questa idea, su un grande pannello (circa 6x4 metri) all'interno del padiglione 1 saranno presentati ai visitatori originali "quadri di terra" – terra vera, frutto di appositi carotaggi – che rappresentano i diversi tipi di terreno che si trovano percorrendo la via Emilia da



sud a nord. Differenti tipologie che corrispondono ai 7 principali vitigni da cui nascono i vini regionali Docg e Dop: Albana e Sangiovese per la Romagna, Pignoletto per il Bolognese, Fontana per il Ferrarese, Lambrusco per Modena, Reggio e Parma, Malvasia per il Parmense e il Piacentino e, infine, Gutturino di nuovo per il Piacentino. Per ogni vino ci sarà poi la rappresentazione grafica dei profumi e dei sapori che li connotano, attraverso immagini di fiori, frutti, per aiutare i visitatori nella ricerca di determinati sentori al momento della degustazione.

Verso la certificazione di sostenibilità territoriale

Il secondo tema forte proposto da Enoteca regionale al Vinitaly 2017 è la sostenibilità, intesa come il valore aggiunto di un territorio. Spiega il presidente, **Pierluigi Sciolette**: «Abbiamo avviato un percorso, partendo da Modena e Reggio Emilia, per verificare se nella nostra regione ci sono le condizioni per ottenere una certificazione di sostenibilità territoriale nelle aree delimitate dai disciplinari Dop. Sarebbe una delle prime, se non la prima in assoluto a livello nazionale, riguardante non un singolo prodotto o una singola azienda, bensì un intero comparto regio-

nale. Sono già partite le prime sperimentazioni, in collaborazione con la società di certificazione Equalitas. Puntiamo a una certificazione completa, che tenga in considerazione tutti i criteri della sostenibilità: ambientale, sociale ed economica. Sarebbe un riconoscimento a favore di tantissimi produttori che da anni s'impegnano per migliorare le tecniche colturali e per proteggere l'ambiente, nonché una forte leva di marketing sui mercati». Un progetto che sta riscuotendo grande interesse da parte dei produttori.

A Verona verrà inoltre riproposta l'iniziativa "Carta canta", che ha esordito ad Enologica 2016. Enoteca regionale ha istituito un albo degli "ambasciatori" dell'Emilia-Romagna nel mondo per i gestori di locali (ristoranti, enoteche, bar, ecc.) che si sono contraddistinti per le loro carte dei vini. Ogni anno una commissione di esperti premierà gli esercenti che verranno insigniti con un attestato e l'iscrizione al prestigioso albo: «Un'iniziativa – sottolinea il direttore, **Ambrogio Manzi** – che punta ad avvalorare e riconoscere l'impegno di chi crede nella tipicità e arricchisce la propria carta con etichette della nostra regione. Una sorta di marchio di qualità per i locali selezionati».

Per supportare i visitatori che affolleranno il padiglione 1, l'Enoteca regionale riproporrà anche quest'anno la web App in doppia lingua (italiano e inglese) per l'esplorazione guidata dei banchi d'assaggio in fiera. La App è raggiungibile tramite un apposito collegamento dall'App "Via Emilia Wine & Food" di Apt Servizi Emilia-Romagna. Infine, da segnalare la celebrazione di due importanti anniversari: il 50° della Dop Romagna Sangiovese e quello della Dop Colli Piacentini Gutturino. ■

LA DISFIDA DEL SANGIOVESE CELEBRA L'INTESA CON LA PROVINCIA DEL GAUTENG (SUDAFRICA)

Nel ricco calendario di attività dell'Emilia-Romagna al Vinitaly una delle novità del 2017 è un inconsueto gemellaggio tra vini Sangiovese provenienti da continenti diversi. Domenica 9 aprile, alle ore 15, presso il padiglione dell'Enoteca regionale sarà infatti condotta una degustazione comparata di vini provenienti dal Sudafrica e dalla Romagna, terra d'origine del noto vitigno.

La "disfida" rientra nelle celebrazioni dell'intesa firmata dalla Regione lo scorso ottobre a Johannesburg, capoluogo della provincia sudafricana del Gauteng, uno dei territori a economia più avanzata dell'intera Africa. Un accordo di collaborazione, quello sottoscritto tra il presidente della regione Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini, e il presidente della Provincia del Gauteng, David Makhura, che punta a favorire lo sviluppo economico, la promozione del commercio e delle esportazioni di prodotti e ser-

vizi, del turismo e della manifattura. Previsti inoltre interventi per infrastrutture, energia, inclusa quella da fonti rinnovabili, recupero energetico da rifiuti urbani, agroalimentare, agevolazione degli investimenti e dei servizi alle imprese. Altro cruciale campo d'azione, il welfare. Infine, sport e scambi culturali, formazione e cooperazione.

Al Vinitaly, in particolare, l'Enoteca regionale punterà a stabilire nuovi contatti, anche con importatori sudafricani, gettando le basi di futuri scambi commerciali per le aziende vitivinicole emiliano-romagnole. Alla degustazione parteciperà, insieme all'assessore Caselli, anche il Console generale del Sudafrica in Italia, Titi Nxumalo. Testimonial d'eccezione lo chef pluristellato Gianni D'Amato, che nel menù del suo ristorante "Caffè Arti e Mestieri", a Reggio Emilia, usa prodotti tipici sudafricani.



Dell'Aquila

Nel 2106 l'export è ripartito (+5%)

Un risultato migliore del trend nazionale spinto dai mercati extra-Ue, Usa in testa, che rappresentano oltre la metà del valore totale. **In forte ascesa la Cina (+14%)**

Con un valore vicino ai 290 milioni di euro, nel 2016 l'export di vino emiliano-romagnolo ha messo a segno una crescita di quasi il 5% rispetto all'anno precedente. Si tratta di un segnale positivo che interrompe un biennio di cali iniziati nel 2014, dopo il picco massimo decennale raggiunto l'anno prima, quando le esportazioni hanno toccato i 388 milioni di euro, vale a dire l'8% di tutto l'export italiano di settore.

La corsa degli sparkling

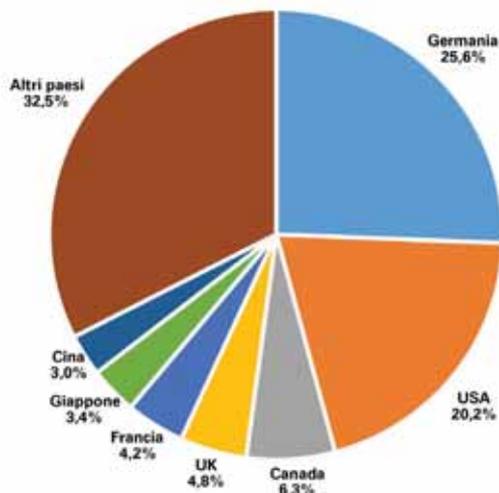
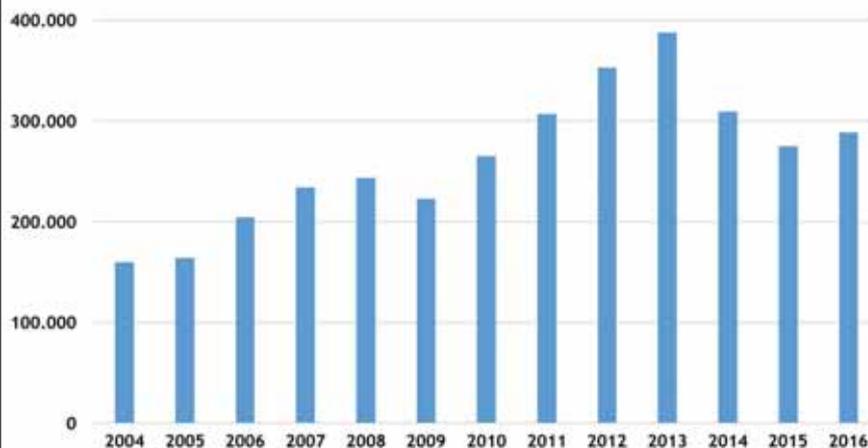
Questo recupero si inserisce in un trend di sviluppo che ha visto il vino italiano, per lo stesso anno, ritoccare verso l'alto il proprio record storico, arrivando a sfiorare i 5,6 miliardi di euro (+4,2%), trainato dagli *sparkling* (i vini frizzanti, ndr) che a loro volta hanno registrato un +21,4% rispetto al 2015.

Vale la pena evidenziare come questo aumen-

to dell'export tricolore è sostanzialmente trascinato non tanto da una tipologia, quanto da un unico vino, cioè il Prosecco, che nello stesso periodo cresce nelle vendite oltrefrontiera di oltre il 32%. Se depurassimo l'andamento dell'export totale da quello del Prosecco – considerando solamente i vini fermi, imbottigliati e sfusi – ci troveremmo di fronte a un aumento inferiore all'1% per le esportazioni di settore nel 2016. Spacchettando ancora più a fondo il dato complessivo, la ripartizione del valore delle vendite all'estero fa registrare un +21,4% per gli spumanti, un -0,2% per i vini fermi imbottigliati e un +7,3% per gli sfusi.

Quello che colpisce, al di là della corsa degli *sparkling*, è la battuta d'arresto dei vini fermi, che pesano per oltre il 70% sulle vendite all'estero del vino italiano. Uno stop che coinvolge tutti i principali mercati di sbocco, *in primis* il Regno Unito, soprattutto a causa della rilevante svalutazione che ha interessato la sterlina e che

DENIS PANTINI
Nomisma
Wine Monitor

GRAF. 1 - I MERCATI DI DESTINAZIONE DEL VINO EMILIANO-ROMAGNOLO (% IN VALORE SULL'EXPORT 2016)

GRAF. 2 - TREND DELL' EXPORT DI VINO DELL'EMILIA-ROMAGNA (MIGLIAIA DI EURO)


Fonte: Nomisma Wine Monitor su dati Istat

non ha trovato nella crescita della Cina (+14%) la forza per colmare il gap. Da queste tendenze registrate a livello nazionale discendono anche le motivazioni alla base della performance dei vini emiliano-romagnoli. Vale infatti la pena ricordare che l'export regionale si compone – a livello tipologico – per una quota maggioritaria di vini sfusi (circa il 70% in volume) e per la rimanente parte soprattutto di vini fermi imbottigliati, relegando a una porzione marginale il ruolo degli spumanti. Sebbene negli ultimi anni la componente degli imbottigliati sia cresciuta, arrivando a pesare per oltre la metà dell'export regionale in valore, è evidente che la forte presenza di vino sfuso nel bene o nel male finisce per influenzare il trend complessivo. Così, dopo due anni di riduzione nei prezzi e nelle quantità esportate di prodotto in cisterna, nel 2016 si è tirato un respiro di sollievo: l'export di vino sfuso è cresciuto – in valore e come totale nazionale – di circa il 7%, con aumenti di oltre il 12% in Francia e dell'8% in Germania, i due principali mercati di destinazione per questa tipologia di prodotto.

Le performance dei vini emiliano-romagnoli

Nel complesso i vini emiliano-romagnoli trovano comunque sbocco un po' in tutto il mondo, con i mercati extra-Ue che oggi costituiscono il 51% di tutto l'export in termini di valore, contro il 35% di dieci anni fa, a testimonianza della crescita che in questi mercati ha interessato soprattutto il prodotto imbottigliato. Scendendo infatti nel dettaglio, vale la pena sottolineare che gli Stati Uniti rappresentano attualmente

il secondo mercato di sbocco per i vini regionali, con una quota a valore del 20%, subito dopo la Germania, al primo posto con una quota del 26%. Tuttavia, mentre quest'ultima ha perso incidenza nel decennio (nel 2006 il peso di questo mercato superava il 30%), nel caso degli Usa si è registrato un incremento di quota vicino ai tre punti percentuali. Lo stesso dicasi per Canada, Giappone, Russia e soprattutto Cina, passata da meno dell'1% al 3% di incidenza sull'export regionale. Un aumento derivante soprattutto dalle ottime performance registrate dai vini emiliano-romagnoli nell'ultimo anno, sulla scia di quella (+11%) messa a segno in questo mercato dall'export italiano.

Le maggiori incognite si chiamano Brexit ed effetto-Trump

Resta ora da capire cosa accadrà quest'anno e nel futuro prossimo, alla luce dei segnali poco incoraggianti che arrivano da oltreconfine, non tanto sul versante dei consumi di vino quanto dei cambiamenti geo-politici che lasciano presagire possibili interventi di stampo protezionistico, i cui effetti finirebbero giocoforza con l'impattare sul nostro export. I temi che attualmente tengono banco nelle discussioni tra gli operatori del settore sono sostanzialmente due: la Brexit e le politiche commerciali della nuova amministrazione Trump; vale a dire eventi che interessano i due principali mercati mondiali di importazione per il vino, nonché rispettivamente il secondo (Usa) e quarto (Regno Unito) Paese di sbocco dei vini emiliano-romagnoli. Sulla scelta della Gran Bretagna di uscire dall'Unione Europea è forse presto per comprendere

quali interventi saranno messi in campo dal governo britannico per mantenere in equilibrio la propria bilancia commerciale. Fatto sta che dal referendum che ha sancito la Brexit a oggi la sterlina inglese ha perso circa il 10-15% del proprio valore nei confronti dell'euro e ancora di più rispetto al dollaro americano e alle altre valute dei Paesi nostri competitor diretti come Australia e Nuova Zelanda. Se da un lato questa riduzione trasversale non ha avvantaggiato i nostri concorrenti, dall'altro è altamente probabile che anche i nostri esportatori debbano convivere con una sterlina debole ancora per molto tempo, con tutti i rischi che ne possono conseguire sia sul versante del potere di acquisto degli inglesi, sia sulle strategie di prezzo dei nostri produttori. Una valuta debole rende infatti più competitivi i servizi finanziari e le esportazioni della Gran Bretagna, permettendo così al Paese al di là della Manica di mitigare lo svantaggio derivante dall'uscita dal mercato unico europeo.

Per quanto riguarda invece gli Stati Uniti, l'aleatorietà regna sovrana. Sebbene gli obiettivi di politica commerciale esemplificati nello slogan "America First!" siano chiari, lo sono meno gli interventi che secondo il presidente Trump dovrebbero essere messi in campo per il raggiungimento di tali finalità; ovviamente nel presupposto che non si tratti esclusivamente di applicazione di dazi all'import per i prodotti concorrenti a quelli americani, tra cui appunto il vino. A oggi occorre evidenziare come l'atteggiamento di Trump e le sue dichiarazioni abbiano avuto un effetto positivo nei confronti delle nostre esportazioni, grazie al rafforzamento del dollaro e alla mancata ratifica del Tpp (*Trans pacific partnership*), l'accordo di libero scambio con i Paesi dell'area del Pacifico (Cina esclusa) che avrebbe permesso a concorrenti del calibro di Australia e Nuova Zelanda di esportare i propri vini a dazio zero non solo negli Usa, ma anche in Canada e in Giappone. ■

Etichette da primato, *parlano le aziende*

Gli addetti ai lavori confermano il successo di vendite all'estero dei principali vini regionali. **Grazie anche al miglioramento dell'immagine presso i consumatori stranieri**

In attesa del Vinitaly, le aziende emiliano-romagnole del vino scaldano i muscoli e progettano le iniziative per l'annata in corso. Per capire quale sia lo stato di salute del settore abbiamo intervistato, oltre a esponenti di aziende di diversa dimensione, anche due soggetti istituzionali: l'Enoteca regionale dell'Emilia-Romagna, nella persona del direttore, **Ambrogio Manzi**, e il Consorzio Vini di Romagna, presieduto da **Giordano Zinzani**. «Nel 2016 il vino – esordisce Manzi – è stato la prima voce dell'export agroalimentare nazionale e l'Emilia-Romagna è sul podio, dopo Veneto e Piemonte, se consideriamo i volumi esportati; per i valori invece slitta al quinto posto delle regioni produttrici. Oggi il mercato extra-Ue assorbe oltre la metà delle esportazioni emiliano-romagnole, con in testa gli Stati Uniti e la Cina in forte crescita. Molto bene anche il settore dell'Horeca: gli ultimi dati pubblicati dall'Osservatorio del vino



MATTEO MARENGHI

*Corrado Casoli,
presidente di
Cantine Riunite
& Civ*



Consorzio Vini Romagna



Cons. Vini Colli Bolognesi

Sopra, da sinistra:
Giordano Zinzani,
presidente
del Consorzio
Vini di Romagna;
Giacomo Savorini,
direttore del
Consorzio
del Pignoletto
Emilia-Romagna
e del Consorzio
Vini Colli Bolognesi

confermano che le vendite di vino in Italia nei primi tre mesi del 2016 sono aumentate in questo canale del 5,4% in volume e addirittura del 6,2% in valore».

Non mancano comunque segnali di stasi sul mercato interno, in gran parte riconducibili al contesto economico generale. «Ad ogni modo per i nostri vini – sottolinea Zinzani – si può parlare di una sostanziale tenuta delle vendite e di un continuo miglioramento dell'immagine presso i consumatori. Di positivo, inoltre, c'è l'impegno a muoversi tutti assieme per consentire l'affermazione delle etichette del nostro territorio anche sui mercati esteri. Non rallentiamo, infine, sul fronte della partecipazione a fiere ed eventi e proseguiamo nell'organizzazione di azioni promozionali e di comunicazione sempre più efficaci e mirate».

Cantine Riunite & Civ, il colosso dei frizzanti

Cantine Riunite & Civ, con quartier generale a Campegine (Re), è un gigante cooperativo che conta oggi quasi 1.800 soci-produttori, che coltivano complessivamente 4.000 ettari di vigna, e 24 cantine associate in Emilia-Romagna e in altre regioni. L'esercizio chiuso a luglio 2016 ha evidenziato ricavi complessivi per 227 milioni di euro, confermando la leadership nel segmento del Lambrusco e del Pignoletto, oltre che del Prosecco a marchio "Cantine Maschio". «In un contesto in cui il consumo di vino si è ridotto nei Paesi tradizionalmente produttori, Cantine Riunite & Civ – spiega il presidente **Corrado Casoli** – ha saputo cogliere le opportunità derivanti dall'export, con un incremento del fattura-

to del 13%, trainato dalle maggiori vendite nelle Americhe (+14%) e in Europa (+12%). Inoltre abbiamo consolidato le quote di mercato in Italia (+3% il fatturato), dove sono stati realizzati importanti investimenti sia nel canale della Gdo, sia nell'Horeca, che hanno visto protagonisti i vini emiliani come il Lambrusco e il Pignoletto, nonché i vini frizzanti veneti e il Prosecco».

A sostegno delle vendite il colosso cooperativo ha attivato progetti finalizzati al coinvolgimento del consumatore con iniziative "in store", degustazioni e campagne promozionali ad hoc in nuovi punti vendita. «In ambito Horeca – prosegue Casoli – abbiamo investito fra gli altri sul brand "Albinea Canali", mettendo al centro il prodotto icona Ottocentenero. Di sicuro interesse le prospettive di sviluppo sul mercato cinese grazie all'accordo raggiunto con Alibaba, attraverso la società del Gruppo Giv-Shanghai, per l'apertura di un negozio on line su T-mall. Comprendendo il Gruppo Italiano Vini Spa, azienda leader nella produzione di vini italiani di qualità, prevediamo di chiudere il 2016 con un fatturato consolidato superiore ai 545 milioni di euro; un dato che ci colloca tra le più importanti aziende vitivinicole del mondo.»

Le strategie delle aziende medio-piccole

Dai colossi alle realtà imprenditoriali che fanno della qualità il loro punto di forza. «Per noi il 2016 si è chiuso con un fatturato sui 7 milioni e mezzo di euro», spiega **Gianfranco Rossi**, direttore di Casabella Srl, cooperativa di viticoltori e trasformatori in provincia di Piacenza. «Una stagione complicata anche in seguito alla difficile situazione internazionale. A dare un contributo alla nostra permanenza tra le prime aziende regionali sono la qualità e la grande attenzione ai prezzi. L'export influisce per circa il 30% del fatturato totale, con il mercato interno, tuttavia, che risente ancora della crisi e si presenta stagnante. Il consumatore ha poca disponibilità e nonostante i numerosi premi e le attestazioni di merito che continuano a ricevere, le vendite sul mercato interno nel 2016 sono rimaste ferme. Per il 2017 ci aspettiamo finalmente una fase di ripresa sostanziale sia in Italia, sia sul mercato estero. Continuiamo a puntare sui prodotti tradizionali, in primis il rosso Gutturnio, convinti che la nostra cultura enologica sia la chiave di crescita. Appuntamenti immancabili rimangono le grandi fiere internazionali cui partecipiamo nel mondo».

Le aziende più piccole, che hanno minori opportunità di puntare sull'export, scommettono pertanto su altre linee di sviluppo. È il caso di **Manuel Piacentini** che, assieme ai familiari conduce l'azienda vitivinicola "Fratelli Piacentini" in quel di Ziano (Pc). «Quella appena trascorsa – conferma – è stata un'annata complicata. Possiamo definirla di mantenimento, nel senso che siamo riusciti a consolidare le nostre posizioni. Da un lato la vendita dello sfuso, dove si nota un calo fisiologico dovuto all'invecchiamento della clientela, dall'altro il settore dell'imbottigliato, in cui le performance non brillanti e legate alle limitate disponibilità economiche dei consumatori stanno modificando il contesto in cui operiamo. Notiamo che sempre più i consumi si concentrano nel fine settimana e non aiutano gli eccessivi ricarichi applicati sul vino dalla ristorazione. Noi purtroppo non siamo ancora abbastanza organizzati per l'export, pertanto anche per l'anno in corso punteremo molto sull'accoglienza in cantina».

Il boom del Pignoletto nel Regno Unito

Grazie all'impegno dei produttori, l'Emilia-Romagna si conferma terra di vini di qualità. È il caso del Pignoletto, che si è ormai definitivamente affrancato dal suo status di Cenerentola delle bollicine per confermarsi tra i vini in maggior crescita. Lo certifica l'Iri (vedi articolo a pag. 30). Stando alla ricerca, le vendite di Pignoletto Dop e

Docg sugli scaffali dei supermercati italiani sono aumentate l'anno scorso del 13%, per un totale di circa 33mila ettolitri e un valore della produzione stimato intorno ai 13 milioni di euro. Nel territorio che si estende tra Modena e Faenza l'anno scorso i quintali prodotti sono stati 155mila, con un aumento della superficie di circa 200 ettari.

Un quadro ancora più positivo se confrontato con la generale contrazione dei consumi e che conforta i produttori di Pignoletto Dop, riuniti nel Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna, e della Colli Bolognesi Pignoletto Docg, riuniti nel Consorzio vini Colli Bolognesi, al vertice della piramide qualitativa. «Il trend di crescita conferma ancora una volta il valore del prodotto – dice **Giacomo Savorini**, direttore dei due Consorzi – e l'indispensabile sinergia tra le cantine dei Colli Bolognesi e i grandi produttori del Consorzio Pignoletto. Sono dati che ci confortano e che ci spingono a lavorare sulla strada intrapresa. I prossimi appuntamenti internazionali come il Vinitaly e la London Wine Fair (dal 22 al 24 maggio, ndr) ci daranno la possibilità di verificare l'interesse da parte dei buyer e degli importatori stranieri».

Guardando ai mercati esteri, grande soddisfazione sta dando specialmente quello del Regno Unito, dove il Pignoletto è sempre più apprezzato, soprattutto dai giovani. Un successo ottenuto grazie all'ingresso in Waitrose e Sainsbury's, due tra le insegne più blasonate della grande distribuzione d'oltremare, nonché di Tesco. Fondamentale anche l'inserimento nella carta dei vini della catena di ristoranti italiani Carluccio's. ■



Le grandi fiere internazionali come Vinitaly e la London Wine Fair, che si terrà nella capitale britannica a maggio, sono fondamentali per sondare l'interesse dei mercati esteri

Il vigneto
sperimentale
di Tebano
a Faenza (Ra)

A Tebano si studiano *i vitigni resistenti*

Nel vigneto sperimentale gestito dal Crpv sono in prova 12 nuove varietà, 6 a bacca rossa e altrettante a bacca bianca.
La collaborazione dei principali gruppi cooperativi

**GIOVANNI NIGRO,
CHIARA PEZZI,
GABRIELE
VESPIGNANI**
Crvp - Polo di Tebano,
Faenza (Ra)



Da lungo tempo il miglioramento genetico della vite ha tra gli obiettivi prioritari la costituzione di vitigni tolleranti o resistenti alle principali fitopatie. La coltivazione delle tradizionali varietà di vite che non possiedono nel proprio genoma geni di resistenza a Oidio e Peronospora richiede infatti un elevato numero di trattamenti fitosanitari nel corso della stagione vegeto-produttiva, tanto da far inserire la viticoltura tra le attività agricole di maggior impatto ambientale.

Il lavoro di selezione di varietà resistenti a Oidio e Peronospora inizia nella seconda metà dell'Ottocento, con l'arrivo di questi patogeni fungini dall'America, rispettivamente nel 1845 e nel 1878. Prima della loro diffusione la viticoltura del vecchio Continente viveva in perfetta simbiosi con l'agro-ecosistema e i viticoltori non conoscevano né zolfo, né rame, attualmente utilizzati rispettivamente per la lotta a Oidio e Peronospora.

Partì così già dal 1870, con i primi incroci tra *Vitis vinifera* e altre specie di vite americana o asiatica, una corsa verso la costituzione, mediante ibridazione, della "vite ideale", cioè resistente a patogeni e fisiopatie. I risultati otte-

nuti nel corso dei decenni, dalla fine dell'800 ad oggi, presso i numerosi centri di ricerca europei sono stati notevoli e hanno portato alla costituzione di alcune varietà di vite resistenti ai principali patogeni e scevri dagli iniziali difetti degli ibridi di prima generazione (aroma foxy, maggior contenuto in alcol metilico, ecc.), tanto da convincere la commissione viticola del Ministero delle politiche agricole a iscriverle al Registro nazionale delle varietà di vite da vino in una sezione specifica.

Lo stato dell'arte

Dopo diversi incontri con i viticoltori dell'Emilia-Romagna per discutere di varietà di vite resistenti, a Tebano di Faenza (Ra) è stato messo a dimora un vigneto sperimentale che raccoglie quelle potenzialmente più interessanti per l'areale dell'Emilia-Romagna, iscritte al Registro nazionale delle varietà di vite. L'interesse suscitato da questi nuovi vitigni (resistenti/tolleranti alle malattie fungine) presso i viticoltori è enorme, non solo tra coloro che hanno a cuore la sostenibilità ambientale, ma anche e soprattutto tra quelle aziende viticole la cui marginalità economica è sempre più risicata.

Del resto non è difficile comprendere il “valore aggiunto” che si può ottenere, con la riduzione dell’uso di antiparassitari, grazie all’introduzione di queste nuove varietà in un determinato territorio viticolo.

Un valido metodo per ridurre l’uso di antiparassitari

I vantaggi sono evidentemente maggiori in quelle aree nelle quali la pressione dei patogeni è più elevata, vale a dire le giaciture pianeggianti, gli areali afflitti da piogge frequenti durante la stagione vegeto-produttiva e/o dove il reiterato uso dei principi attivi ha determinato l’insorgenza di fenomeni di resistenza dei patogeni. Attualmente le varietà resistenti, regolarmente iscritte al Registro nazionale, sono autorizzate solo in Veneto e Trentino-Alto Adige, con evidenti vantaggi competitivi dei viticoltori di queste regioni.

In virtù della vigente normativa è necessario che questi vitigni, per essere ammessi alla coltivazione, siano valutati nei diversi ambienti viticoli con appropriate sperimentazioni pluriennali e, qualora i risultati riguardanti l’adattabilità, le caratteristiche vegeto-produttive e la qualità del vino fossero soddisfacenti, si potrà richiederne l’iscrizione nella lista dei vitigni idonei per la costituzione di vigneti commerciali.

È con queste motivazioni che, in una visione lungimirante e strategica, è stato autorizzato dalla Regione Emilia-Romagna e messo a dimora a Tebano dal Crpv uno specifico vigneto sperimentale di circa mezzo ettaro – unico per dimensioni, disegno sperimentale, scopi e finalità – nel quale si effettueranno, oltre al rilievo delle più importanti caratteristiche agronomiche ed enologiche (germogliamento, fioritura, invaiatura, epoca di raccolta), anche tutti i rilievi fitopatologici necessari per valutare l’effettiva resistenza/tolleranza alle principali malattie fungine. Il vigneto gestito dal Crpv è stato allestito, grazie alla collaborazione dei più importanti gruppi cooperativi vitivinicoli dell’Emilia-Romagna, dai costitutori che hanno fornito i materiali genetici e da Astra Innovazione. Il vigneto, che è stato messo a dimora nel mese di febbraio del 2016, ha una superficie di mezzo ettaro con sesto d’impianto di metri 2,7 x 1. Le varietà resistenti in prova sono 12, di cui 6 a bacca nera e 6 a bacca bianca, e altrettante le varietà testimone. Su tutte le varietà in prova sono in corso i rilievi agronomici ed enologici previsti dal rigido protocollo sperimentale messo a punto dai tec-

nici della filiera vitivinicola del Crpv di Tebano. La corretta preparazione del terreno, la disponibilità di ottime barbatelle innestate e la gestione costante delle giovani piante hanno consentito uno sviluppo notevole delle viti, che permette di rilevare, già da questo primo anno, le principali fasi fenologiche e soprattutto, data l’inaspettata e abbondante produzione delle varietà resistenti (più di 4-5 grappoli per pianta), permette di valutare alcuni parametri produttivi. È ovviamente prematuro trarre conclusioni da questo primo anno di attività, tuttavia va rilevata l’ottima performance delle nuove varietà in termini di sviluppo vegetativo-produttivo e resistenza alle malattie fungine rispetto alle varietà di confronto in un areale come quello di Tebano, notoriamente soggetto a forte pressione dei patogeni fungini. ■

Si ringraziano Eugenio Sartori ed Ermanno Murari (Vivai Cooperativi Rauscedo, Pordenone), Alexander Morandell (Wineplant, Bolzano) e Marco Stefanini (Fondazione Edmund Munch, San Michele all’Adige) per la preziosa collaborazione nella scelta delle varietà resistenti oggetto di studio



Valutazione dei parametri produttivi dei vitigni in prova

Uso sostenibile dell'acqua, *il Cer è in prima linea*

Il Consorzio di bonifica è capofila di sei Gruppi operativi costituiti per la **realizzazione di altrettanti progetti innovativi, finanziati con le risorse del Psr**

STEFANO ANCONELLI, GIOELE CHIARI
Consorzio di bonifica di secondo grado per il Canale Emiliano Romagnolo



Con la prima tranche di bandi del Psr, aperti all'inizio del 2016, relativi alla misura 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del Pei (Rete del partenariato europeo per l'innovazione) in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura", la Regione Emilia-Romagna ha dato un nuovo importante impulso alla ricerca in agricoltura, finanziando con 12,6 milioni di euro ben 52 Gruppi operativi per l'innovazione (Goi) su diverse tematiche strategiche (Focus Aree). Tre di queste riguardano l'uso sostenibile ed efficiente delle risorse idriche, con riferimento agli assetti territoriali/consortili (Focus Area 5A), all'ammodernamento e all'incremento di competitività delle aziende agricole (Focus Area 2A) e al miglioramento della qualità dell'acqua in relazione all'impiego di nutrienti e fitofarmaci (Focus Area 4B).

I Gruppi operativi (nel frattempo sono usciti altri quattro bandi, scaduti alla fine di marzo, che hanno messo a disposizione altri 5,4 milioni) riuniscono intorno a un piano di innovazione

imprese agricole con sede in Emilia-Romagna che svolgono attività di produzione, commercializzazione, trasformazione di prodotti agricoli, organizzazioni di produttori, organismi di ricerca, esperti, divulgatori, società di consulenza e di formazione accreditate.

Il Consorzio di bonifica per il Canale emiliano romagnolo (Cer), forte di una sessantennale esperienza nel settore della ricerca in materia di acqua, irrigazione e risparmio idrico, proprio nel giugno 2016 ha inaugurato a Budrio (Bo) il nuovo polo tecnologico denominato "Acqua Campus", che comprende un'azienda sperimentale, con annesso laboratorio di test tecnologici, e un'area dimostrativa dove è allestita una mostra permanente delle attrezzature irrigue funzionanti in campo.

Proprio per promuovere la costituzione dei Gruppi operativi il Cer ha coordinato il Focus group acqua Emilia-Romagna, un comitato che promuove un'agricoltura irrigua sostenibile e che vede coinvolti tutti gli attori della "filiera acqua": enti di ricerca, consorzi di bonifica, autorità di bacino, associazioni ambientaliste,

L'Acqua Campus del Cer a Mezzolara di Budrio (Bo)

I Piani di innovazione, specifici sulla riduzione del consumo d'acqua in agricoltura, coordinati dal Cer (la sigla che precede il titolo del progetto si riferisce alla Focus Area della misura 16.01.1 del Psr 2014-2020)

rappresentanti del mondo agricolo. Da questo tavolo sono nate le idee progettuali che hanno portato alla presentazione e al finanziamento di sei Gruppi operativi specifici sulla qualità e la riduzione del consumo d'acqua in agricoltura.

Grazie a Irrinet, irrigazione efficiente e senza sprechi

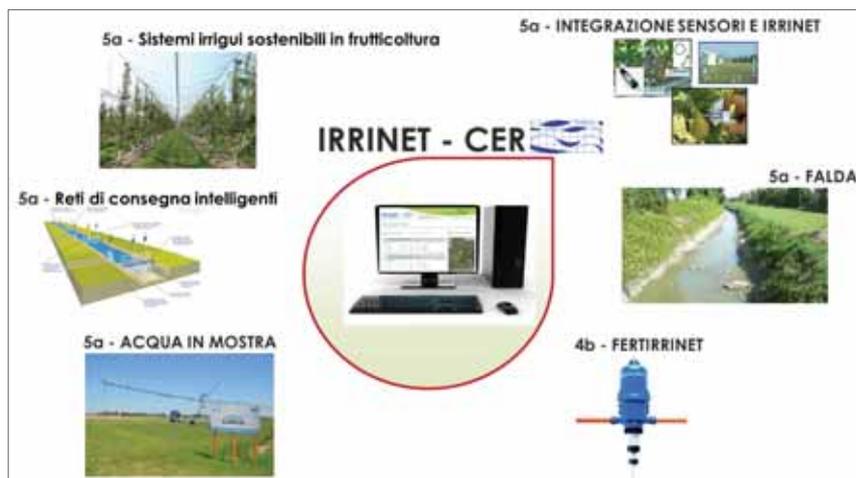
Il filo conduttore dei sei piani di innovazione è il miglioramento di efficienza d'uso dell'acqua mediante il sistema Irrinet, il servizio di assistenza irrigua gratuito basato sul bilancio idrico delle colture. Irrinet è in grado di fornire agli agricoltori tutte le informazioni necessarie per un impiego efficiente, economico e senza sprechi della risorsa idrica: per tutti i campi georeferenziati dell'azienda, per ciascuna coltura, il sistema dice all'agricoltore quando e quanto irrigare in maniera interattiva, a passo giornaliero, per l'intera stagione irrigua, fornendo anche un consiglio sulla convenienza economica della singola irrigazione. Il sistema è oggi utilizzato su circa il 30% del territorio di pianura dell'Emilia-Romagna: crescono costantemente le aziende che lo scelgono come supporto all'aumento delle proprie produzioni.

Irrinet è anche un efficiente sistema di supporto nella gestione idrica per i consorzi di bonifica e di irrigazione. Attraverso la propria interfaccia amministrativa ogni consorzio di bonifica può conoscere il consumo di acqua previsto per i successivi 15 giorni nei diversi distretti irrigui, e gestire in maniera automatica le paratoie per invasare nei canali solo l'acqua che serve davvero, evitando sprechi e inutili perdite.

Dei sei gruppi operativi finanziati con i fondi del Programma regionale di sviluppo rurale per il miglioramento dell'efficienza dell'acqua in agricoltura, presentiamo qui i tre che hanno una maggiore ricaduta sulla gestione dell'acqua e del territorio da parte dei consorzi di bonifica.

Reti di consegna intelligenti

Il primo di questi progetti riguarda l'Automazione della rete di consegna delle acque irrigue mediante calcolo dei fabbisogni delle aziende agricole aderenti a Irrinet e ne sono partner, al fianco del Cer, il dipartimento di Scienze



RESTERÀ APERTO FINO A NOVEMBRE IL CAMPUS "ACQUA IN MOSTRA"

Ha riaperto i battenti il 31 marzo scorso e rimarrà allestita fino a novembre l'area dimostrativa delle tecnologie irrigue di Acqua Campus, a Mezzolara di Budrio (Bo). Grazie all'assistenza del personale del Cer e alle numerose attrezzature e tecnologie esposte e funzionanti viene offerta ai tecnici operanti nel settore dell'irrigazione e agli agricoltori la possibilità di approfondire le questioni tecniche riguardanti il proprio lavoro o la propria azienda.

Il campo, situato in località Riccardina, è aperto a tutti nelle date indicate nello specchietto; le visite guidate avranno inizio alle ore 9.30. La struttura dimostrativa è profondamente rinnovata ed espone modelli di erogatori (gocciolatori e spruzzatori) e di ali gocciolanti tra i più diffusi sul mercato, linee a pioggia con relativi irrigatori, apparecchiature per il pompaggio, filtraggio e fertirrigazione, semoventi di ultima generazione e pivot. È presente un'area dedicata all'irrigazione del frutteto, dove è possibile vedere in azione impianti sovra chioma e sotto chioma. Per i tecnici dei consorzi di bonifica è disponibile l'apposita area Reti di consegna, dove sono presentate le tecnologie dedicate alla gestione dell'acqua irrigua. www.consorziocer.it/it/p/acquacampus/

CALENDARIO DELLE VISITE AD ACQUA CAMPUS

Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Settembre	Ottobre	Novembre
31	7	5-19	9	8-22-29	13-20	10

agrarie dell'Università di Bologna, il Consorzio interregionale ortofrutticoli (Cio) e il Crpv di Cesena: in due distretti irrigui pilota oggetto di studio, gestiti dai Consorzi di bonifica di Piacenza e della Renana (Bo), saranno registrate al servizio Irrinet tutte le aziende. Verrà messo a punto un algoritmo di calcolo che consentirà di conoscere in tempo reale le esigenze irrigue del comprensorio e di automatizzare le paratoie che gestiscono le portate dei canali irrigui del distretto. Il piano prevede un'analisi economica



Sopra, un impianto di irrigazione pulsante. A destra, veduta aerea dell'asta del Cer



dei costi-benefici dell'innovativo sistema, a livello sia delle aziende coinvolte sia dei consorzi di bonifica.

Monitoraggio e stima della profondità di falda

Un secondo progetto riguarda la "Gestione della rete di misura della falda ipodermica in funzione delle precipitazioni e del sostegno dei canali della rete dei consorzi di bonifica"; in questo caso i partner del Cer sono il dipartimento di Ingegneria civile, chimica ambientale e dei materiali di Unibo, il Cnr-Ibimet di Bologna, il Crpv, la società agricola Fratelli Visentini di Ostellato (Fe), l'azienda agricola Cre-

monini e la cooperativa Fruit Modena Group. La falda ipodermica è una delle fonti più importanti di rifornimento idrico alle colture per risalita capillare e il bilancio idrico di Irrinet ne tiene conto, sfruttando una rete di monitoraggio costituita da 135 stazioni georeferenziate sul territorio regionale.

Il progetto svilupperà dei modelli di stima della profondità di falda basati sull'andamento stagionale delle precipitazioni, che andranno a integrare le misurazioni dirette, e valuterà il beneficio irriguo legato al sostegno della falda conseguente all'invasamento idrico dei canali durante la stagione irrigua.

Un'area dimostrativa per attrezzature all'avanguardia

Il terzo progetto della Focus Area 5A è di tipo strettamente divulgativo: "Acqua in mostra", i cui partner sono di nuovo il Crpv, le cooperative Apofruit di Cesena, Fruit Modena Group e Grandi colture italiane di Ferrara. Nell'area dimostrativa di Acqua Campus, a Mezzolara di Budrio (Bo) è stata realizzata una mostra permanente dei sistemi, delle tecnologie e delle attrezzature irrigue di eccellenza funzionanti in pieno campo.

Un sito che vuol essere un punto di confronto privilegiato tra le ditte produttrici di sistemi irrigui rotoloni (Amis), rainger e pivot (Valley), di sistemi microirrigui (Netafim, Toro AG, Rivulis, Irritec), di impiantistica consortile (AcquaCard, paratoie, ecc.) e i distributori locali, gli agricoltori, i tecnici, le scuole e, non ultimo, i decisori politici.

Particolarmente interessati sono anche i consorzi di bonifica, che, alla ricerca di maggiore efficienza, sempre più spesso trovano ad Acqua Campus soluzioni tecnologiche da implementare nelle proprie reti, con conseguente risparmio economico per la collettività. ■

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 5A - Acqua in mostra - Gestione della rete di misura della falda ipodermica in funzione delle precipitazioni e del sostegno dei canali della rete dei consorzi di bonifica - Automazione della rete di consegna delle acque irrigue mediante calcolo dei fabbisogni delle aziende agricole aderenti a Irrinet.

Aziende più efficienti per un latte da primato

Coordinato dal Crpa, al via presso 10 stalle emiliane un progetto Goi. **Obiettivo: migliorare produttività e competitività degli allevamenti bovini nell'area del Parmigiano Reggiano**

L'andamento altalenante del mercato del formaggio e delle materie prime nel comprensorio del Parmigiano Reggiano e le possibili preoccupazioni riguardo agli scenari futuri del comparto trasmettono un senso di forte incertezza agli allevatori, i quali, in questo contesto, sono in grave difficoltà nell'individuare i punti certi su cui basare le proprie scelte di sviluppo strutturale e gestionale per ridurre i costi di produzione e aumentare il proprio reddito.

In questa situazione aumentare l'efficienza aziendale per produrre latte, possibilmente di qualità, a minor costo sembra essere la scelta migliore che l'allevatore può e deve fare. Tuttavia, aumentare l'efficienza non è impresa da poco e, nonostante esistano diversi strumenti a supporto degli allevatori, in genere questi sono mirati a risolvere un solo aspetto/problematica e non risultano integrati nella complessa realtà di un'azienda zootecnica e dell'ambiente in cui è inserita.

Il progetto Happy Milk

Sulla base di queste considerazioni è nato il gruppo operativo "Happy Milk - Un sistema di supporto decisionale per migliorare l'efficienza degli allevamenti bovini da latte nel comprensorio del Parmigiano Reggiano", il cui scopo consiste nell'ottimizzare l'efficienza aziendale e, quindi, la redditività e la competitività d'impresa negli allevamenti bovini da latte dell'area del Parmigiano Reggiano. Per raggiungere questo scopo il Piano del Goi prevede di mettere a punto un sistema di supporto decisionale (*decision support system, Dss*) integrato, i cui obiettivi consistono

nell'ammodernamento delle strutture d'allevamento, nel miglioramento del benessere animale e nell'ottimizzazione dei parametri gestionali (produttivi e riproduttivi) e igienico-sanitari.

Happy Milk è coordinato e condotto dalla Fondazione Crpa Studi Ricerche di Reggio Emilia, in collaborazione con Centro Ricerche Produzioni Animali, Progeo, anch'essa di Reggio Emilia, e 10 aziende bovine da latte che destinano il prodotto alla trasformazione in Parmigiano Reggiano, suddivise in stalle di montagna di dimensioni medio-piccole e stalle di pianura di dimensioni medio-grandi.

Questo sistema di supporto decisionale produrrà una *checklist* per il rilievo in azienda e un programma di input, calcolo e verifica che permetteranno a ogni singola azienda di individuare le principali criticità e i possibili interventi migliorativi per risolverle, verificandone anche la sostenibilità economica.

ALESSANDRO GASTALDO
Fondazione Crpa Studi Ricerche

MARZIA BORCIANI
Centro Ricerche Produzioni Animali - Crpa Spa





Cosa prevede il sistema di supporto decisionale

In pratica, Happy Milk prevede di:

- individuare i punti critici in relazione al benessere degli animali, all'idoneità delle strutture e dell'ambiente d'allevamento e all'ottimizzazione dei parametri gestionali, produttivi e riproduttivi, e igienico-sanitari;
- definire, per ogni punto critico, i possibili interventi migliorativi strutturali e/o gestionali;
- calcolare per ogni intervento migliorativo il più probabile costo di realizzazione (investimento e/o gestione) e l'incidenza sui costi di produzione.

Il piano d'innovazione del Goi si articola nelle seguenti azioni principali:

- individuazione dei parametri gestionali e strutturali e dei rilievi diretti sugli animali da utilizzare in Happy Milk, attraverso una consultazione on line di approfondimento con *stakeholders*;
- calcolo dei costi di produzione del litro di latte delle 10 aziende pilota (situazione ante verifiche con Happy Milk);
- prima versione del sistema di supporto decisionale con realizzazione della *checklist* di rilievo in azienda e della metodologia di compilazione per ogni indicatore, messa a punto dello strumento informatizzato per l'input dei dati raccolti con la *checklist*, elaborazione automatica dei dati inputati e valutazione automatica di ogni singolo indicatore con attribuzione di un punteggio di merito;
- versione finale del sistema di supporto deci-

sionale completa delle seguenti implementazioni: definizione degli interventi migliorativi per ogni punto critico, definizione per ogni intervento migliorativo del più probabile costo di investimento e/o gestione ed esportazione di scheda aziendale finale;

- creazione, sulla base della *checklist* aziendale e del programma di calcolo, del software completo di applicazione per smartphone (Android) in cui inserire i dati raccolti con la *checklist*;
- formazione dei tecnici sul sistema di supporto decisionale;
- verifica tecnico-economica in campo, su tipologie d'allevamento diverse (per classe dimensionale e sistema di stabulazione adottato) e in differenti aree del comprensorio di produzione del Parmigiano Reggiano. Questa azione prevede nelle 10 aziende pilota l'applicazione di Happy Milk, il calcolo del rapporto costi/benefici relativo agli interventi migliorativi e la verifica dell'incidenza sul costo di produzione del litro di latte (situazione post verifiche con Happy Milk).

Il Piano prevede attività di formazione e divulgazione sui risultati parziali e finali, che permetteranno di promuovere la diffusione sull'intero comprensorio del Parmigiano Reggiano di conoscenze finalizzate al miglioramento dell'efficienza negli allevamenti bovini da latte.

Uno strumento nuovo per l'allevatore

Il raggiungimento di questi obiettivi potrà avere un notevole impatto sulla singola azienda agricola e sull'ambito territoriale in cui essa opera. Infatti, il sistema Happy Milk consentirà agli allevatori e ai loro consulenti, quali progettisti, veterinari aziendali e tecnici alimentaristi, di analizzare in modo integrato i diversi parametri. La loro analisi complessiva permetterà a ogni singola azienda di valutare i punti di forza e di debolezza del proprio allevamento e capire dove sia meglio intervenire e investire, per migliorare in modo significativo la gestione della stalla e il reddito dell'attività zootecnica.

Infine, il sistema permetterà all'allevatore di confrontarsi con i risultati ottenuti nelle altre aziende. ■

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 Happy Milk.



Le strategie di lotta alla cimice asiatica

Allo studio metodi alternativi alla difesa con mezzi chimici, che non sta dando i risultati sperati. **A breve nel Modenese i primi test sperimentali con lanci di insetti antagonisti**

In Emilia-Romagna la cimice asiatica (*Halyomorpha halys*) è stata rinvenuta per la prima volta nel 2012. Due anni dopo in una zona circoscritta del Modenese, tra San Cesario sul Panaro e Castelfranco Emilia, sono stati registrati i primi consistenti danni su pero, attribuibili appunto alla cimice stessa. Purtroppo nelle due ultime annate – biennio 2015-2016 – i danni sono invece risultati più estesi e molto gravi, interessando anche altre colture. Dopo le prime apparizioni nel Modenese l'insetto si sta diffondendo a forte velocità nel resto del territorio regionale, a partire dalle province limitrofe di Bologna, Ferrara, Reggio Emilia, e dall'anno scorso ha fatto la sua comparsa anche nel Ravennate e in provincia di Forlì-Cesena, con popolazioni di diversa consistenza a seconda delle località. La grande polifagia di *H. halys* la rende poten-

zialmente pericolosa per molte colture frutticole ed erbacee, anche se il pesco sembra essere la preferita.

Il danno principale provocato dalla cimice asiatica consiste nelle alterazioni prodotte dalle punture e dalle cospicue deiezioni dell'insetto. L'alterazione istologica più comune è il cono salivare, che consiste in un indurimento del tessuto, una sorta di grumo, che si forma in corrispondenza della puntura.

Sulle pere le punture precoci determinano deformazioni simili a quelle provocate dalle punture degli altri insetti emitteri.

Man mano che il frutto raggiunge le sue dimensioni finali, le punture di *H. halys* provocano danni meno evidenti, come piccole suberificazioni o aree necrotiche che, in alcuni casi, possono anche degenerare nella deliquescenza della polpa.

A cura del
**SERVIZIO
FITOSANITARIO
REGIONE
EMILIA-ROMAGNA**

Adulto di
*Halyomorpha
halys*



Serv. Fitosanitario ER

I danni causati alle pere da Halyomorpha halys

Il monitoraggio è fondamentale

Per una corretta tempistica ed esecuzione degli interventi sono fondamentali le informazioni raccolte attraverso i controlli visivi osservando porzioni di piante, ispezionando foglie, frutti e parti legnose per individuare adulti, forme giovanili e ovature di *H. halys*. È opportuno monitorare almeno cinque piante, scelte casualmente, osservandole per un paio di minuti. Queste osservazioni sono estensibili oltre al frutteto anche alle siepi circostanti, considerando che le aree più interessate dalla presenza della cimice sono i bordi dei frutteti e che gli insetti preferiscono posizionarsi sulla parte alta delle piante. Per il monitoraggio, oltre ai controlli visivi, si possono utilizzare le trappole a feromoni di aggregazione, da poco in commercio in Italia, che permettono, a prezzo di qualche danno alle piante limitrofe, di individuare il momento dell'arrivo dell'insetto nel frutteto. Purtroppo per il momento non è stato possibile, basandosi sulle informazioni raccolte dalle trappole a feromoni, stabilire per i nostri ambienti una soglia d'intervento che possa guidare la difesa fitosanitaria, delle principali colture attaccate

dalla cimice. In attesa che le sperimentazioni in corso forniscano elementi utili, la strategia di difesa va impostata in base alla localizzazione delle aree rifugio dalle quali provengono le cimici e alle caratteristiche aziendali.

Può essere opportuno, in un primo momento, concentrare l'utilizzo di una parte dei prodotti fitosanitari nelle aree di bordo adiacenti alle fonti di inoculo.

Scarseggiano i prodotti registrati per la difesa

La lotta chimica, per quanto di fondamentale importanza, non è comunque risolutiva e, per la scarsità di formulati registrati, deve necessariamente sfruttare l'efficacia collaterale dei prodotti impiegati sugli altri target. I trattamenti eseguiti per il controllo della cimice, quindi, vanno integrati in una strategia complessiva, senza tralasciare le tecniche più innovative, come ad esempio la "confusione sessuale", e mantenendo un approccio di difesa sostenibile sia dal punto di vista economico sia ambientale. Un eccessivo appesantimento della difesa, infatti, potrebbe creare il problema di altri fitofagi secondari. Per questo motivo, nella scelta dei prodotti da impiegare, occorre prestare attenzione all'equilibrio complessivo del frutteto, privilegiando quelli più selettivi. Inoltre i prodotti disponibili per la difesa (essenzialmente fosfororganici, piretroidi e neonicotinoidi) svolgono esclusivamente un'attività di contatto e hanno scarsa persistenza, ciò che rende indispensabile scegliere accuratamente il momento di intervento. Ad esempio, i trattamenti eseguiti sulle cimici svernanti non appena arrivano sui bordi dei frutteti sono particolarmente efficaci in quanto possono impedire la diffusione degli insetti verso le file più interne.

La scarsa persistenza dei prodotti rende invece inutili e inefficaci i trattamenti preventivi, messi in atto prima della comparsa dell'insetto, e quelli "estintivi", effettuati dopo la raccolta. Nel primo caso le cimici devono ancora comparire, nel secondo se ne sono già andate verso altre colture appetibili o verso i luoghi di svernamento.

Per contrastare la cimice asiatica particolarmente efficaci sono risultate le coperture dei frutteti con reti anti-insetto. Queste possono essere montate a blocchi, cioè coprenti più file, o montate su ogni singola fila. Dove sono presenti le coperture antigrandine si possono eseguire degli adattamenti delimitando i bordi

con le reti. Una tecnica che comporta onerosi costi di investimento, per cui è prevista la concessione di specifici contributi (vedi box).

In futuro prospettive interessanti possono venire dall'applicazione della lotta biologica classica con utilizzo di parassitoidi indigeni oofagi. Tuttavia questa tecnica deve essere ancora adeguatamente sperimentata e valutata in pieno campo. Per questo partirà, nel Modenese, una sperimentazione in tre aziende coltivate a pero.

Potenziata nel 2017 l'attività di ricerca

Nell'anno in corso continueranno e saranno potenziate le attività di ricerca e sperimentazione a tutti i livelli, coordinate dal Servizio fitosanitario regionale, che coinvolgono Centro ricerche produzioni vegetali di Cesena, Università, Consorzi fitosanitari provinciali, centri di ricerca, società produttrici di agrofarmaci. Inoltre continuerà il monitoraggio, su tutto il territorio regionale, per verificare l'effettiva presenza dell'insetto e il suo incremento nel corso della stagione vegetativa. Le risultanze



Sev. Fitosanitario ER

dei campionamenti e delle trappole a feromoni saranno rese disponibili in tempo reale ai coordinamenti territoriali dei tecnici di produzione integrata, nel cui ambito settimanalmente verrà concordata una comune linea d'intervento. ■

IN ARRIVO UN BANDO DA 10 MILIONI PER L'INSTALLAZIONE DI RETI ANTI-INSETTO

Un bando da 10 milioni per finanziare l'acquisto da parte degli agricoltori di reti anti-insetto per la protezione degli impianti frutticoli a rischio; una cabina di regia unica regionale per coordinare gli interventi sul territorio con la partecipazione di tutti i soggetti interessati (Servizi fitosanitari, Università, enti di ricerca, Organizzazioni dei produttori, centrali cooperative, ecc.); avvio a breve dei primi test sperimentali di lotta biologica con il lancio massivo di insetti predatori del pericoloso fitofago. Sono i nuovi interventi messi in campo dalla Regione Emilia-Romagna per contrastare l'avanzata della cimice asiatica. Il punto sui primi risultati e sulle prospettive di lotta all'insetto-killer, oramai diffuso in tutto il nord Italia, è stato fatto nell'ambito di un affollatissimo convegno organizzato a Bologna dalla Regione.

Per andare in aiuto ai produttori, quest'ultima sta predisponendo un bando con un plafond di 10 milioni del Psr 2014-2020 che saranno impiegati per la concessione di contributi all'acquisto e installazione di reti anti-insetto a difesa dei frutteti minacciati dalla cimice. Gli interventi potranno essere effettuati in tutto il territorio regionale, con priorità alle aree e alle colture più a rischio. L'aliquota di sostegno è pari al 50% della spesa ammissibile, che va da un minimo di 5mila a un massimo di 250mila euro. Il bando permetterà il completamento con coperture laterali di impianti di protezione già esistenti, ad esempio le reti antigrandine. Si stima

che in questo modo potranno essere dotati di un sistema di protezione passiva circa 4mila ettari di frutteti. Per l'installazione di reti anti-insetto complete in impianti frutticoli di nuova realizzazione si potrà invece beneficiare del sostegno finanziario dei programmi operativi delle Op nell'ambito dell'Ocm ortofrutta, con contributi che anche in questo caso dovrebbero aggirarsi intorno al 50%. Questi interventi di sostegno si vanno ad aggiungere ai 900mila euro stanziati recentemente dalla Regione per abbattere fino a 1,5 punti il costo dei prestiti di conduzione alle imprese con priorità, appunto, a quelle danneggiate dalla cimice asiatica. Sul fronte della ricerca e dell'assistenza tecnica il Servizio fitosanitario regionale ha delineato le possibili strategie di lotta integrata, cioè a basso impatto ambientale, per le diverse colture a rischio; metodi e tecniche di difesa adattabili ai diversi ambiti territoriali in stretta e costante collaborazione con la rete dei tecnici agricoli. A questo proposito è già stata avviata una campagna di informazione per sensibilizzare gli agricoltori sul tema. In parallelo alle attività sperimentali già avviate, sono in fase di definizione ulteriori protocolli che riguardano la messa a punto di nuovi modelli previsionali sullo sviluppo e la diffusione della cimice, le tecniche di cattura di massa del fitofago e l'avvio della lotta biologica con i primi lanci sperimentali di insetti antagonisti.



La rivoluzione elettrica *comincia dalla serra*

Horrechi

Quattro ditte, tra cui una emiliana, propongono raccoglitrice senza motore a scoppio. **I vantaggi: zero emissioni, niente rumore, nessun inquinamento del prodotto**

OTTAVIO
REPETTI

La serra è, per definizione, un ambiente a clima controllato e in cui gli scambi gassosi con l'esterno sono assai ridotti, soprattutto nei mesi freddi; in caso contrario non sarebbe possibile la coltivazione di certe piante anche in pieno inverno. Questo, che è il vantaggio principale della coltivazione in serra, si rivela però un handicap quando si parla di lavorazioni meccaniche. Perché appare subito evidente che i gas di scarico prodotti dai motori non si disperdono nell'atmosfera, ma restano concentrati nell'angusto spazio della serra, aumentando i tassi di inquinanti e polveri sottili, dannosi sia per gli operatori sia per le coltivazioni.

Si aggiunga poi l'inquinamento acustico, dovuto anche al fatto che i trattori e soprattutto le macchine specializzate (raccoglitrice in primis) non sono di solito dotati di cabina, inutile su macchine che operano al coperto. Tuttavia, l'assenza di un abitacolo espone chi lavora nelle serre al costante rumore prodotto dai motori, tanto che spesso gli operatori adottano cuffie di protezione.

In altre parole, chiudere un motore endoscopico in una serra non è una scelta felice, sebbene fosse fino a pochi anni fa l'unica praticabile.

Un'alternativa possibile grazie alle nuove batterie

Oggi, tuttavia, esiste un'alternativa: sulla spinta di una maggiore coscienza ambientale, ma anche su richiesta pressante della grande distribuzione, preoccupata per possibili tracce di idrocarburi sugli ortaggi, sono infatti nate le prime macchine elettriche: una soluzione che, evidentemente, elimina alla radice qualsiasi problema di inquinamento, non producendo emissioni di alcun tipo. Lo sviluppo e la messa in commercio di attrezzature elettriche sono dovuti al progresso tecnologico, che ha prodotto accumulatori in grado di abbinare un'autonomia accettabile a volumi e peso non eccessivi. Pertanto, le nuove batterie possono essere collocate nel pianale della macchina operatrice senza appesantirla eccessivamente.

Pro e contro della propulsione elettrica

Nuove macchine, dunque, con un nuovo sistema di propulsione. Ma quali sono i benefici concreti di questa tecnologia? Il più evidente è l'assoluta silenziosità, al punto che gli unici suoni nettamente avvertibili sono quelli della lama che taglia l'insalata e del tappeto che la trasporta. Inutile dire che per gli operatori è un grande sollievo.

Il vantaggio principale delle macchine elettriche è però legato all'eliminazione di qualsiasi tipo di scarico nell'area di lavoro. In una serra dove opera una raccogliitrice elettrica si respira soltanto aria pulita e questo, ovviamente, è di fondamentale importanza anche per le piante, visto che sulle foglie non si depositano polveri sottili, ossidi di azoto o simili. Che, per la verità, sono a un livello minimo anche sul prodotto raccolto con macchine endotermiche, ma il consumatore è molto attento a queste tematiche e la grande distribuzione, di conseguenza, diventa rigorosa nei disciplinari di produzione. Non dobbiamo dimenticare, infine, la questione economica. Perché è vero che le macchine elettriche costano di più (il 10% circa, a quanto ci risulta), ma d'altra parte permettono significativi risparmi sul carburante, dal momento che si ricaricano attraverso una normale presa di corrente, e sui tagliandi di manutenzione periodici.

Il che, peraltro, può rappresentare un problema: non è sempre detto, infatti, che in una serra vi sia una presa di corrente, soprattutto se parliamo di installazioni lontane dalla sede aziendale. Meglio dunque tenere d'occhio il livello delle batterie, per non restare a piedi prima di raggiungere il punto di ricarica più vicino. Comunque di solito le macchine dispongono di sistemi di allarme che avvertono l'operatore quando la carica delle batterie scende sotto il livello di guardia. A questo proposito: che autonomia hanno? Assai variabile: si va da 6 a 14 o più ore, a seconda del tipo di batteria e soprattutto dell'intensità del lavoro. Perché è chiaro che una macchina messa a fare raccolta in una serra consumerà meno energia di una cingolata che lavora nel fango, in pieno campo.

Non dovrebbe essere invece un problema la tenuta delle batterie nel tempo: quelle di ultima generazione sono garantite per 1.500 ricariche, dunque per una durata di circa cinque anni. Terminati i quali, piuttosto che sostituirle, conviene cambiare l'intera macchina.



Quattro raccogliatrici semoventi

Abbiamo analizzato, finora, pregi e difetti delle attrezzature elettriche, non soffermandoci sui dettagli delle medesime.

Al momento, da quanto ci risulta, l'offerta riguarda esclusivamente le raccogliatrici semoventi, adatte al lavoro sia in serra sia in pieno campo, ma indubbiamente più vocate per la prima. A proporle sono soltanto quattro ditte, che tuttavia, insieme, rappresentano la larga maggioranza del mercato. La prima, in ordine di tempo, è stata la campana Durso, che ancora oggi vende la sua Ell-E, raccogliitrice elettrica per insalate e simili. Abbiamo poi la Slide Eco della veneta Hortech: ancora una raccogliitrice, ancora per insalate, rucola e simili. Sempre dal Veneto arrivano anche le Ortomec, recentemente rinnovate con alcune importanti implementazioni: in primo luogo, il Bi-control, ovvero un doppio sistema per il controllo dell'altezza di taglio. Che si può fare partendo da terra oppure, grazie a un sensore a ultrasuoni, dalla cima della pianta: soluzione utile quando il cliente chiede piante della medesima altezza per facilitare le operazioni di pulizia e confezionamento. Recentemente la Ortomec ha inoltre realizzato una versione per valeriana della sua Electro: si tratta di una macchina per serra e pieno campo montata su ruote o su cingoli, per lavorare meglio anche su terreni pesanti senza danneggiare il suolo. Inoltre è allo studio l'adozione di batterie al litio, più leggere e performanti di quelle comuni. Infine, un costruttore emiliano: De Pietri di Vezzano sul Crostolo (Re), un nome certo non nuovo per chi si occupa di meccanica e orticoltura. All'ultima Eima, dopo anni di progettazione e test, ha presentato la sua Fr 38 Eco, una falciatrice con motore elettrico per orticole da quarta gamma e industria. Tra i suoi *plus*, batterie da 11 ore di durata, trasmissione in grado di muovere la macchina anche su terreni fangosi ed eliminazione di qualsiasi circuito idraulico. Nessun rischio, insomma, di contaminare terreno o raccolto con olio: un'altra fetta di inquinamento eliminata. ■

Nella pagina a fianco, Slide Eco, raccogliitrice a propulsione elettrica di Hortech. Sopra, Fr 38 Eco di De Pietri, falciatrice per orticole in cui, oltre al motore a scoppio, è stato eliminato ogni circuito idraulico

PROGETTO ISMEA NASCE LA BANCA DELLE TERRE PER AIUTARE I GIOVANI

Diventare imprenditori agricoli, soprattutto per chi ha meno di 40 anni, d'ora in poi sarà più facile grazie alla Banca delle terre agricole, strumento disponibile sul sito dell'Ismea che, attraverso una dettagliata mappatura di terreni e aziende pubbliche messe sul mercato, fa incontrare in modo più efficace la domanda e l'offerta nel settore.

Il piano ha come obiettivo la valorizzazione del patrimonio fondiario pubblico e punta a favorire il ricambio generazionale in agricoltura attraverso agevolazioni alla vendita e credito ai giovani. «Dobbiamo stimolare in ogni modo la crescita - afferma il ministro **Maurizio Martina** - consentendo soprattutto ai giovani di poter avere un accesso alla terra e al credito semplificato».

Sul sito di Ismea terreni e aziende in vendita sono descritti minuziosamente: per aggiudicarsi si deve innanzitutto presentare una manifestazione di interesse, quindi partecipare a un'asta pubblica tra gli interessati o, in alternativa, a una trattativa privata. Per i giovani ci sarà la possibilità di un mutuo ipotecario Ismea. Nella Banca delle terre sarà possibile trovare i terreni di Regioni, Comuni e altri Enti pubblici che sottoscriveranno convenzioni con Ismea. Sul sito anche i terreni del progetto governativo Terrevive. Si parte con la messa all'asta dei primi 8mila ettari di terreni di proprietà di Ismea.

POMODORO DA INDUSTRIA NEL NORD ITALIA PREZZO FISSATO A 79,75 EURO/TONNELLATA

Accordo al ribasso per il pomodoro da industria nelle regioni del nord Italia. A conclusione di una lunga trattativa tra le parti, il 7 marzo scorso il prezzo è stato fissato a 79,75 euro a tonnellata, il che significa una decurtazione del 15% negli ultimi due anni (nel 2015 era 92 euro). Il prezzo è stato abbassato per allinearlo a quello di altre zone produttive: in Andalusia (Spagna) l'intesa interprofessionale è stata chiusa a 72 euro, in Portogallo a 74, in California a 60 dollari.

La settimana precedente era stato raggiunto l'accordo sulla quantità di pomodoro che sarà contrattata, pari a 1,7 milioni di tonnellate, poco meno rispetto al 2016. Oltre la soglia di 1,7 milioni, per ogni tonnellata in più prodotta le Organizzazioni di produttori (Op) pagheranno una penalità di 20 euro. Il prodotto biologico ha un capitolato a sé. Negativi i commenti delle organizzazioni professionali dell'Emilia-Romagna. **Tonello** (Coldiretti): «Il sistema e le regole stanno strangolando i produttori». **Tosi** (Confagricoltura): «Così i produttori sono in ginocchio e l'Emilia-Romagna rischia di perdere un'altra coltura strategica del territorio».

DECRETO "MILLEPROROGHE" PATENTINI GUIDA TRATTORI, L'OBBLIGO SLITTA DI UN ANNO

Slitta ancora l'obbligo del cosiddetto patentino per poter guidare alcune categorie di mezzi agricoli. È quanto prevede la legge n. 19/2017, che ha convertito il decreto "Milleproroghe" e ha rinviato al 31 dicembre 2017 l'entrata in vigore dell'accordo Stato-Regioni del 22 febbraio 2012, che ha appunto istituito l'obbligo del patentino per condurre trattori, escavatori, carrelli raccogli-frutta.

Prorogato di un ulteriore anno (al 31 dicembre 2018) anche il termine entro cui dovranno essere frequentati i corsi di aggiornamento per gli agricoltori che possiedono un'esperienza nella conduzione di macchine agricole di almeno due anni all'entrata in vigore dello stesso accordo.

Spostando l'entrata in vigore dell'accordo Stato-Regioni, sono slittate anche le altre scadenze. Cosicché, per fare un esempio, gli addetti all'uso delle macchine dopo il 31 dicembre 2017 devono conseguire le abilitazioni frequentando i corsi completi entro i due anni successivi, cioè entro il 31 dicembre 2019. Stessa scadenza per gli operatori che possono dimostrare di avere avuto una qualche formazione prima del 31 dicembre 2017 con i corsi integrativi di aggiornamento. (A.G.)

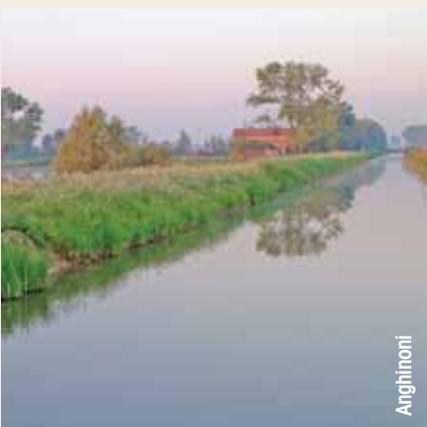
RICERCA COLDIRETTI/EURISPES AGROMAFIE 2017, IL BUSINESS DEL MALAFFARE SALE A 22 MLD

Il business delle agromafie continua a crescere, con un balzo del 30% solo nell'ultimo anno, attestandosi a quota 22 miliardi circa, frutto dei reati e del malaffare operati nel settore agricolo e alimentare dalla criminalità, dalla mafia alla delinquenza comune. Il fenomeno interessa tutti i territori d'Italia, dal Nord al Sud, e affligge molte imprese. La ristorazione è forse il campo preferito dalle agromafie, che in alcuni casi possiedono addirittura e catene di ristoranti. Nelle loro mani oltre 5mila locali, con una più capillare presenza a Roma, Milano e nelle grandi città. A fare il punto sul fenomeno e le sue derivazioni come il caporalato è il "Rapporto Agromafie 2017" elaborato da Coldiretti, Eurispes e Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare. I ministri della Giu-



stizia Andrea Orlando, delle Politiche agricole Maurizio Martina e dell'Interno Marco Minniti, intervenuti alla presentazione, hanno ricordato quanto già messo in campo, a cominciare dalla legge contro il caporalato, per continuare con la prossima legge contro i reati agroalimentari.

OPERE PUBBLICHE PIANO IRRIGUO NAZIONALE, AL VIA LA FASE OPERATIVA



Anghinoni

Emanato il bando ministeriale per l'attribuzione dei 300 milioni di euro del nuovo Piano irriguo nazionale. I progetti esecutivi messi a punto dai Consorzi di bonifica in tutt'Italia sono 243, per un importo complessivo che supera 1,5 miliardi di euro. Si preannuncia quindi un'accesa competizione tra territori per spartirsi le risorse disponibili. Per colmare i gap si spera nella nuova tranche

finanziaria che dovrà arrivare dal prossimo bando per l'attribuzione di ulteriori 295 milioni, stanziati dal Comitato interministeriale per la programmazione economica, a valere sul Fondo sviluppo e coesione 2014-2020 e destinati anche a interventi nel campo delle infrastrutture irrigue e per la realizzazione di bacini di accumulo idrico.

È il quadro emerso al termine del tour informativo - con tappe a Bari, Napoli, Venezia, Milano e Roma - che ha consentito di incontrare tutti i Consorzi di bonifica interessati a partecipare. «Si è trattato - ha commentato il presidente Anbi, **Francesco Vincenzi** - di un importante lavoro di confronto e trasparenza sui termini del bando e sulle relative condizioni di ammissibilità, a partire dall'ottimizzazione d'uso della risorsa idrica, una grande opportunità per il territorio e per l'agricoltura del *made in Italy*, per il reddito delle imprese e per l'occupazione».

INNOVAZIONE NAScerà DAGLI SCARTI AGRICOLI LA BIOPLASTICA PER COSMETICI

Bio-on ha posato oggi la prima pietra del nuovo impianto a Castel San Pietro Terme, comune della città metropolitana di Bologna, dedicato alla produzione di Minerv Bio Cosmetics, le microperline in bioplastica speciale PHAs progettate per il settore cosmetico e destinate a sostituire le microscopiche particelle di plastica, derivate dal petrolio e non biodegradabili, presenti in molti cosmetici. Era presente anche il ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti.

Minerv Bio Cosmetics è annunciata biodegradabile al 100%. Lo stabilimento (è stata riconvertita una ex fabbrica senza utilizzare altro suolo) verrà completato entro l'anno e produrrà a inizio 2018 grazie a un investimento di 15 milio-

ni. Darà lavoro a regime a circa 40 persone. L'impianto, su un'area di 30mila metri quadrati, con capacità produttiva di 1.000 tonnellate/anno espandibile a 2.000, sarà dotato di moderne tecnologie e laboratori di ricerca per sviluppare nuovi tipi di bioplastica utilizzando come materia prima scarti agricoli e agro-industriali.

ETICHETTE PRODOTTI OBBLIGATORIA L'INDICAZIONE DELLO STABILIMENTO

Il Consiglio dei Ministri ha approvato un decreto legislativo che disciplina l'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, come richiesto dalla legge di delegazione europea 2015 (articolo 5 della legge n. 1170/2016). Tale indicazione obbligatoria in etichetta è prevista per i prodotti alimentari preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività, al fine di garantire, oltre a una corretta e completa informazione al consumatore, una sicura e immediata rintracciabilità dell'alimento da parte degli organi di controllo e, di conseguenza, una più efficace tutela della salute. Previsti anche un rafforzamento e una semplificazione del sistema sanzionatorio per le violazioni delle disposizioni stabilite dal provvedimento, individuando quale autorità amministrativa competente l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari del ministero delle Politiche Agricole.

Flash

ACCADEMIA AGRICOLTURA, CANTELLI FORTI PRESIDENTE
Giorgio Cantelli Forti è stato rieletto alla presidenza dell'Accademia Nazionale di Agricoltura per il triennio 2017-2019.

BONIFICHE FERRARESI FA SHOPPING IN SARDEGNA

Bonifiche Ferraresi, la più grande azienda agricola italiana quotata in Borsa con sede a Jolanda di Savoia (Fe), ha acquisito Bonifiche Sarde: 573 ettari di terreni, in provincia di Oristano. Siglato un contratto d'affitto di 15 anni con l'agenzia regionale Laore Sardegna per altri 429 ettari.

COOP ITALIA SI LANCIÀ NELLE VENDITE ON LINE

Coop Italia ha lanciato il servizio "Easy Coop" per l'acquisto on line e la consegna a domicilio di ben 10mila cibi, di cui circa 3mila prodotti freschi tra ortofrutta, carne, pesce, salumi, latticini, pane, pasticceria. La spesa si può ordinare sul sito web dedicato:

www.easycoop.com

Appuntamenti

FORLÌ, 5-7 APRILE

FIERAVICOLA, INTERNAZIONALIZZAZIONE E ORGANIZZAZIONE DI FILIERA

Con un'area espositiva di oltre 20mila m², FierAvicola si conferma la manifestazione leader in Italia e una delle fiere B2B più importanti in Europa per il settore avicolo. Grazie al suo alto grado di specializzazione, è vetrina strategica per le relazioni professionali e commerciali internazionali degli esperti del mondo avicolo: tra i mercati dell'est Europa e il Mediterraneo. L'obiettivo di FierAvicola 2017 è valorizzare le eccellenze mondiali di settore, puntando alla qualità dell'intero processo produttivo, fino al prodotto finito. Un ricco programma di convegni tecnici, scientifici e commerciali e una fitta agenda di attività completano l'offerta. A poche settimane dall'apertura, l'organizzazione è già ad un +30% di espositori internazionali e +20% di visitatori internazionali preregistrati. Tra le novità segnaliamo la tavola rotonda in programma il 6 aprile in collaborazione con Mark Up, per mettere a fuoco le scelte delle famiglie italiane, che dimostrano una propensione positiva all'acquisto di carne avicola e uova. Si parlerà di *packaging*, di servizi all'interno della Gdo e dei segmenti di consumo in crescita, con particolare riferimento all'etnico e al premium gourmet, linee di prodotti associate all'arte culinaria.

www.fieravicola.com

PARMA, 12-13 APRILE

CIBUS CONNECT 2017 E ORIGO: TUTTO L'AGROALIMENTARE DI QUALITÀ



Un'opportunità unica per scoprire e gustare i prodotti delle migliori aziende agroalimentari italiane.

Dopo il grande successo di CibusèItalia, il padiglione dedicato all'agroalimentare *made in Italy* a Expo Milano 2015, e di Cibus 2016, il 12 e 13 aprile presso la Fiera di Parma si apre Cibus Connect, due giorni di incontri con *top buyers* nazionali e internazionali, con *workshop* dedicati alle filiere produttive per approfondire lo scenario globale. Tra le novità di questa edizione anche Origo il primo Forum mondiale dedicato alle Dop e Igp promosso da Regione Emilia-Romagna, ministero delle Politiche Agricole, con il sostegno della Commissione europea e in collaborazione con Unione parmense degli industriali e Fiere Parma. Da segnalare anche un'area in cui lo *show cooking* fa da sfondo a *workshop* dedicati. www.cibus.it

MILANO, 8-11 MAGGIO

TUTTOFOOD, NUOVE TENDENZE E FORMAZIONE NEL B2B

La fiera internazionale del B2B dedicata al *food & beverage*, organizzata da Fiera Milano, si svolgerà dall'8 all'11 maggio 2017. In sole cinque edizioni Tuttofood è diventato il palcoscenico ideale per presentare i propri prodotti al mercato nazionale e internazionale.

Tra i punti di forza segnaliamo Spazio nutrizione: incontri e corsi realizzati in collaborazione con società medico-scientifiche per coinvolgere, oltre ai protagonisti dell'agroalimentare, anche medici, nutrizionisti, dietisti, operatori del benessere, personal trainer e farmacisti. Oltre 80 aziende e più di 3.500 partecipanti nella scorsa edizione e da quest'anno ben sei università che collaborano al progetto: dalle milanesi Statale, Cattolica, Bicocca, Politecnico e Iulm all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) nata, con la sua Scuola di cucina, da un'idea dell'associazione Slow Food in collaborazione con le Regioni Piemonte ed Emilia-Romagna.

Lunedì 8 maggio Spazio nutrizione esordirà con incontri sul ruolo della filiera nella sicurezza alimentare, su dimagrimento e controllo del peso, sull'obesità come malattia trascurata e sull'utilizzo dei probiotici.

Martedì 9 maggio sarà la volta di nutrizione nel primo anno di vita, salute della donna, disturbi del comportamento alimentare, ristorazione collettiva, integrazione e salute.

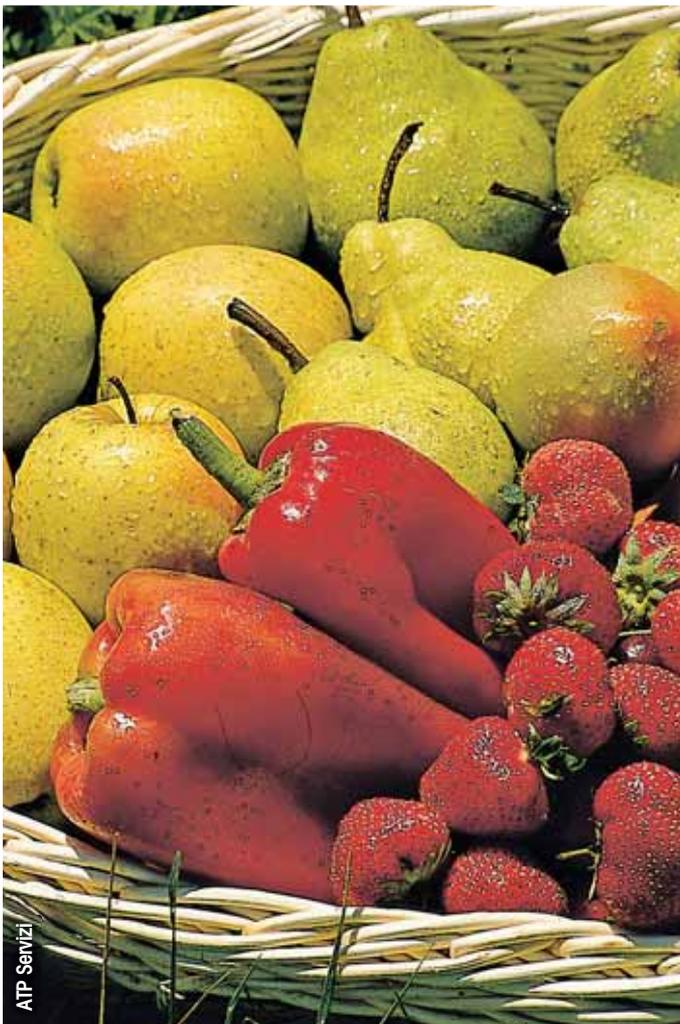
Gli argomenti di mercoledì 10 maggio saranno la dieta mediterranea, gli stili di vita corretti per un invecchiamento sano, nutrizione e integrazione di genere, ruolo dell'educazione alimentare e nutrizione e recupero per la performance sportiva.

Infine giovedì 11 maggio si parlerà di nutrizione e cancro, nutrizione e sicurezza nei primi tre anni di vita, nutrizione e fertilità di coppia e ruolo del farmacista nella nutrizione della terza età.

www.tuttofood.it

RIMINI, 10-12 MAGGIO MACFRUT, HUB INTERNAZIONALE PER IL SISTEMA ORTOFRUTTICOLO

La 34ª edizione della manifestazione, che si terrà a Rimini dal 10 al 12 maggio, sarà un Macfrut più grande (8 padiglioni), più innovativo e soprattutto più internazionale. Sono i numeri a confermarlo: gli espositori esteri crescono di oltre il 30% rispetto alla passata edizione. Gli Stati presenti saranno ben 40 con numerose *new entry*, in rappresentanza dei cinque Continenti. Risultato: Macfrut diventa vero e proprio hub per l'internazionalizzazione del sistema ortofrutticolo italiano. Tra le novità numerosi Paesi dell'Africa, continente sempre più interessato a rapporti commerciali con l'Italia. Una delle grandi novità dell'edizione 2017 sarà "Macfrut in campo", una grande area nei padiglioni della Fiera di Rimini dove verrà riprodotto un vero e proprio campo di coltura che vedrà all'opera le macchine agricole. Tra le novità vegetali di questa edizione anche le *micro greens*, nuova frontiera dell'orticoltura, che micro sono per le dimensioni molto ridotte, ma sono in realtà macro per la concentrazione di sostanze nutritive, il contenuto vitaminico, la naturalità e soprattutto il grande futuro. Non a caso questa categoria di vegetali viene

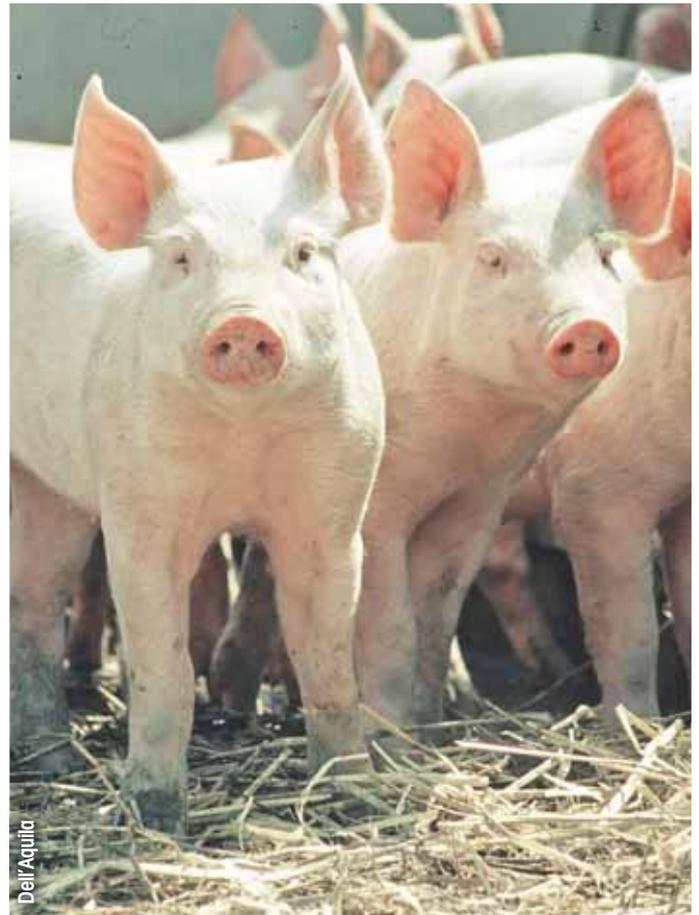


ATP Servizi

definita "super food", cioè super cibo salutare che si pone agli antipodi rispetto al *junk food* (cibo spazzatura) oggi tanto di moda.

www.macfrut.com

MONTICHIARI (BS), 12 MAGGIO BIO SICUREZZA E SALUTE ANIMALE, LE NUOVE FRONTIERE IN SUINICOLTURA



Dell'Aquila

Con questo titolo torna la Giornata della suinicoltura: il 12 maggio 2017 appuntamento presso l'hotel Garda di Montichiari (Bs) a partire dalle 9.30, per approfondire il tema della biosicurezza e della salute animale in suinicoltura, con un focus sulla prevenzione, che rappresenta lo snodo cruciale per una corretta e produttiva gestione della porcilaia moderna.

Si parlerà di biosicurezza, virologia, benessere animale, con un occhio sempre rivolto a cosa accade all'estero, nei Paesi europei, dove la suinicoltura rappresenta una delle voci più importanti dell'economia agro-zootecnica. Non mancherà poi una *case history* con l'intervento di un allevatore che nella recente realizzazione dei suoi siti produttivi ha adottato i più moderni e innovativi sistemi di allevamento, sfruttando al massimo ciò che la tecnologia propone in un'ottica di razionalizzazione e sostenibilità aziendale.

www.giomatadellasuinicoltura.it

Cytisus: rustici arbusti per un manto fiorito

Al genere appartengono diverse specie, comunemente note come ginestre. **Vigorose e poco esigenti, sono tutte caratterizzate da rigogliose fioriture primaverili-estive**

MARIA TERESA SALOMONI,
Proambiente
Tecnopolo Cnr,
Bologna

MASSIMO DRAGO
Servizio Sviluppo
Produzioni
Vegetali,
Regione
Emilia-Romagna

Cytisus nigricans,
una delle più
piccole tra le specie
presentate, cresce
spontaneo nelle
regioni meridionali
italiane

Ogni qualvolta desideriamo fare chiarezza sull'identificazione di un gruppo di piante, rischiamo di creare un po' di confusione iniziale poiché dobbiamo far districare il lettore tra le denominazioni comuni, che spesso confondono le idee, e quelle latine che suggeriscono esattamente le forme, ma usando termini ormai quasi sconosciuti, o gli impieghi ora superati da nuovi materiali. È quanto accade con il genere trattato in questo numero, *Cytisus*, le cui specie sono chiamate ginestre, come *Spartium*, già descritto nel numero di aprile del 2015, e *Genista*, di cui si parlerà in altro articolo.

Incominciamo a delineare le caratteristiche comuni tra i generi per poi identificare le specie appartenenti a *Cytisus* con una certa sicurezza.

Piante che fanno bene al suolo

Sono arbusti che ammantano le pendici collinari soleggiate di fiori gialli, talvolta profumati, i cui areali di distribuzione spesso si sovrappongono impedendo una sicura assegnazione botanica attraverso la fitogeografia, tranne poche eccezioni. Appartengono alla famiglia delle *Fabaceae* (ex *Leguminosae*), quindi possiedono fiori papilionacei, cioè con una struttura simile a farfalle.



Sono piante miglioratrici del suolo grazie all'azione azotofissatrice dei batteri viventi nei loro apparati radicali.

Il genere *Cytisus* è ricco di specie ed esiste un gran numero di cultivar con fiori dai molti colori, oltre al giallo originario, spesso erroneamente commercializzati con il nome *Genista*. I fiori sono riuniti in racemi fogliosi, cioè formano un'infiorescenza semplice costituita da un asse centrale sul quale si inseriscono i fiori con peduncoli della stessa lunghezza, i più vecchi nella parte inferiore dell'asse, i più giovani nella parte sommitale. La chiave di riconoscimento delle singole specie è riportata nel box.

Tante le specie ornamentali

Tra le specie diffusamente impiegate in ambito ornamentale, troviamo:

- *Cytisus albus*: sinonimo di *Cytisus multiflorus*, raggiunge i 3 metri di altezza, ha foglie trifogliate. I fiori singoli, ascellari, sono disposti lungo i rami dell'anno precedente e compaiono in maggio;

- *Cytisus battandieri*: proveniente dai Monti dell'Atlante (Africa nord-occidentale), è resistente al freddo. Raggiunge i 5 metri di altezza, è rivestito di una peluria sericea e i fiori, raccolti in racemi apicali eretti, compaiono in giugno emanando un gradevole

profumo fruttato;

- *Cytisus canariensis*: alto fino a 2 metri, è sempreverde nei climi più miti. Ha foglie trifogliate, munite di brevi piccioli. Fiorisce da maggio a luglio con fiori riuniti in racemi molto profumati e di colore giallo vivo;

- *Cytisus monspessulanus*: alto fino a 3 metri, pubescente, ha foglie persistenti nei climi miti ed è sensibile al gelo. In maggio produce ombrelli fioriferi formati da 3-9 fiori;

- *Cytisus nigricans*: noto con il nome comune di citiso scuro, è alto fino a 1,50 metri ed è diffuso nelle brughiere fino a 400 metri sul livello del mare. I rami giovani, coperti da una leggera peluria bianca, quando si seccano anneriscono, caratteristica distintiva della specie che, per tutti gli altri aspetti, potrebbe confondersi con *Cytisus sessilifolius*. I legumi vellutati sono arcuati alle due estremità e contengono semi bruni. È a fioritura tardiva: in giugno-luglio compaiono densi racemi terminali portati sui rami dell'anno;

- *Cytisus x praecox*: ibrido spontaneo tra *Cytisus purgans* x e *Cytisus albus*, forma un arbusto più denso di quest'ultimo ed è più fogliato. È di facile coltura essendo poco esigente. I fiori, che talvolta emanano un odore sgradevole, sono grandi e numerosi;

- *Cytisus purgans*: proviene dalle zone meridionali della Francia e della Spagna, raggiunge il metro di altezza, è vigoroso e, in primavera, produce fiori di colore giallo oro portati sui rami degli anni precedenti;

- *Cytisus scoparius*: noto come ginestra dei carbonai, la specie più conosciuta, è originario di ambienti montani ed è presente ovunque in Italia. Alto fino a 2,5 metri, ha rami decorativi anche quando sono spogli. È

identificabile per le scanalature longitudinali dei fusti, formanti 5 costole che danno alla sezione dei rami una forma pentagonale. Ha foglie caduche e alterne di due tipi: picciolate e composte da tre foglioline alla base, intere in alto. Tutte le sue parti sono glabre, tranne i legumi, pelosi alla giuntura delle valve. I fiori compaiono da maggio a giugno, sono molto profumati e hanno un discreto interesse pollinifero e nettario. I semi, giallastri, conservano la capacità di germinare anche dopo moltissimi anni. I suoi fiori, un tempo usati per tingere di verde i tessuti, sono impiegati in profumeria, i rami lignificati si usano per fabbricare delle scope rustiche, mentre quelli più giovani ancora flessibili servono per realizzare legature.

Occhio alle potature

I citisi si coltivano ovunque, anche se nelle regioni più fredde è meglio prescegliere *Cytisus battandieri*. Le specie provenienti dalle regioni meridionali e più assolate non temono la siccità; in particolare, *Cytisus scoparius*, originario dei terreni silicei, rifugge i suoli calcarei preferendo terriccio sabbioso e ben drenato. Le specie presentate sono tutte abbastanza alte e vengono utilizzate per la formazione di macchie ornamentali monospecifiche o in consociate con altre arbustive a fioritura differenziata. L'unica vera attenzione che occorre riservare ai citisi riguarda la potatura, poiché le specie come *Cytisus nigricans* che fioriscono sui rami dell'anno precedente vanno eventualmente potate dopo la fioritura. ■

COME RICONOSCERE LE SPECIE APPARTENENTI AL GENERE CYTISUS

1a - Calice con labbro superiore profondamente dentato	<i>Cytisus canariensis</i>
1b - Calice con denti brevi	2
2a - Foglie quasi tutte semplici, sessili, setoso-tomentose su entrambe le pagine; fiori con odore acre	<i>Cytisus x praecox</i>
2b - Foglie non come sopra	3
3a Calice campanulato	4
3b Calice tubuloso	5
4a Stilo arrotolato; foglie composte picciolate	<i>Cytisus scoparius</i>
4b Stilo ricurvo; foglie composte sessili	<i>Cytisus purgans</i>
5a Pianta glabra o con pochi peli, prostrata o ascendente	<i>Cytisus purpureus</i>
5b Pianta pelosa, eretta	6
6a Fiori giallo oro in racemi cilindrici compatti	<i>Cytisus battandieri</i>
6b Fiori bianchi o giallastri in fascetti ombrelliformi	<i>Cytisus albus</i>

Chiave dicotomica di identificazione delle specie appartenenti al genere *Cytisus*, tratta da R. Motti, Guida al riconoscimento degli arbusti ornamentali.

La chiave dicotomica serve per identificare una specie all'interno di un genere (o un genere all'interno di una famiglia e così via) attraverso le caratteristiche morfologiche. Nel caso di *Cytisus*, vediamo che la forma del calice tipicizza le specie, poiché al punto 1a la forma del "calice profondamente dentato" individua sicuramente *Cytisus canariensis*. Se la pianta da identificare ha un calice differente, e la chiave 1b ci fa capire se può essere solo con denti brevi, si deve andare al punto 2. Qui troviamo altre due descrizioni, stavolta riguardanti le foglie. La descrizione 2a identifica *Cytisus x praecox*; se le foglie sono diverse dovremo andare al punto 3 e così via.

UN PRIMO PASSO NELL'ADDOMESTICAZIONE DELLA QUINOA

La quinoa (*Chenopodium quinoa*) ha recentemente riscosso un forte interesse globale grazie alle sue eccellenti proprietà nutritive e alla capacità di prosperare in ambienti difficili e su terreni di scarsa qualità. I ricercatori dell'Università Kaust in Arabia Saudita hanno completato il primo sequenziamento genomico dell'intera pianta, al fine di ampliarne il potenziale di utilizzo. Una problematica di questa pianta è legata all'accumulo nei semi di particolari sostanze amare chiamate saponine. Tramite il sequenziamento genomico è stato possibile identificare il gene che controlla la sintesi di questi composti facilitando così in futuro l'allevamento di piante senza questa spiacevole caratteristica.

Autori: **David E. Jarvis et al.**

Titolo: **The genome of *Chenopodium quinoa***

Fonte: **Nature 1-6, 2017**

ORZO E PISELLI INSIEME PER RIDURRE LE EMISSIONI DI GAS SERRA



Prove sperimentali di campo, condotte da Pietro Iannetta dell'Istituto James Hutton (Regno Unito), hanno dimostrato che piantare leguminose intercalate con i cereali può aiutare a ridurre le emissioni di gas serra in quanto evita l'utilizzo di fertilizzanti azotati artificiali, senza comportare una diminuzione delle rese. Nella prova è emerso che, nonostante orzo e piselli fossero stati piantati al 50%, e non fosse stato usato azoto artificiale, le rese totali dell'orzo erano addirittura superiori a quelle dell'orzo piantato in monocultura. Questo accade perché le leguminose sono in grado di fissare l'azoto e, quando crescono in consociazione con altre piante, sono in grado di supplire alle loro necessità di azoto.

Autori: **British Ecological Society (Bes)**

Titolo: **Peas and goodwill: an ecologist's wish this Christmas**

Fonte: www.sciencedaily.com/releases/2016/12/161213223109.htm

LA CIMICE ASIATICA SUL VINO: DANNI EVITATI SE CONTENUTA



In uno studio pubblicato sul *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, gli scienziati hanno individuato la soglia massima di cimici asiatiche (*Halyomorpha halys*) per grappolo di uva entro la quale la qualità del vino non viene alterata. Questo minuscolo parassita è trasportato assieme ai grappoli fino all'interno della cantina vinicola. Qui, a causa dello stress subito in seguito ai processi di lavorazione dell'uva, l'insetto rilascia due composti: il tridecano, inodore, e l'(E)-2-decenale, che odora di muffa. Gli scienziati hanno dimostrato che un numero di cimici in cantina non superiore a tre per grappolo non compromette la qualità del vino.

Autori: **Pallavi Mohekar et al.**

Titolo: **Influence of Winemaking Processing Steps on the Amounts of (E)-2-Decenal and Tridecane as Off-Odorants Caused by Brown Marmorated Stink Bug (*Halyomorpha halys*)**

Fonte: **Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2017**

UN BUON NASO AL SERVIZIO DELLA SCIENZA: I TANTI ODORI DEL PESCE

Una ricerca tedesca ha indagato le cause per cui il pesce, in particolare quello di allevamento, assume odori sgradevoli. In generale questi odori sono provocati dalla presenza di microrganismi e di altre sostanze nelle vasche di allevamento. Le spiacevoli note di muffa e il sapore di terra sono associati a due sostanze, la geosmina e il composto chimico 2-metilisoborneolo (MIB). La ricerca ha messo in luce che altre sostanze, responsabili dell'odore di letame nel pesce, sarebbero invece associate alla degradazione dei pesticidi.



Autori: **Mohamed Ahmed Abbas Mahmoud, Andrea Buettner**

Titolo: **Characterisation of aroma-active and off-odour compounds in German rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). Part I: Case of aquaculture water from earthen-ponds farming**

Fonte: **Food Chemistry, 2016**

ETICHETTE A SEMAFORO

ECCELLENZE MADE IN ITALY A RISCHIO

Il paradosso delle etichette a semaforo – adottate per ora in Inghilterra ma presto in tutta Europa anche da sei colossi dell'industria alimentare come Coca Cola, Mars, Mondelez, Nestlé, PepsiCo e Unilever – è racchiuso in un verdetto che lascia di stucco: disco rosso al Parmigiano Reggiano, verde alla Coca Cola Light.

Il sistema di etichettatura che attribuisce tre colori (rosso, giallo e verde) in base al contenuto di grassi, grassi saturi, zuccheri e sale, bocchia uno dei formaggi più amati al mondo per il contenuto di grassi e calorie ma promuove la Coca Cola Light perché ha "poche" calorie. Peccato che la diminuzione del carico calorico sia dovuta sì alla ridotta presenza di zuccheri che però sono stati sostituiti dagli edulcoranti – aspartame e acesulfame K – i cui effetti sulla salute, in primis quelli dell'aspartame, sono sicuramente più temibili di qualche caloria in eccesso. Per non parlare del colorante E150d, presente in tutte le cole, sul quale da tempo si addensa più di un dubbio.

Il disco rosso non serve

Se sull'aspetto nutrizionale l'etichetta a semaforo mostra il fianco a molte critiche, è la logica alimentare stessa a essere sbagliata. Bocciare un singolo nutriente di un alimento non ha molto senso dal momento che l'approccio a una dieta salutare deve essere sistemico: non esistono ingredienti o cibi "sbagliati" esistono eccessi e sostanze nocive che vanno contrastati all'interno di uno stile di vita e alimentare equilibrato. Alla fine, quindi, semplificare con un disco rosso non risolve il problema ai consumatori. Anzi. Lo ha spiegato bene al *Salvagente* **Rolando Manfredini**, responsabile Sicurezza alimentare di Coldiretti: «Queste etichette hanno l'intento di contrastare l'obesità ma tendono a semplificare la scelta nutrizionale che non può basarsi solo sugli elementi principali di un alimento, come proteine e grassi, ma deve tener conto anche degli apporti qualitativi di altri nutrienti importanti, ad esempio le vitamine e i sali minerali, e del concetto di variazione della dieta. È un errore, inoltre, non considerare l'apporto specifico dell'alimento nel suo com-

plesso. Ad esempio, il nostro olio d'oliva viene contrassegnato con il colore rosso perché ha 9 calorie per 100 grammi ma, oltre al fatto che non si consumano mai 100 grammi di olio in una volta sola, non viene preso in considerazione il contenuto di antiossidanti che contrastano le malattie cardiovascolari».

Le conseguenze sugli acquisti

Contro l'etichetta a semaforo, in Italia, si sono compattati un po' tutti: dal governo all'opposizione, dai produttori ai confezionatori fino ai consumatori con la vistosa eccezione di Altroconsumo, a favore – un po' masochisticamente – dei tre colori sulle confezioni.

Se il sistema del "traffic light" non favorisce stili alimentari migliori, di sicuro penalizza i cibi della nostra tradizione. Gli effetti del "rosso" sulle scelte dei consumatori sono del tutto immediati, come ha rivelato una ricerca di Nomisma condotta sul mercato inglese. Prendiamo due eccellenze del *made in Italy*: il prosciutto di Parma con il bollino rosso ha registrato una perdita del 68% nelle vendite fra novembre 2013-gennaio 2014 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente; nel trimestre dicembre 2013-febbraio 2014 il Parmigiano Reggiano ha visto calare le vendite del 10%.

La salute degli inglesi sarà migliorata pasteggiando a Coca Cola Light?

ENRICO CINOTTI

Le etichette nutrizionali a semaforo, adottate in Gran Bretagna, classificando gli alimenti solo in base al loro contenuto di sale, zucchero e grassi, penalizzano con indicazioni fuorvianti molte eccellenze alimentari, italiane e non solo



LUNA DI APRILE 2017

 PRIMO QUARTO
03 aprile

 LUNA PIENA
11 aprile

 ULTIMO QUARTO
19 aprile

 LUNA NUOVA
26 aprile

PREVISIONI STAGIONALI FINO A MAGGIO

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

Temperature: Probabile prevalenza di temperature normali o superiori alla norma, con possibilità di incursioni d'aria più fredda del normale.

Precipitazioni: Totali trimestrali più probabilmente nella norma o inferiori.

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

Nel 2016 febbraio aveva segnato il punto di svolta tra un periodo estremamente siccitoso, (novembre e dicembre 2015 avevano avuto le piogge più basse almeno dal 1961), e una fase di segno diametralmente opposto. Con i suoi circa 150 mm, rispetto ai 30-40 attesi dal clima, febbraio 2016 aveva registrato piogge tra 4 e 5 volte superiori alle medie degli ultimi 25 anni, riportando le riserve idriche a valori prossimi alla norma.

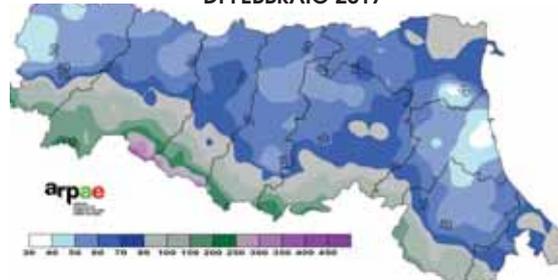
FEBBRAIO 2017: PIOVE, MA L'ACQUA È ANCORA POCA

Quest'anno, nel mese, sono piovuti circa 60 mm (valore indicativo riferito alle aree di pianura), piogge superiori alla norma. Non si è però ripetuto il "miracolo" dell'anno scorso quando un febbraio straordinario, con circa 150 mm di pioggia, aveva completamente ripianato le carenze idriche accumulate nei 3 mesi precedenti. La prima settimana di febbraio 2017 aveva fatto sperare in una svolta decisiva verso il recupero delle carenze idriche dell'area occidentale.

Dal 3 al 6 si erano registrate piogge forti e diffuse, circa 40-50 mm in pianura (poco più di quanto atteso climaticamente nell'intero mese), tra 80 e 100 mm sui rilievi con punte oltre i 200 mm sul crinale; solamente la Romagna aveva ricevuto quantità inferiori.

Ma queste precipitazioni, almeno riguardo alle aree occidentali di pianura, le più deficitarie, si sarebbero poi rivelate le uniche in tutto il mese. Altre piogge, dal 17 al 18 (già con caratteristiche temporalesche) e tra il 24 e il 25, hanno interessato prevalentemente le aree orientali (Ferrarese e Romagna), mentre quelle dell'ultimo giorno del mese solo i rilievi più elevati e il crinale appenninico. Riguardo alle temperature, diversamente da quanto accaduto in gennaio, febbraio 2017 è stato decisamente più mite della norma con valori di circa 2-3 gradi al di sopra dei riferimenti climatici, di conseguenza sono stati pochissimi gli eventi nevosi, limitati ai rilievi più elevati. La tendenza all'aumento delle temperature del mese di febbraio si è resa evidente negli ultimi anni. Facendo riferimento a un punto rappresentativo della pianura bolognese, negli ultimi quattro anni la temperatura media del mese è calcolata in 6,4 °C, circa 2 °C superiore a quella del periodo 1961-1990 (4,4 °C), e, sempre in quest'area, il valore medio mensile di 7 °C è stato superato per ben due volte, nel 2014 e nel 2016; lo stesso valore è stato superato solo quattro volte nei precedenti 53 anni.

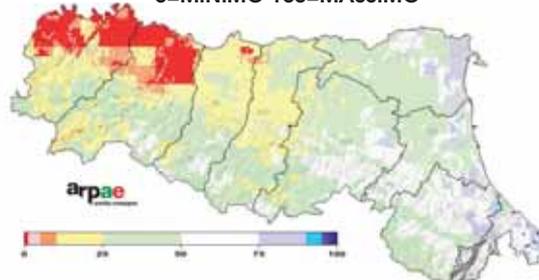
PRECIPITAZIONI (MM)
DI FEBBRAIO 2017



CAMPAGNA: RESTA BASSO IL CONTENUTO IDRICO DEI TERRENI

Mentre i terreni del settore orientale (aree in verde nella mappa) si stima abbiano raggiunto contenuti di acqua prossimi alle attese climatiche secondo il bilancio idrico "Criteria", resta molto inferiore alla norma l'umidità dei terreni della pianura occidentale, in particolare nel Piacentino e nel Parmense. In queste aree le piogge cumulate da ottobre 2016 a febbraio 2017 presentano valori inferiori al 5° percentile (su periodo 1962-2014), che portano a stimare la gravità del fenomeno attuale con tempi di ritorno superiori ai 20 anni.

QUANTITÀ DI ACQUA DISPONIBILE NEL TERRENO RISPETTO ALLA NORMA AL 26 FEBBRAIO 2017
0=MINIMO 100=MASSIMO



FEBBRAIO 2017: TEMPERATURE MASSIME E MINIME IN EMILIA-ROMAGNA

Temperatura minima in pianura	-3,6 °C il 26	Correggio (Re)
Temperatura minima sui rilievi	-5,7 °C il 26	Lago Pratignano - Fanano (Mo)
Temperatura massima in pianura	19,1 °C il 3	San Pietro in Vincoli (Ra)
Temperatura massima sui rilievi	18,4 °C il 16	Bagno di Romagna (Fc)



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



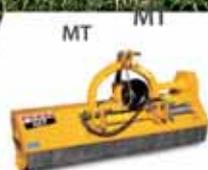
FERRI®



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**



MT



ZTE



TP



TM

**TRINCIATRICI
RADIOCOMANDATE**

NOVITÀ



GAMMA I CUT