

Dalla Romagna al Giappone *con le zucche ornamentali*

Bianchi



Coltivate per passione, sono diventate un ramo importante dell'azienda e, via Internet, raggiungono i quattro angoli del mondo. Compresa la famiglia imperiale nipponica

OTTAVIO REPETTI

Marco, ventottenne, lavora nel Podere Bianchi a Coriano (Rn), azienda fondata dai nonni e portata avanti dai genitori. «Io invece mi sono diplomato in ragioneria, ma il lavoro era poco, per cui nel 2009 sono entrato in attività con i miei, grazie anche agli incentivi del Psr». E sempre grazie al Psr, i Bianchi hanno ampliato e rivoluzionato l'azienda.

Idee fresche (e frizzanti)

«Abbiamo sempre prodotto vino – racconta **Marco Bianchi** – i classici bianco e rosso delle colline romagnole. Tuttavia, con il mio arrivo abbiamo provato a rinnovare un po' l'offerta, puntando sui

bianchi freschi e frizzanti che piacciono così tanto sulla Riviera. Con i fondi del Psr abbiamo realizzato un impianto di spumantizzazione che, al momento, è l'unico della provincia di Rimini, nonché dei dintorni».

L'idea funziona, così i Bianchi iniziano a vendere ai locali della Romagna. «Crediamo nel chilometro zero e nelle potenzialità della Riviera e scommettiamo sulla vendita diretta più che sull'export, anche se abbiamo clienti stranieri che, dopo aver provato i nostri vini al ristorante, ce li ordinano via Internet». Al momento – spiega Marco – i vini del Podere Bianchi sono presenti in più di sessanta alberghi, da Milano Marittima a Cesenatico. Il vero colpo d'ala arriva però

da un settore davvero inusuale: le zucche ornamentali.

Un gioco che diventa lavoro

Una passione che Marco coltiva fin da piccolo, come ci spiega lui stesso: «Quando avevo una decina di anni, seminavo zucche e le vendevo alla festa del paese. La passione mi è rimasta e così, una volta cresciuto, m'è venuta voglia di ampliare la coltivazione, con nuove varietà». Marco comincia a comprare semi di zucche equatoriali, principalmente da Africa e Brasile. La vendita in paese non è più sufficiente, ma per un prodotto così particolare non è facile trovare mercato, lontano dalle metropoli. Non resta quindi

Marco Bianchi nel podere di famiglia a Coriano (Rn) dove, al vigneto e agli olivi, ha affiancato la coltivazione di circa duecento diverse varietà di zucche

che ampliare l'area di influenza e per chi vuol farlo in modo massiccio c'è un solo canale: Internet. «Il web permette di arrivare in tutto il mondo ed è l'ideale per un commercio di questo tipo, fatto di tante piccole vendite». Grazie a un'attenta cura dei cosiddetti social, da Facebook a Google, le zucche di Marco Bianchi diventano sempre più visibili arrivando fino in Giappone. Un ordine è giunto infatti a Coriano, qualche tempo fa, addirittura dalla famiglia imperiale del Paese del Sol Levante. La svolta arriva però con il sito *zuccheornamentali.com*, che Big G premia per qualità e stile, mettendolo in evidenza nelle ricerche sul web. Il sito è sviluppato sul principio dell'*e-commerce*, per cui chiunque può, con pochi clic, completare l'acquisto e vedersi arrivare la zucca direttamente a casa.

Tre settimane da leoni

Di che zucche parliamo, però? Chiaramente non di quelle da farci il risotto, anche se tra le varietà coltivate da Bianchi ne figurano molte commestibili. «A far la parte del leone sono le zucche di Halloween, che vanno fortissimo dal 15 al 31 ottobre». L'interesse che si sviluppa attorno a esse nell'immediatezza del primo novembre fa da traino per le zucche ornamentali, che hanno invece funzione e dimensioni del tutto diverse: «Sono essenzialmente piccole e con forme e colori molto particolari. Le usano i negozianti per allestire le vetrine, ma si trovano anche in tante case». Accanto a queste varietà, quasi tutte esotiche, sopravvivono le lagenarie, ovvero le zucche da bottiglia, usate, fin dal Medioevo come fiaschi a bassissimo costo. Sul sito di Bianchi se ne

trovano decine di varietà, che sono tuttavia soltanto una piccola parte della produzione totale, che comprende circa duecento varietà diverse, divise per gruppi: ornamentali, di Halloween, commestibili, lagenarie». La coltivazione inizia a primavera, con la preparazione del terreno, e si conclude con il raccolto (vedi box per i dettagli). La vendita, invece, è davvero lampo: «Dopo un'estate di totale disinteresse gli ordini partono attorno a metà ottobre e da lì ad Halloween vendiamo la grandissima parte della produzione. La domanda di zucche ornamentali si prolunga nella prima metà di novembre, poi si ferma ed eventuali scorte diventano praticamente invendibili». In meno di un mese, pertanto, si decide la stagione. Quest'anno, però, la stagione è stata decisa dal clima. «La siccità primaverile ed estiva ha colpito pesantemente le varietà Halloween, che sono davvero minuscole. Per fortuna le zucche ornamentali sono invece tendenzialmente piccole e sopportano bene la carenza di acqua; in più hanno bisogno di tanto sole. Sono perciò molto adatte alle nostre colline, aride e non irrigue». Il Podere Bianchi ha una superficie totale di 44 ettari: 18 sono coltivati a vi-

UNA SEMINATRICE E TANTA MANUALITÀ

La coltivazione delle zucche, se si esclude una nicchia in Pianura Padana, non è certamente diffusa in Italia. Anche per questo diventa difficile reperire i macchinari necessari. «In più – spiega Marco Bianchi – coltivando tante varietà abbiamo il problema di trattare semi molto diversi per forma e dimensione». Per venire a capo, i Bianchi hanno riadattato una macchina per cipolle, ottenendo un buon risultato, che permette loro di coltivare 14 ettari senza grossi problemi. Va da sé, invece, che la raccolta è essenzialmente manuale. «Non potrebbe essere altrimenti, visto che le zucche devono essere esteticamente perfette e anche il picciolo deve essere integro e tagliato nel punto giusto».

te, altri 8 con oliveti. Il resto è a disposizione delle zucche. «Al momento siamo arrivati a 14 ettari, ma sono pronto a salire fino a 20. Sono convinto che per sopravvivere in agricoltura si debba innovare. Fare colture estensive e cereali vincola ai prezzi internazionali; la sola cosa che permette di avere un po' di indipendenza e un reddito accettabile è la vendita diretta, meglio se su prodotti di nicchia. Naturalmente, bisogna crederci ed essere anche disposti a rischiare». Quel che ci vuole, conclude Marco, è la visione. Lui l'ha avuta. ■

Il ricco assortimento di zucche ornamentali, quasi tutte di origine esotica, prodotte dal Podere Bianchi



Olivi e frantoio: *l'agricoltura cambia volto*

Rossi

Virgilio Rossi ha creato a Imola l'unico impianto nel Bolognese per il trattamento delle olive. **E il nocciolino diventa pellet super-ecologico**

OTTAVIO REPETTI

Innovare significa trovare nuovi strumenti per rendere più produttiva ed efficiente un'attività consueta, ma anche sapersi adeguare ai cambiamenti del mercato e cogliere al volo le opportunità di crescita. È quanto ha fatto **Virgilio Rossi**, titolare dell'omonima società agricola che vanta anche l'unico frantoio in conto terzi della provincia di Bologna. Un territorio in cui l'olivicoltura sta facendo passi da gigante, grazie anche ad alcune annate positive dal punto di vista climatico.

Dal frutteto all'olivo

L'azienda della famiglia Rossi ha sede a Imola, a ridosso della valle del Santerno. Una decina di

ettari in tutto coltivati, da sempre, a frutteto e vigneto. «Avevamo però anche un piccolo uliveto che progressivamente abbiamo esteso – spiega il titolare – fino a occupare, nel 2012, tutta la superficie coltivabile. Per due ragioni: la prima è che non volevo più fare frutticoltura e la seconda che avevamo realizzato il Frantoio Imolese». Quest'ultimo, completato nel 2003, ha una potenzialità ben superiore alla produzione aziendale. «Infatti non si tratta di un frantoio a servizio del nostro piccolo uliveto, ma di una struttura professionale, nata per fare anche lavorazione in conto terzi. Grazie allo sviluppo dell'olivicoltura in provincia, le cose stanno andando bene: nel 2016 abbiamo lavorato oltre tremila quintali

di olive, di cui circa 350 provenienti dai nostri uliveti. Inoltre effettuiamo confezionamento e imbottigliamento per le aziende che ne fanno richiesta».

Obiettivo: qualità

Quando decise di costruire il frantoio, Rossi puntò senza compromessi sulla qualità. «La gran parte dei frantoi lavora su tre cicli di centrifuga, con un procedimento che si chiama a freddo, ma che in realtà, per come è strutturato, provoca il riscaldamento della sansa, con leggero pregiudizio della qualità. Noi abbiamo invece realizzato un frantoio basato su due cicli di centrifuga, in cui non si ha alcun tipo di riscaldamento del materiale. Lo dimostra il

Gli uliveti dell'azienda agricola Rossi a Imola, a ridosso della valle del Santerno

fatto che la nostra sansa è ancora umida quando esce dalla centrifuga. In questo modo perdiamo circa un punto e mezzo di estrazione, ma abbiamo un olio di qualità molto elevata».

Il prodotto dell'azienda è imbottigliato e venduto con varie etichette, dalla tradizionale alla mono-varietale. Quello lavorato in conto terzi, ovviamente, resta ai proprietari delle olive.

Nessuno scarto

La qualità del lavoro di Rossi non si limita al trattamento delle olive, ma si estende alla gestione dei sottoprodotti. Che, come noto, sono due: la sansa e il nocciolino. «La prima è immagazzinata in alcune vasche e successivamente ceduta a un biodigestore che la trasforma in biogas», ci spiega il proprietario. Una cessione che, grazie alla capacità di stoccaggio di cui dispone il frantoio, avviene anche a distanza di anni. Per esempio, l'ultima sansa del 2015 è stata smaltita soltanto poche settimane fa.

Ancora più interessante la destinazione del nocciolino, che – scopriamo – è un eccellente sostituto del pellet: «Dopo l'estrazione dell'olio separiamo il nocciolino dalla sansa e lo inviamo a un apposito impianto di confezionamento. Qui lo insacciamo e immagazziniamo per la vendita successiva. Una parte, però, è usata da noi, per scaldare le nostre case e i laboratori». «Il nocciolino – continua – ha un potere calorico elevatissimo e un tasso di residui tra i più bassi che si conoscano. Per questo motivo è un combustibile assolutamente ecologico, oltre che rinnovabile». Tanto più se pensiamo che proviene da un sottoprodotto di lavorazione. «L'unico neo è che si tratta di un combustibile non riconosciuto come

tale, per cui le industrie del pellet non lo gestiscono. C'è però anche un aspetto positivo. Trattandosi di sottoprodotto, ha l'Iva al 10%, anziché al 22% come il comune pellet. Questo ci permette di essere competitivi, vendendo i sacchi da 20 kg a un prezzo inferiore rispetto ai sacchi – da 15 kg – di pellet tradizionale».

Grazie a queste soluzioni, inoltre, il Frantoio Imolese non ha praticamente scarti. «Un aspetto che, oltre a offrire evidenti vantaggi dal punto di vista ambientale, ci permette di contenere i costi di lavorazione. Infatti, sia la sansa sia il nocciolino o le acque frutto della centrifugazione dovrebbero essere conferite ad appositi impianti, pagando per lo smaltimento».

Una nuova rete di imprese

Per il futuro, Rossi non prevede di sviluppare oltre la sua produzione. «Come azienda agricola ci consideriamo arrivati. Il frantoio, invece, ha potenzialità per far fronte a un ulteriore aumento della domanda, nel caso l'oliveto bolo-

gnese dovesse crescere ancora». Per favorire questa crescita, oltre che per valorizzare la produzione olearia locale, Rossi e alcuni altri agricoltori hanno creato, pochi mesi fa, l'associazione Olio extravergine di oliva Felsineo. «Lo scopo – sottolinea – è di valorizzare il nostro prodotto a livello locale, ma considero questa rete di imprese anche il nucleo di un consorzio che potrebbe fare importanti investimenti nel caso l'olivicoltura locale dovesse svilupparsi fino a rendere insufficiente il nostro frantoio». Il ponte per il futuro, insomma, è già stato gettato. ■

Nel 2016 il Frantoio Imolese ha lavorato oltre tremila quintali di olive



A sinistra, un momento della raccolta di olive nell'azienda agricola imolese



Porto Felloni, dove il futuro è già arrivato

Controllo dell'umidità da satellite o sonde, voli coi droni, seminatrici che rilevano il compattamento del suolo per una delle più avanzate aziende emiliano-romagnole

OTTAVIO REPETTI

In uno Speciale dedicato all'innovazione in agricoltura non poteva mancare la società agricola Porto Felloni a Lagosanto (Fe). Al punto che per descrivere l'opera di **Massimo Salvagnin**, che ne è l'attuale gestore, non sapremmo da che parte cominciare. Forse dalla mappatura delle rese, avviata ormai vent'anni fa, tanto che a Porto Felloni hanno un archivio storico delle produzioni tra i più avanzati d'Italia? No, troppo scontato, ormai. Allora dal fatto che hanno iniziato a concimare con dosaggio variabile alla fine del decennio scorso, quando ancora nessuno aveva provato a farlo e non vi erano spandiconcime adatti allo scopo? Oppure ricor-

dando che pochi anni dopo hanno aggiunto la semina del mais con densità variabile e, successivamente, anche quella del grano? Una cosa che oggi ci sembra quasi normale, ma ai tempi era una mezza rivoluzione, al punto che, ancora una volta, dovettero accontentarsi di una normale seminatrice, cui aggiungere motorini elettrici e quintali di cablaggi. Facciamo così: lasciamo perdere il passato e concentriamoci sugli ultimi due anni. C'è comunque di che perdersi: due nuovi sistemi di monitoraggio delle colture per anticipare lo stress idrico, una rete di sensori di umidità che si diffonde per 200 ettari di coltivazioni, un progetto per l'uso dei droni in collaborazione con l'Uni-

versità di Padova e, infine, una nuova tecnologia di precisione per le seminatrici da mais.

Il monitoraggio satellitare

Proviamo a descrivere il tutto con l'aiuto di Salvagnin, ma soprattutto del nipote **Simone Gatto**, fresco di laurea e nuovo ingresso in azienda. Partiamo dai satelliti: due sistemi diversi per uno stesso risultato, irrigare quando (e soltanto quando) serve. «Prima di iniziare – esordisce Simone – è indispensabile una premessa: nel 2012 abbiamo effettuato la mappatura completa dell'azienda con un sistema basato sulla conducibilità elettrica del suolo. Il risultato è che cono-

Da quest'anno la semina del mais è effettuata con un sistema che regola automaticamente la pressione al suolo

sciamo la tessitura del medesimo con una precisione che arriva a 5 centimetri quadrati. Su questa base, e sullo storico delle rese degli ultimi 20 anni, inseriamo tutte le nuove tecnologie». La prima, per l'appunto, è quella satellitare: «Nell'ultimo anno e mezzo abbiamo iniziato il monitoraggio delle colture con due nuovi sistemi – uno americano, l'altro israeliano – che ci offrono l'indice vegetativo ma soprattutto un dato sul consumo di acqua», ci spiega lo zio Massimo. «Il servizio statunitense – aggiunge il nipote – ci aiuta nella coltivazione del mais, informandoci sullo stato di salute idrica dei campi grazie a rilevamenti sia termici, sia multispettrali. In base ai valori registrati e alle informazioni da noi caricate – tipo di ibrido ed epoca di semina, umidità del

suolo alla semina e tessitura del terreno – riesce a prevedere lo stress idrico, mantenendoci aggiornati anche sull'evapotraspirazione. L'unico handicap è che il satellite passa nella nostra zona soltanto due o tre volte in un mese».

Più frequenti i rilievi del satellite israeliano, che però non lavora sull'indice termico. «In ogni caso – continua Simone – le sue informazioni sono molto utili, soprattutto nella coltivazione del pomodoro, pianta che richiede dalle cinque alle sei concimazioni fogliari nell'arco della stagione. Grazie ai dati del satellite, sappiamo dove non è necessario concimare o trattare con il maturante». Bisogna inoltre notare, aggiunge Massimo Salvagnin, che i dati dei due metodi di rilevamento coincidono, confermandosi così a vicenda.

LA SEMINATRICE DIVENTA INTELLIGENTE

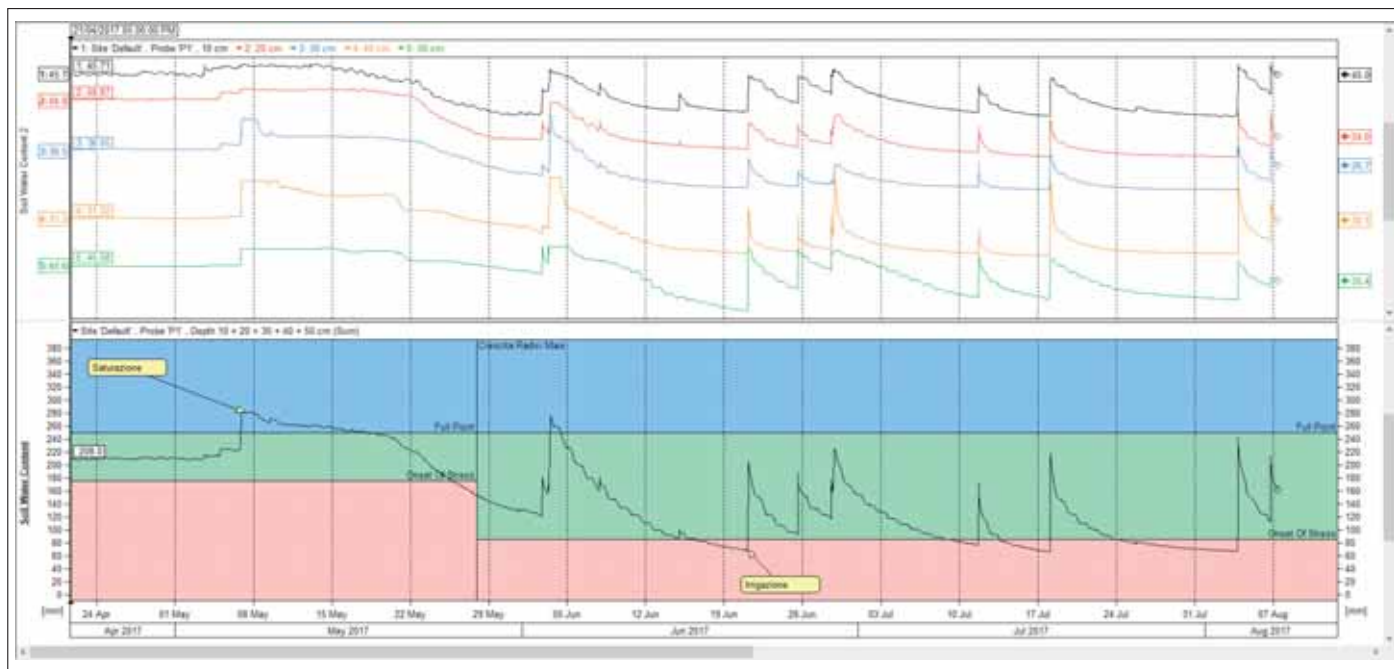
Tra i tanti primati dell'azienda Porto Felloni c'è anche quello di avere la prima seminatrice d'Europa attrezzata con il sistema *Precision Planting*, creato da John Deere e disponibile, dal 2017, anche per macchine di altri costruttori. «In sostanza – spiega Simone – il kit aggiunge un sensore e un cilindro idraulico a ogni elemento di semina. In questo modo è in grado di variare la pressione al suolo affinché i semi siano deposti tutti alla stessa profondità. In aggiunta, fornisce una mappatura completa del compattamento di un campo, utile per decidere se fare aratura o minima lavorazione o, ancora, se arare soltanto una parte del campo». Sempre grazie agli stessi sensori, è anche possibile conoscere la precisione di semina (fallanze e doppi), intervenendo con le opportune regolazioni sulla macchina. «Infine – conclude – dal prossimo anno monteremo un secondo kit, in grado di verificare in tempo reale il tasso di sostanza organica, modificando la densità di semina in base a questo valore».



Sotto, l'azienda agricola Porto Felloni, a Lagosanto (Fe), è una delle più tecnologicamente avanzate della regione

Sopra, sonda di rilevamento dell'umidità. A sinistra, il modem per la trasmissione dei dati in azienda





Sopra, grafico del fabbisogno idrico. Nella parte alta e bassa sono mostrati, rispettivamente, i punti di saturazione e stress idrico

A destra, drone impiegato per rilevare il grado di maturazione dei pomodori



Dalle stelle alle sonde

Non paghi di esplorare dall'alto, i Salvagnin si sono messi a misurare l'umidità anche dal basso. «Siamo entrati in possesso di una ventina di sonde che rilevano l'umidità a intervalli di 10 cm, per mezzo metro di profondità massima. Le abbiamo usate, a rotazione, sui terreni che riteniamo più a rischio. A differenza dei satelliti, le sonde sono sempre attive e forniscono il dato in tempo reale: volendo si possono consultare anche ogni giorno». Simo-

ne sottolinea che l'azienda, invece di abbonarsi al servizio di interpretazione dei dati, ha preferito acquistare il software, in modo da poter fare tutti i rilievi che ritiene opportuni. «Con un po' di pratica (e una laurea specifica, aggiungiamo noi) si impara a usarlo; a quel punto, scaricare i dati diventa questione di un attimo».

La vicenda delle sonde spiega anche come le tante iniziative di Porto Felloni non soltanto non confliggano, ma si rafforzino a vicenda: «Uno dei segreti per far funzionare bene le

sonde – conferma Simone – è installarle in una posizione significativa. Operazione che per noi è molto semplice, visto che conosciamo la tessitura dell'intera superficie aziendale».

Un progetto europeo per l'impiego dei droni

Porto Felloni, da un anno in qua, fa parte di un progetto europeo Fse chiamato "Droni e Agroecosistemi 4.0". «Si tratta di un finanziamento europeo, creato allo scopo di sperimentare l'impiego dei droni in agricoltura. Noi siamo azienda partner dell'Università di Padova per studiare il loro uso nel rilevamento della maturazione dei pomodori. Interpolando i dati dei voli con quelli del satellite e di appositi rilievi a terra, riusciamo a conoscere lo stato di maturazione con precisione di 20 cm. Lo scopo è duplice: raccogliere quando la percentuale di maturazione è soddisfacente e, in secondo luogo, ridurre l'impiego dei maturanti, ottenendo un importante risparmio sui costi aziendali». ■



Dell'Aquila

Più ricerca in agricoltura, *il primato dell'Emilia-Romagna*

Con oltre 90 milioni di euro di finanziamenti, il sistema della conoscenza è al centro del Psr 2014-2020. **Una scelta che pone la Regione ai vertici in Italia e in Europa**

Il sostegno all'innovazione rappresenta da sempre un fattore che caratterizza le politiche dell'Emilia-Romagna, a maggior ragione verso il settore agricolo e agroalimentare che già dall'inizio degli anni '80 vide affermarsi di un sistema di servizi di sviluppo agricolo capaci di collegare l'assistenza tecnica, la ricerca, la sperimentazione, attraverso soggetti chiamati a organizzare la domanda di innovazione e a favorire il trasferimento dei risultati agli utilizzatori del sistema agricolo e agroalimentare regionale. Questo principio di rafforzamento del collegamento tra ricerca, innovazione e fabbisogni del mondo produttivo è quello che abbiamo ritrovato nella matrice del Programma Horizon

2020, con il quale la Commissione europea ha rilanciato il tema della ricerca nell'ambito della programmazione 2014-2020. Questa impostazione, come è noto, vede una specifica declinazione nell'ambito della programmazione per lo sviluppo rurale e la Regione non ha potuto che riconoscersi pienamente in essa, essendone stata in qualche modo anticipatrice.

La Regione Emilia-Romagna ha dato coerenza alla propria vocazione assegnando alla Misura 16 la dotazione di gran lunga più alta tra le regioni italiane, 50 milioni di euro, pari al 5,3% della dotazione dell'intero Psr. Se consideriamo anche le risorse programmate per formazione e consulenza aziendale e altre for-

me di intervento previste dalla Misura 16 con modalità di "cooperazione" oltre a quella dei Gruppi operativi, risultano oltre 90 milioni di euro destinati allo sviluppo del sistema della conoscenza e dell'innovazione.

Già istituiti 87 Gruppi operativi

A questo impegno ha fatto seguito la scelta della Regione di dare attuazione immediata alla Misura stessa, con il risultato di aver avviato per prima in Italia e in Europa l'esperienza dei Gruppi operativi per l'innovazione.

Oggi, con l'approvazione della graduatoria del secondo bando tematico della Misura 16.1, re-

MARIO MONTANARI
Servizio Innovazione,
Qualità, Ricerca e
Internazionalizzazione
del Sistema
Agroalimentare,
Regione
Emilia-Romagna

*In alto: coltura
fuori suolo*



Sopra, i droni sono uno strumento sempre più diffuso per il monitoraggio dei suoli e delle colture.

A destra, l'agricoltura di precisione permette di conciliare la sostenibilità economica con quella ambientale

lativa al sostegno alla costruzione di “Gruppi operativi del partenariato europeo per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura”, salgono a 87 le *partnership* tra mondo della ricerca e aziende agricole finanziate con i fondi europei e si rafforza il primato della Regione Emilia-Romagna, prima in Italia e in Europa nel sostegno alla ricerca agricola, con quasi 18 milioni di euro già assegnati relativi a otto delle nove Focus Area previste (vedi tabella a pag. 41), altri 10 milioni già banditi e ulteriori 20 da utilizzare entro il 2020.

Il primato dei numeri si accompagna a una notevole qualità dei progetti. In particolare si è mirato a un obiettivo di assoluta attualità e priorità: lo sviluppo di esperienze e buone pratiche per fornire al mondo produttivo soluzioni per il contrasto ai fattori che alterano il clima, imputati per la siccità dell'estate 2017. Sono stati avviati inoltre importanti progetti sull'uso razionale delle risorse idriche anche attraverso sistemi evoluti di monitoraggio e controllo correlati alla rete meteorologica e satellitare, così come sistemi gestionali per l'applica-

zione diffusa dei metodi dell'agricoltura di precisione. E ancora: tecniche innovative e sostenibili di gestione degli allevamenti, delle superfici foraggere o di valorizzazione della fertilità dei terreni.

Al centro l'ambiente

Il grande tema della sostenibilità ambientale ed economica ha attraversato la gran parte dei progetti e si può dire che caratterizzi l'azione dei Gruppi operativi, dimostrando un pieno allineamento con gli indirizzi della politica regionale.

Le esperienze di molti Gruppi operativi sono state illustrate in numerosi eventi pubblici: in occasione del G7 Ambiente a Bologna, del Vinitaly a Verona, di Macfrut e Sana, così come al Meeting di Rimini e alla prima edizione di Origo. Tutte occasioni nelle quali si è potuta avere una tangibile dimostrazione della capacità innovativa dei Gruppi operativi e del valore di un approccio basato sulla cooperazione tra aziende agricole, centri per la ricerca e l'innovazione, mondo accademico e della formazione, società di servizi per l'agricoltura, operatori dell'agro-

alimentare, Consorzi di bonifica. La quantità di candidature, finora ben superiori ai progetti finanziabili, induce a ritenere valida l'impostazione del Psr dell'Emilia-Romagna e a insistere sulla strada intrapresa. Le risorse ancora disponibili richiederanno bandi sempre più snelli, ma fondati su partenariati analoghi a quelli già operativi.

La sfida del cambiamento climatico

Già aperto il bando che stanziava 10 milioni di euro per piani innovativi che accompagnano i “progetti di filiera”, che vedranno il finanziamento di proposte integrate tra le sottomisure 4.1, 4.2 e 16.2. A questi seguiranno via via altri bandi, il primo dei quali a breve riguarderà, nell'ambito dell'Operazione 16.1.01, la Focus Area 3A, rivolta a migliorare la competitività dei produttori agricoli nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la promozione nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali. Ulteriori bandi usciranno con regolarità fino al

I GRUPPI OPERATIVI PER L'INNOVAZIONE FINANZIATI DALLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Focus Area		Gruppi finanziati	Risorse (euro)
2A	Migliorare le prestazioni economiche di tutte le aziende agricole e incoraggiare l'ammodernamento e la diversificazione	18	4.152.147
4A	Salvaguardia, ripristino e miglioramento della biodiversità	9	1.394.928
4B	Migliore gestione delle risorse idriche, compresa la gestione di fertilizzanti e pesticidi	20	5.815.040
4C	Prevenzione dell'erosione dei suoli e migliore gestione degli stessi	4	657.780
5A	Rendere più efficiente l'uso dell'acqua in agricoltura	6	869.447
5C	Favorire l'approvvigionamento e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabili, sottoprodotti, materiali di scarti e residui e altre materie grezze non alimentari ai fini della bioeconomia	10	1.578.875
5D	Ridurre le emissioni di gas a effetto serra e di ammoniaca prodotte dall'agricoltura	9	1.455.614
5E	Promuovere la conservazione e il sequestro del carbonio nel settore agricolo	11	1.779.348
TOTALE		87	17.703.179

termine della programmazione puntando su diversi obiettivi, ma con un'attenzione sempre più evidente alle tematiche che riguardano il cambiamento climatico. Interpretare le esigenze delle aziende agricole per adattarsi a condizioni meteorologiche nuove e imprevedibili e fornire loro soluzioni per continuare a produrre nel segno della qualità rappresenta la sfida fondamentale per un'agricoltura come quella dell'Emilia-Romagna che ha la propria forza nei prodotti a indicazione geografica e ottenuti con metodi rispettosi dell'ambiente. L'esperienza fin qui maturata e quella che si va a completare richiedono di essere messe in rete e capitalizzate così come prevede il Partenariato europeo per l'innovazione. Sia attraverso la Rete rurale europea, sia tramite quella nazionale, questo lavoro di confronto e diffusione delle conoscenze che i Gruppi operativi stanno producendo è già avviato e sta ponendo la Regione Emilia-Romagna all'avanguardia tra le regioni europee. L'approccio introdotto con Horizon 2020 al tema dell'innovazione impone non solo di gestire in maniera efficace ed efficiente le risorse comunitarie, ma anche di riflettere sull'adeguatezza del proprio sistema territoriale all'esigenza di interpretare nel mo-

do più completo i fabbisogni del mondo produttivo.

Una strategia da rafforzare

L'Emilia-Romagna vede presenti sul proprio territorio esperienze, come quelle degli Enti organizzatori della domanda di ricerca, che hanno anticipato questa filosofia, così come un insieme altamente qualificato di istituzioni scientifiche e accademiche che sono andate rafforzando sempre più i propri rapporti con gli attori dell'economia regionale. Si tratta di un patrimonio di conoscenze di grande qualità che deve essere accompagnato da una strategia di sostegno della ricerca in

linea con lo scenario che si è affermato negli ultimi anni. Questo, specie in conseguenza delle scelte europee, se da un lato esige il rispetto delle norme sulla concorrenza, dall'altro richiede risultati che abbiano sempre più un valore collettivo e di sistema. L'Emilia-Romagna ha avviato una riflessione che si prefigge di dare maggiori certezze alle imprese nel vedere soddisfatti i propri bisogni. Rafforzare il sistema della ricerca, sia in agricoltura sia più in generale, rappresenta un obiettivo qualificante della prossima fase della politica regionale, perché in grado di migliorare la competitività della nostra economia, così come di essere occasione di sviluppo e occupazione. ■

Interramento del digestato: una buona pratica per migliorare la qualità del terreno riducendo l'emissione di anidride carbonica



Dell'Aquila