

Agricoltura

PERIODICO DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

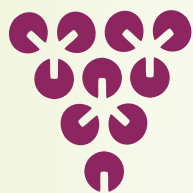
FOCUS ORTOFRUTTA

Esportazioni da record

AGROALIMENTARE
Prodotti Dop e Igp,
sempre più leader
a pag. 6

POMODORI
Colture idroponiche
e illuminazione led
a pag. 27

SPECIALE
Spazio innovazione:
obiettivo sostenibilità
a pag. 41



enovitis

IN CAMPO

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI



VERONAFIERE

PROVE DI MACCHINE NEL VIGNETO

21-22 GIUGNO 2018
IL NAVIGLIO SOC. AGR.
FABBRICO (RE)

www.enovitisincampo.it
info@enovitis.it

IN COLLABORAZIONE CON

FIERAGRICOLA
114th International Agricultural Technologies Show
VERONA2020

CON IL SUPPORTO DI

CANTINE
RIUNITE & CIV

CON IL PATROCINIO DI

 **Regione Emilia-Romagna**



COMUNE DI FABBRICO





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

Più missioni di sistema per rafforzare l'export

I dati delle esportazioni agroalimentari parlano chiaro. Nel 2017 sono cresciute del 6%, raggiungendo un valore di 6,3 miliardi. Un risultato positivo che si aggiunge a quello dell'anno precedente e che conferma quanto il cibo e il vino dell'Emilia-Romagna siano apprezzati e ricercati nel mondo.

Uno scenario positivo che tuttavia non va dato per scontato. Al contrario è importante accelerare l'impegno su promozione e internazionalizzazione con particolare attenzione ai mercati emergenti come Cina e Giappone, senza dimenticare Russia, Canada e Usa, che resta il principale mercato di sbocco per il *made in Italy*.

L'impegno della Regione è quello di fare sistema con il mondo imprenditoriale, dei consorzi e delle associazioni, mettendo insieme diversi settori produttivi e amplificando così notorietà e reputazione del territorio.

In occasione della due edizioni della *Settimana della Cucina italiana nel Mondo* abbiamo organizzato in Usa e in Cina missioni istituzionali e promo-commerciali di alto livello con una straordinaria partecipazione di imprese, che hanno portato a risultati concreti soprattutto nella direzione di attrarre realtà della distribuzione e dell'e-commerce sul nostro territorio e di aprire o sbloccare dossier per l'esportazione, come quello per le pere in Cina, su cui è impegnato il servizio Fitosanitario regionale o quello relativo alla carne fresca la cui competenza ricade sull'assessorato alla Sanità.

Del resto questa strategia si ispira a quella attuata anche dalla Commissione europea nel programma *Enjoy it's from Europe* che, negli ultimi due anni, ha visto la partecipazione delle imprese agroalimentari in missioni istituzionali del commissario Phil Hogan, grazie alle quali sono stati fatti importanti passi avanti nella definizione di

accordi commerciali, che hanno portato al superamento di barriere non tariffarie ed al reciproco riconoscimento (e tutela legale) di un numero considerevole di Dop e Igp italiane ed europee presso importanti mercati dell'Asia e delle Americhe. Il nostro impegno come Regione va in diverse direzioni: le relazioni istituzionali, anche attraverso la firma di intese e memorandum; la promozione, per valorizzare le nostre eccellenze e le opportunità turistiche e culturali del territorio; il supporto alle imprese, sia tramite il Psr che sostiene sui nuovi mercati le nostre produzioni certificate, sia con iniziative in Italia e all'estero in partnership con Ice, Camere di Commercio e sistema fieristico; l'innovazione, in tutta la filiera, dal campo alla tavola, per essere all'altezza della sfida competitiva. Il sistema della ricerca e delle Università in questo è un grande alleato, come dimostrano i 93 Gruppi operativi per l'innovazione attivati in Regione, per sviluppare produzioni sempre più tracciabili, sostenibili e di qualità, in grado di fornire la massima garanzia ai consumatori di tutto il mondo. Attualmente come Assessorato regionale siamo impegnati in azioni di *follow up* rispetto alle missioni realizzate. Delegazioni come quella dell'autorità cinese per la certificazione di macelli e prosciuttifici o di importanti piattaforme di e-commerce come Alibaba hanno visitato l'Emilia-Romagna, partecipando ad incontri con le imprese anche nel contesto di grandi manifestazioni come Vinitaly e Cibus. Non manca infine uno sguardo ai paesi emergenti e a quelli in via di sviluppo, come quelli dell'area subsahariana in cui l'Emilia-Romagna è impegnata sul fronte della cooperazione istituzionale, attraverso l'accordo con la Regione del Gauteng in Sudafrica, e della cooperazione allo sviluppo con un progetto in Mozambico per sostenere le filiere agricole e l'allevamento.

SOMMARIO

03 EDITORIALE
Più missioni di sistema
per rafforzare l'export
Simona Caselli

Fatti

6 AGROALIMENTARE/1
Dop e Igp, l'Emilia-Romagna
rafforza il suo primato
Paola Fedriga

9 AGROALIMENTARE/2
La tutela del *made in Italy*
passa anche dal web
A cura della Redazione

11 SALVAGUARDIA
AMBIENTALE
Aree Natura 2000,
obiettivo: semplificazione
Francesco Besio

14 VENDITA DIRETTA
Il mercato contadino
diventa social
Alberto Menghi,
Andrea Porcelluzzi,
Roberto Prampolini,
Riccardo Spaggiari

16 COOPERAZIONE
Adottare un'allevatrice
per costruire sviluppo
A cura della Redazione

18 ASSICURAZIONI
Avversità atmosferiche
le novità 2018
Gianni Piancastelli

Cultura rurale

20 TRA ACQUA E TERRA
Le "terre nuove"
del Delta del Po
Luciana Finessi

22 VALORIZZAZIONE
Promuovere un paesaggio,
promuovere un territorio
Mario Cerè, Saverio Bertuzzi

Qui Regione

25 Fauna selvatica, più rimborsi
per l'agricoltura
A cura della Redazione

In azienda

27 NUOVE TECNOLOGIE
Pomodori d'inverno
nelle serre di Ostellato
Paolo Pirani

29 MULTIFUNZIONALITÀ
Il peperoncino piccante,
un'altra biodiversità
Maria Roberta Vecchi,
Cristina Piazza



FOCUS ORTOFRUTTA

- 31 Esportazioni
mai così bene
Elisa Macchi
- 35 Insieme per essere
più competitivi
A cura del **Servizio Organizzazioni
di Mercato e Sinergie di Filiera**
- 37 Le nuove frontiere
dell'acqua a Macfrut
Gioele Chiari

Fisco e previdenza

- 39 Più sicurezza sul lavoro
anche in campagna
Corrado Fusai

Spazio innovazione

- 41 Tutti i vantaggi della
subirrigazione
**Andrea Ferrarini, Paolo Serra,
Stefano Amaducci**
- 44 Vino e clima: strategie
in campo e in cantina
Giovanni Nigro, Chiara Pezzi
- 46 Frutticoltura di qualità per
ridurre i gas serra
**Daniele Missere, Carla Scotti,
Livia Vittori Antisari**
- 48 I castagneti da frutto
per il sequestro di carbonio
**Carla Scotti, Livia Vittori Antisari
Luca Dondini**

Avversità

- 50 NUOVI PARASSITI
Ecco i nematodi
che colpiscono riso e mais
Giovanna Curto

Ricerca e sperimentazione

- 52 ALIMENTAZIONE ANIMALE
La salute delle bovine passa
dalla qualità della fibra
Aldo Dal Prà, Mattia Fustini

Meccanizzazione

- 54 SEMINATRICI
"Sodo" in crescita anche
a Verona
Ottavio Repetti

Rubriche

- 57 NOVITÀ DALLA RICERCA
**Camilla Chieco,
Maria Teresa Salomoni**
- 58 IN BREVE
A cura della **Redazione**
- 61 MONDO BIO
A cura di **Rosa Maria Bertino**
- 62 AGENDA VERDE
A cura della **Redazione**
- 64 NEL GIARDINO
**Maria Teresa Salomoni,
Massimo Drago**
- 66 DALLA PARTE
DEI CONSUMATORI
Enrico Cinotti

AVVISO AI LETTORI

Gentili lettori,

questo è l'ultimo numero della Rivista *Agricoltura* così come l'avete conosciuta in questi anni. Come vi abbiamo già anticipato, stiamo lavorando a un restyling, anche di contenuti, del periodico, affinché possa diventare uno strumento sempre più efficace, in grado di affiancare e promuovere l'innovazione e la competitività di un settore come quello agricolo, fondamentale per l'economia emiliano-romagnola e dell'intero Paese e oggi più che mai crocevia di importanti cambiamenti. La nuova *Agricoltura* darà più spazio al Programma regionale di sviluppo rurale, ma anche al racconto del territorio, per valorizzare le tante esperienze virtuose che fanno della nostra regione una realtà all'avanguardia.

Arrivederci a presto

Il direttore
Giuseppe Pace





Dell'Aquila

Dop e Igp, l'Emilia-Romagna rafforza il suo primato

La Food Valley conferma la propria leadership, con oltre il 40% del valore nazionale e traina l'intero comparto. E intanto la Cina si avvicina

PAOLA FEDRIGA

La Food Valley sempre più regina dell'agroalimentare di qualità.

Leader in Italia e in Europa per numero di prodotti Dop e Igp - 44 - ma soprattutto per impatto economico sul territorio, l'Emilia - Romagna produce da Piacenza a Rimini specialità per un valore alla produzione che sfiora i 2,75 miliardi di euro.

Un dato che da solo vale il 42% di quello nazionale e che arriva sfiorare i 2,9 miliardi se ad alcuni pesi massimi come il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma, l'Aceto Balsamico di Modena, la Mortadella Bologna, si aggiungono anche i vini. I dati (riferiti al 2016) sono quelli diffusi dal quindicesimo *Rapporto Ismea-Qualivita* che fa il punto su un compar-

to, quello delle specialità a indicazione geografica, che rappresenta un fiore all'occhiello del made in Italy. Sul podio ancora una volta Parma, di gran lunga prima tra le province italiane con 12 prodotti a denominazione e indicazione d'origine e un valore alla produzione di 1,27 miliardi in crescita del 19%. Seguono, al secondo e al terzo posto, Modena e Reggio con 15 e 13 specialità e un impatto economico, rispettivamente di 623 e 534 milioni (+7 e +11%).

Tra le prime venti province, anche Piacenza con 10 Dop e Igp per un valore di 201 milioni di euro (+5%).

Grazie a questi risultati la nostra regione più di altre, traina le ottime performance delle Dop e Igp tricolori: ben 818 - record europeo -

CIBUS /1: RIFLETTORI SULLE BIOTECNOLOGIE, CON IL WORLD FOOD FORUM

Cibus 2018, il Salone internazionale dell'alimentazione promosso da Fiere Parma e Federalimentare (7-10 maggio), accende i riflettori sull'innovazione e la sicurezza in campo alimentare. L'occasione è il convegno *Food R-evolution Made in Italy: Making the best better*, seconda edizione del *World food research and innovation forum* che, dopo una tappa a Canton in Cina lo scorso novembre, è ritornato nel cuore della *Food Valley*. Promossa dalla Regione Emilia-Romagna, insieme ad Aster, al Cluster Agrifood nazionale C.I.a.n e Federalimentare, l'iniziativa è dedicata alle nuove frontiere delle biotecnologie applicate in ambito agroalimentare. Innovazioni che avranno un impatto significativo sulle produzioni agricole e sull'intero sistema agroalimentare, e che chiamano in causa, oltre alla comunità scientifica, gli organismi internazionali che si occupano di sicurezza alimentare e di tutela del made in Italy, il mondo produttivo e, in ultimo, il consumatore finale.

Nel prossimo futuro, le politiche di produzione e di consumo saranno inevitabilmente sempre più correlate a criteri di sostenibilità e di risposta alle esigenze globali di food security. A fronte del crescente fabbisogno di produzioni vegetali e zootecniche per la trasformazione industriale e delle sfide imposte dall'incremento della popolazione mondiale e dall'adozione di nuovi modelli di consumo, bisogna essere aperti alle opportunità fornite dalla ricerca scientifica, ferma restando la tutela della salute del consumatore e dell'ambiente.

Info: www.worldfoodforum.eu

world FOOD RESEARCH & INNOVATION forum

CIBUS/2: LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE A ORIGO

Nell'anno dedicato al Cibo italiano, un'edizione speciale del Salone internazionale dell'alimentazione con oltre mille nuovi prodotti proposti, circa tremila aziende espositrici, ottantamila operatori. Per **Gian Domenico Auricchio**, presidente di Fiere Parma: «un parterre espositivo unico nel panorama internazionale che esprime al meglio l'eccellenza dell'agroalimentare italiano e che è da sempre piattaforma privilegiata per l'export». Tra le novità un'area dedicata ai prodotti tipici del territorio. Protagoniste le Regioni, Emilia-Romagna in testa, grazie alla collaborazione tra Unioncamere, Enoteca, assessorato regionale all'Agricoltura e i Consorzi di tutela e valorizzazione. I prodotti Dop e Igp al centro anche della seconda edizione di *Origo Global Forum*, l'evento dedicato alle sfide e alle opportunità del sistema delle Indicazioni geografiche europee, con la partecipazione del commissario europeo all'agricoltura Phil Hogan. Origo è promosso tra gli altri da Commissione europea, Mipaaf, Regione Emilia-Romagna, Fiere Parma.

Info: www.cibus.it
www.origoglobalforum.com



con un valore alla produzione di 14,8 miliardi (+6,2%) considerando sia il comparto food (6,6 miliardi) che wine (8,2 miliardi) e un export complessivo pari a 8,4 miliardi (+5,8%), che incide per oltre il 20% sul totale delle esportazioni agroalimentari. Esportazioni che continuano a loro volta a crescere e che nel 2017 hanno toccato la soglia record dei 41 miliardi, mentre nei primi due mesi di questo anno si registra un incremento dell'11,4%, arrivando a quota 6,3 miliardi. Un modello produttivo tipicamente italiano, fondato su qualità, distintività e sicurezza sempre più premiato di mercati.

Tra il 2006 e 2016 il comparto food delle Dop e Igp ha seguito un trend in costante crescita per tutti i principali parametri economici – an-

che grazie alle nuove certificazioni che si sono aggiunte nel tempo – con tassi di incremento molto elevati sia per valore alla produzione (+47%) che per valore al consumo (+64%) e con risultati eccellenti sul fronte export (+262%).

Le filiere: formaggi, salumi, aceti balsamici al top

Tra i primi dieci prodotti per valore economico della classifica Qualivita Ismea, ben 5 sono emiliano-romagnoli: Grana Padano e Parmigiano Reggiano Dop (1,293 e 1,123 miliardi alla produzione), Prosciutto di Parma Dop (816 milioni), Aceto Balsamico di Modena Igp (381 milioni), Mortadella Bologna Igp (326 milioni).

Hema-Alibaba alla scoperta di Parmigiano, Prosciutto & Co.

Dalla Cina alla via Emilia, nel cuore di un territorio in cui la vocazione alla qualità si salda anche in campo agroalimentare con la capacità di fare sistema e di proiettarsi sui mercati internazionali. Si è concretizzato in un tour di quattro giorni tra Bologna, Parma e Modena, l'interesse per i prodotti e le eccellenze dell'agroalimentare emiliano-romagnolo da parte dei responsabili commerciali di Hema, l'innovativa catena di supermercati che fa parte del Gruppo Alibaba, leader mondiale dell'e-commerce. Un tour, organizzato da Ice, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, in collaborazione con la Regione e il Consolato generale d'Italia a Shanghai, che ha permesso ai responsabili della catena cinese di incontrare e visitare grandi gruppi dell'agroalimentare, ma anche piccole e medie aziende, individuate attraverso una manifestazione di interesse promossa dalla

Foto in basso: l'incontro a Bologna con la delegazione di Hema-Alibaba. Al centro il presidente Stefano Bonaccini, alla sua destra il capo delegazione cinese Wei Ji e l'assessore all'Agricoltura Simona Caselli. A sinistra la presidente di Apt Servizi Liviana Zanetti. Foto sopra: la delegazione cinese in vista a un'acetaia.



Dell'Aquila



Dell'Aquila

Regione e alla quale hanno risposto circa trenta produttori, tra cui prosciuttifici e cantine. Tra le possibilità offerte, quella di partecipare ad incontri anche a Vinitaly Verona e a Cibus Parma, fino all'appuntamento del novembre prossimo a Shanghai di Expo China. «L'agroalimentare rappresenta una voce fondamentale della nostra economia. I suoi punti di forza sono qualità, sicurezza alimentare, tracciabilità lungo tutta la filiera: requisiti sempre più richiesti dai consumatori cinesi. Dopo la missione in Cina del novembre scorso, il nostro impegno per favorire le opportunità di export non si ferma ed è un impegno che ancora una volta vede l'Emilia-Romagna fare squadra», ha detto il presidente **Stefano Bonaccini** incontrando i rappresentanti di Hema a Bologna, al termine della loro permanenza in Emilia-Romagna. Il mercato cinese presenta grandi opportunità. Secondo Nomisma nei prossimi cinque anni è attesa una crescita dei suoi consumi alimentari del 44% e tra i prodotti che potrebbero beneficiarne di più vi sono quelli a maggior valore aggiunto, come appunto le specialità emiliano-romagnole. Dei circa 391 milioni di euro di prodotti agroalimentari italiani esportati in Cina (+750 % in valore in dieci anni), il 16% è già oggi made in Emilia-Romagna con una crescita del 64% in cinque anni.

Sicurezza alimentare

Buone notizie arrivano intanto dall'Europa dove il negoziato Ue-Cina sul reciproco riconoscimento e protezione contro le falsificazioni di cento Indicazioni geografiche è giunto a conclusione. Tra i prodotti tutelati anche alcune Dop e Igp dell'Emilia-Romagna quali Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Prosciutto di Parma e Aceto balsamico di Modena. Altri temi centrali ai fini delle esportazioni, quali quelli del superamento delle barriere non tariffarie, sono stati al centro della missione emiliano-romagnola del novembre scorso a Canton, Shanghai e Pechino, durante la quale Bonaccini e l'assessore all'Agricoltura Caselli hanno incontrato i vertici di Aqsq e Cnca, gli organismi cinesi competenti in campo sanitario e delle indicazioni geografiche. Nel corso della missione Bonaccini ha incontrato anche Ma Xingrui, il governatore del Guangdong, la regione che cresce di più in Cina, con la quale l'Emilia-Romagna ha dal 2015 un rapporto di collaborazione che è stato in tale occasione allargato ai temi della sicurezza alimentare. ■

La tutela del made in Italy passa anche dal web

Oltre 53mila controlli e sequestri per 103 milioni di euro. Si rafforza l'attività dell'Ispettorato del Mipaaf contro le falsificazioni. **La collaborazione con i giganti dell'e-commerce**

Lotta all'*Italian sounding*, salvaguardia della qualità e della sicurezza del vero *made in Italy*, contrasto alla criminalità agroalimentare.

Cresce l'attività dell'Icqr, l'Ispettorato centrale repressione e frodi, con oltre 53.700 controlli nel 2017 (48.300 nell'anno precedente) e oltre 22mila tonnellate di prodotti sequestrati (quasi il doppio rispetto al 2016), per un valore di 103 milioni di euro.

A fare il punto, il consueto rapporto annuale diffuso dal ministero delle Politiche agricole, di cui l'Icqr rappresenta l'organismo preposto all'attività di prevenzione, vigilanza e contrasto delle contraffazioni in campo agroalimentare in Italia e all'estero.

Le irregolarità rilevate hanno riguardato il 26,8% degli operatori, il 15,7% dei prodotti e il 7,8% dei campioni analizzati. Le ordinanze-ingiunzioni di pagamento sono state 1.939, per circa 10,5 milioni di euro.

L'attività dell'Icqr ha interessato tutta la filiera (non solo dunque prodotti alimentari, ma anche mangimi, fertilizzanti, sementi e prodotti fitosanitari) e tutti i comparti, vitivinicolo e oleario in testa. Due ambiti strategici per il made in Italy, questi ultimi, nei quali l'Icqr svolge il maggior numero di controlli al mondo.

Da segnalare le veriche sul web, luogo in cui sempre più si consumano usurpazioni a vario titolo e dove l'Ispettorato nel 2017 ha consolidato la collaborazione con Alibaba ed Ebay, passando per Amazon, con 295 interventi a tutela delle produzioni italiane. L'accordo siglato proprio nel 2017 con Alibaba, il gigante cinese del commercio elettronico, in particolare, ha consentito agli ispettori italiani di operare i primi blocchi di commercializzazione di prodotti non conformi sui siti in lingua cinese. Un risultato a tutela delle proprie produzioni agroalimentari che pone l'Italia all'avanguardia nel mondo.

I prodotti più contraffatti

A fronte di 53.733 controlli complessivi (di cui oltre 40.857 controlli ispettivi e 12.876 analisi di laboratorio), sono stati quasi 6mila quelli che anno interessato i prodotti a Indicazione geografica, con un valore di prodotti sequestrati che ha superato i 70 milioni di euro.

Come autorità *ex officio*, prevista dal Regolamento europeo 1151 del 2012 (il cosiddetto Pacchetto qualità), l'Ispettorato ha compiuto, dentro e fuori dall'Europa, 70 interventi a salvaguardia dei prodotti Dop e Igp italiani. Ben 13 le azioni che hanno interessato il Prosciutto di Parma, 12 l'Aceto Balsamico, 5 il Parmigiano Reggiano e 1 la Mortadella Bologna.

Anche sul web le specialità emiliano-romagnole continuano a essere tra le più imitate: sui 295 interventi di blocco delle vendite (di cui 226 hanno interessato la piattaforma Ebay, 37 Amazon e 32 Alibaba), ben 41 hanno interessato il Re dei formaggi e altrettanti il Prosciutto di Parma, superati solo dal Prosecco veneto con 46 casi.

Un altro settore di intervento dell'Ispettorato repressione frodi è quello del biologico. Nel 2017 sono stati compiuti complessivamente 3.987 controlli, che hanno interessato 2.250 operatori e 3.476 prodotti. Oltre 1 milione di euro il valore della merce sequestrata; tra i settori più colpiti cereali, ortofrutta, olio e vino. ■

A cura della
REDAZIONE



Una confezione di falso Aceto balsamico sequestrata dall'Ispettorato nazionale repressione frodi

CONTRASTO ALLE FRODI IL NUOVO REGOLAMENTO UE RAFFORZA I CONTROLLI

L'Europa fa fronte comune contro le frodi alimentari e rafforza la capacità di intervento, puntando sulla cooperazione tra singoli Stati e su un quadro normativo omogeneo. È questo l'obiettivo del nuovo *Regolamento sui controlli in sanità animale e sicurezza alimentare*, che unifica i diversi regolamenti preesistenti, semplificando e razionalizzando la legislazione in materia. Ma non solo: di fronte a una criminalità agroalimentare sempre più attrezzata e capace di muoversi in un ambito sovranazionale, il regolamento n.625, pubblicato nel 2017 e che si applicherà alla fine del 2019, prevede il rafforzamento della cooperazione tra i singoli Stati. A partire dall'attuazione di piani coordinati comunitari, per fare un esempio, nell'ambito del contrasto alle frodi e all'antibiotico-resistenza. I controlli per accertare le violazioni internazionali dovranno essere regolari e non annunciati, svolgersi secondo modalità uniformi e prevedere, in caso di non conformità, misure obbligatorie.

Proprio nell'ottica dell'integrazione e del coordinamento tra singoli Paesi è prevista la creazione di un sistema informativo in grado di permettere lo scambio di informazioni, dati e documenti, tra le autorità competenti e tra queste e la stessa Commissione europea.

Il nuovo regolamento è stato al centro di un workshop promosso a Bologna dalla Regione in collaborazione con l'Azienda Usl di Parma. Un primo confronto tra addetti ai lavori su come cambieranno i controlli anche in Italia e in Emilia-Romagna. A essere interessato è l'intero sistema dalla "terra alla tavola", dunque produzione, trasformazione, distribuzione degli alimenti. Un ambito vastissimo - attualmente disciplinato da diversi regolamenti - che va dai mangimi al benessere e alla salute animale; dai controlli sulla sanità delle piante e sui materiali di riproduzione, alle prescrizioni sull'uso dei prodotti fitosanitari; dalla produzione biologica, ai prodotti Dop e Igp; dall'etichettatura ai contenitori per alimenti; passando per la tutela dei consumatori e la normativa Ogm.

A cura del servizio Prevenzione collettiva e sanità pubblica, Regione Emilia-Romagna
Info: www.alimenti-salute.it/formazione



ICQRF - INTERVENTI 2017 COME AUTORITA' "EX OFFICIO"

Prodotti	Casi	Paesi coinvolti
Prosciutto di Parma	13	Regno Unito, Irlanda, Belgio, Francia, Lussemburgo, Paesi Bassi
Aceto balsamico di Modena	12	Francia, Germania, Portogallo, Spagna
Parmigiano Reggiano	5	Francia
Mozzarella di bufala Campana	2	Germania
Fontina	1	Danimarca
Mortadella di Bologna	1	Germania
Pecorino Sardo	1	Belgio
Prosciutto San Daniele	1	Austria
Salamini Italiani alla Cacciatora	1	Belgio
UE	37	
Toscano (olio Evo)	32	USA
Arancia Rossa di Sicilia	1	Svizzera
Extra-UE	33	
Totale	70	

Dati tratti dal Report 2017 del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali - Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi di prodotti agroalimentari. Nella foto in alto del Servizio veterinario regionale: controlli ufficiali sul trasporto animale

Aree Natura 2000, *obiettivo: semplificazione*

Aumentano le attività per cui non è richiesta la valutazione d'incidenza. **Ecco le nuove regole messe a punto dalla Regione**

FRANCESCO BESIO

Servizio Aree Protette, Foreste e Sviluppo della Montagna, Regione Emilia-Romagna



Maria Vittoria Biondi

Una zona umida nella Riserva naturale di Torrile e Treccasali (Pr)

UNA RETE EUROPEA IN DIFESA DELLA BIODIVERSITÀ

Natura 2000 è il principale strumento della politica dell'Unione Europea per la conservazione della biodiversità. Si tratta di una rete ecologica diffusa su tutto il territorio dell'Unione, istituita ai sensi della Direttiva 92/43/CEE *Habitat* per garantire il mantenimento a lungo termine degli habitat naturali e delle specie di flora e fauna minacciati o rari a livello comunitario. La rete è costituita dai Siti di importanza comunitaria (Sic), identificati dagli Stati membri secondo quanto stabilito dalla Direttiva *Habitat* e che vengono successivamente designati quali Zone speciali di conservazione (Zsc). Comprende anche le Zone di protezione speciale (Zps) istituite ai sensi della Direttiva 2009/147/CE *Uccelli* concernente la conservazione degli uccelli selvatici.

I siti Natura 2000 sono 158 in tutta la regione tra Siti di importanza comunitaria (Sic) e Zone di protezione speciale (Zps) e sono stati istituiti per consentire una maggiore tutela degli habitat e delle specie animali e vegetali a rischio di scomparsa. Previsti da due direttive europee, occupano 270mila ettari (pari al 12% del territorio regionale) e la metà di essi ricade all'interno di aree protette (come parchi e riserve). Dal 2006 si applicano su questi siti particolari misure generali di conservazione, alle quali dal 2016 si sono aggiunte misure specifiche valide per le singole aree. Dal gennaio di quest'anno si volta pagina. Infatti, in omaggio a un'indicazione della Ue, la Regione ha rielaborato l'intero pacchetto, con

RETE NATURA 2000: ISTRUZIONI PER L'USO

Ecco le principali regole di gestione e le novità introdotte.

SETTORE AGRICOLO

Pioppicoltura - È vietato tagliare i pioppeti dal 15 marzo al 15 luglio, salvo autorizzazione dell'Ente gestore del sito (finora il periodo di divieto era: 1 marzo-31 luglio).

Castanicoltura - È obbligatorio lasciare almeno 5 esemplari (vivi, deperienti o morti), se presenti, con diametro superiore a 1 m per ogni ettaro di superficie nei castagneti da frutto.

A queste novità si affiancano i divieti già vigenti da tempo. È vietato:

- eliminare i seguenti elementi, sia di origine naturale che artificiale: maceri, pozze di abbeverata, fontanili, risorgive, torbiere, canneti, stagni, fossi, siepi, filari alberati, piantate, le zone umide (solo di origine naturale), nonché convertire le superfici a pascolo permanente ad altri usi;
- utilizzare i diserbanti e il pirodiserbo per il controllo della vegetazione presente lungo le sponde dei fossi e nelle aree marginali tra i coltivi, ad eccezione delle scoline;
- bruciare le stoppie e le paglie, nonché la vegetazione presente al termine dei cicli produttivi di prati naturali o seminati sulle superfici a seminativo, nonché la vegetazione presente nelle capezzagne, nelle scoline, nelle tare e in altri elementi naturali e seminaturali caratteristici del paesaggio agrario.

Viene altresì riconfermato quanto stabilito dalla Regione nel 2017 (Dgr n. 112) e cioè che nelle aree individuate nella specifica Cartografia regionale delle aree agricole vincolate è vietato eliminare i boschetti, i prati permanenti (in pianura), i prati permanenti e/o i pascoli (in collina e in montagna, limitatamente alle aree con presenza di habitat di interesse comunitario) e le zone umide di origine artificiale, nonché utilizzare prodotti chimici. Si ricorda che prima di poter procedere con l'eliminazione di questi elementi naturali o seminaturali che non ricadono tra quelli cartografati, resta, comunque, l'obbligo di effettuare la valutazione di incidenza (Vinca).

ATTIVITÀ SELVICOLTURALE

Boschi e Siepi - È vietato:

- tagliare piante vive con diametro superiore a 1 metro, a eccezione degli alberi presenti sugli argini dei corsi d'acqua;
- tagliare la vegetazione arbustiva o arborea dal 15 marzo al 15 luglio in pianura e in collina (fino a 600 m), salvo autorizzazione dell'Ente gestore. Tale divieto non si applica alle potature, ai tagli per autoconsumo e ai casi tra quelli citati nel Disciplinare tecnico per la manutenzione ordinaria dei corsi d'acqua naturali e artificiali e delle opere di difesa della costa nei siti della Rete Natura 2000 (Sic e Zps).

ATTIVITÀ VENATORIA E GESTIONE FAUNISTICA

È vietata la caccia all'allodola, già tutelata in passato nei siti di diverse province, mentre rimane confermato il divieto di caccia al combattente e alla moretta.

Nel piano di controllo del cinghiale il metodo della braccata è consentito dal 1 ottobre al 31 gennaio; ulteriori periodi possono essere autorizzati previa valutazione di incidenza (Vinca), mentre è sempre vietato nelle Aree protette, ad esclusione delle aree contigue dei Parchi, e negli Istituti di protezione faunistica di cui alla legge n. 157/92.

È obbligatorio contenere il numero dei cani utilizzati durante le braccate nello svolgimento della caccia e del controllo del cinghiale entro il numero di 12 esemplari.

È vietato esercitare l'attività venatoria, dopo le ore 16.00, in tutte le zone umide e nei corsi d'acqua, e nel raggio di 500 m da essi.

Rimangono, inoltre, vigenti i seguenti divieti:

- utilizzare fucili caricati con munizioni con pallini di piombo o contenenti piombo per l'attività venatoria all'interno delle zone umide;
- esercitare l'attività venatoria, dopo le ore 14.30, in tutte le zone umide e nei corsi d'acqua, e nel raggio di 500 m da essi, qualora vi sia presenza, anche parziale, di ghiaccio;
- esercitare l'attività venatoria nel mese di gennaio per più di 2 giornate alla settimana, con l'eccezione della caccia agli ungulati.

Per quanto concerne il controllo della nutria nei siti Natura 2000 vale ancora quanto già stabilito nelle Dgr n. 551/16 e n. 111/18.

ATTIVITÀ DI PESCA E GESTIONE DELLA FAUNA ITTICA

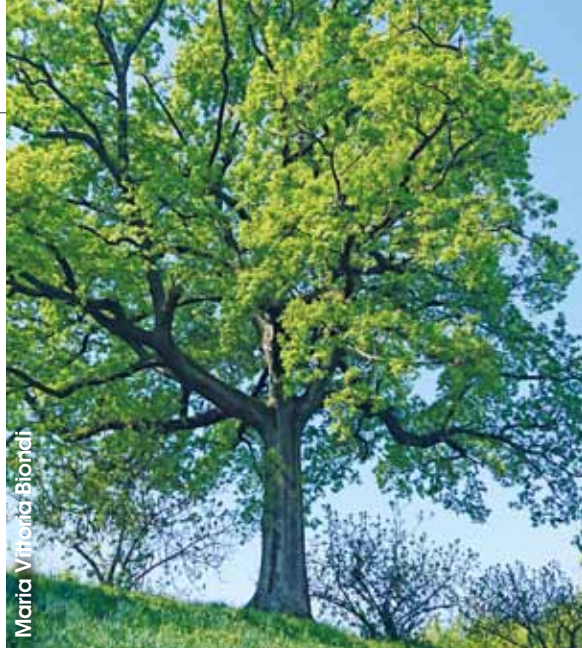
È vietato immettere esemplari di specie ittiche e di invertebrati alloctoni nelle zone umide, nei corsi d'acqua e in mare, fatta eccezione per la specie di vongola *Tapes philippinarum*.

È obbligatorio impiegare ami senza ardiglione o con ardiglione schiacciato.

ALTRE ATTIVITÀ

È vietato:

- realizzare nuovi impianti fotovoltaici a terra in presenza di habitat di interesse comunitario, così come individuati nella Carta degli Habitat dei Sic e delle Zps della Regione Emilia-Romagna;
- effettuare la copertura o il tombinamento dei corsi d'acqua; sono fatti salvi gli interventi limitati al tratto necessario a garantire l'accesso ai terreni limitrofi;
- utilizzare diserbanti e il pirodiserbo per il controllo della vegetazione presente nei corsi d'acqua e nei canali demaniali irrigui, di scolo e promiscui, sulle sponde delle zone umide, degli stagni, delle pozze e dei laghi e nelle scarpate stradali;
- tagliare, raccogliere, asportare, danneggiare, catturare o uccidere intenzionalmente esemplari delle specie animali o vegetali di interesse conservazionistico di cui all'Allegato B del provvedimento regionale;
- nelle sole Zps realizzare impianti eolici, impianti di risalita a fune e piste da sci;
- realizzare cave o discariche.



Maria Vittoria Biondi

l'obiettivo di una maggiore omogeneità, ma anche di più facile consultazione, applicazione e controllo.

Via libera alle azioni di limitata entità

Con la delibera n. 79/18, la Regione ha approvato il documento che riunisce tutte le regolamentazioni da rispettare nei siti Natura 2000 e che sostituisce integralmente quelle approvate in precedenza dalla stessa Regione, ma anche dagli Enti parco o dalle Province, che fino al 2015 gestivano i siti Natura 2000 esterni ai parchi. Tali misure non sono derogabili, tranne che negli interventi connessi alla sicurezza pubblica o idraulica, alla manutenzione di infrastrutture viarie, ferroviarie o tecnologiche (elettrorodotti, linee telefoniche, metanodotti, acquedotti, fognature, impianti di risalita, ecc.), oltre a quelli di rilevante interesse pubblico o di carattere fitosanitario. Il mancato rispetto comporta l'applicazione di sanzioni variabili a seconda della gravità dei casi. Tra le novità introdotte dalla delibera: aumentano gli interventi e le attività che, essendo di modesta entità, possono essere realizzati all'interno dei siti Natura 2000 senza dover procedere con la valutazione di incidenza (Vinca), una specifica autorizzazione subordinata alla verifica dell'assenza di effetti negativi significativi su habitat e specie animali o vegetali. Si tratta di un'importante semplificazione che di fatto equipara gli adempimenti previsti per queste aree a quelli già in vigore nei territori non appartenenti alla rete Natura 2000 o ad aree protette. Nei box alla pagina precedente e in questa pagina le principali regole di gestione e con le principali

INTERVENTI NON SOGGETTI ALLA VALUTAZIONE DI INCIDENZA

AGRICOLTURA, ZOOTECNICA, PIOPPICOLTURA, ARBORICOLTURA E CASTANICOLTURA

- Taglio della vegetazione arborea negli impianti di arboricoltura da legno in attualità di coltura
- Realizzazione di impianti di pioppicoltura e arboricoltura da legno, purché ricadano su aree private e non comportino l'eliminazione di elementi naturali e seminaturali
- Potatura di siepi, filari e alberature
- Manutenzione ordinaria e straordinaria nelle aree agricole oggetto di impegni agro-ambientali, in attuazione di quanto indicato dai bandi del Psr

ATTIVITÀ SELVICOLTURALE E VERDE URBANO

- Utilizzazione e miglioramento dei boschi, con superfici inferiori a 1 ettaro e situati nei territori di collina e montagna (oltre i 200 m)
- Conversione all'alto fusto di boschi cedui, con superfici inferiori a 3 ettari
- Taglio della vegetazione arborea e arbustiva nei boschi, purché finalizzata all'autoconsumo
- Taglio della vegetazione arborea e arbustiva nei giardini, nelle aree cortilive e nei centri urbani
- Potatura di siepi, filari e alberature
- Manutenzione della vegetazione ripariale, dei canali, delle opere idrauliche e delle opere di difesa della costa, a condizione che siano rispettate le modalità di intervento definite nel Disciplinare tecnico per la manutenzione ordinaria dei corsi d'acqua naturali e artificiali e delle opere di difesa della costa nei siti della Rete Natura 2000 (Dgr n. 79/18) e, contestualmente, le regolamentazioni definite nelle Misure generali e specifiche di conservazione e nei Piani di gestione
- Raccolta di legname fluitato presente nei corsi d'acqua e nelle casse di espansione a condizione che il periodo di raccolta sia dal 16 luglio al 14 marzo; che il prelievo sia limitato alla legna fluitata già sradicata; che il quantitativo di legna sia per autoconsumo

novità, oltre all'elenco delle attività non soggette a valutazione di incidenza. Bisogna ricordare che queste nuove disposizioni, pur essendo già vigenti, devono ricevere il benestare del ministero dell'Ambiente che potrebbe sollevare delle eccezioni e richiederne la modifica nei prossimi mesi, prima di istituire le Zsc, le Zone speciali di conservazione che sostituiranno gli attuali Siti di importanza comunitaria. ■

*Foto in alto:
una quercia nel parco
di Villa Ghigi
a Bologna*

Info: <http://ambiente.regione.emilia-romagna.it/parchi-natura2000>



Il mercato contadino *diventa social*

Dalla Finlandia a Reggio Emilia, il primo gruppo Reko. **Facebook un'opportunità per redistribuire il valore lungo la filiera**

ALBERTO MENGHI
Fondazione
Crpa Studi
Ricerche,
Reggio Emilia

ANDREA PORCELLUZZI
Crpa spa,
Reggio Emilia

ROBERTO PRAMPOLINI
Dinamica

RICCARDO SPAGGIARI
Università
degli studi,
Bologna

*In alto,
i prodotti del "Parco
Commestibile" a
Reggio Emilia, uno
dei fornitori del
gruppo Reko*

La parola Reko deriva dallo svedese *rejäl konsumtion*, e si può tradurre in consumo onesto/giusto. L'inventore di questo modello è un agricoltore finlandese, Thomas Snellman, che ha voluto affrontare e risolvere in modo molto efficace il problema della distribuzione del valore lungo la filiera dei prodotti agricoli, grazie a strumenti come i social media, in particolare Facebook, eliminando così la presenza di intermediari e i relativi costi. Il progetto è stato presentato dallo stesso Snellman nell'ambito dell'iniziativa TEDxReggioEmilia (www.tedxreggioemilia.com), nel maggio 2017.

Si tratta di un meccanismo molto semplice, che prevede di creare su Facebook un gruppo di produttori in grado di offrire al consumatore un'ampia varietà di prodotti. Il requisito principale delle aziende agricole è quello di offrire prodotti propri e di esercitare l'attività in prossimità dei consumatori, in questo caso a Reggio Emilia e provincia. Le aziende postano settimanalmente nel gruppo Facebook la descrizione del loro prodotto, il prezzo e la quantità. Non è permesso in alcun modo rivendere prodotti di altri.

Al gruppo Reko Reggio Emilia si iscrivono anche i potenziali consumatori, che possono scorrere i post di offerta dei prodotti e "ordinare/prenotare" semplicemente scrivendo un commento sotto il post del produttore interessato.

*Vantaggi per chi vende,
chi acquista e per l'ambiente*

Con cadenza settimanale produttori e consumatori si incontrano fisicamente per la consegna dei prodotti ordinati ed è in quel momento che avviene anche il pagamento. Nel caso specifico è stato individuato un ampio parcheggio facilmente raggiungibile di fronte al circolo Arci Pigal (zona stadio di Reggio Emilia).

La vendita tramite i gruppi Reko rappresenta un canale aggiuntivo rispetto a quelli tradizionali, che tende a potenziare quanto fatto dai produttori che già operano nelle filiere corte aumentando la visibilità di questi ultimi e il numero di potenziali consumatori. I vantaggi per le aziende agricole e per i cittadini sono diversi.

I produttori conoscono in anticipo le quantità che devono portare al "mercato", quindi prepa-

rano solo il necessario, limitando lo spreco di prodotto invenduto. I tempi di consegna sono piuttosto brevi per cui diventano superflui postazioni di vendita e sistemi di refrigerazione fissi per prodotti deperibili. Si riducono i tempi che i produttori devono dedicare alla vendita rispetto ai tradizionali mercati contadini. Non esistono intermediari e quindi non ci sono costi di transazione. Vendendo direttamente al consumatore, il prezzo alla produzione è superiore a quello offerto da grossisti/commercianti. Nell'esperienza finlandese il produttore può ricevere dal 50 al 500% in più, mentre per i consumatori il prezzo può essere minore o uguale a quello dei punti vendita della distribuzione. I consumatori hanno la possibilità di conoscere i produttori direttamente, sia tramite social network sia durante l'incontro alla consegna. Ma non solo: si limitano i costi (anche ambientali) di trasporto, che invece rimangono rilevanti ad esempio per i sistemi utilizzati dalle principali piattaforme di vendita on-line.

Rispetto ai Gruppi di acquisto solidali Reko permette di raggiungere una platea molto ampia di consumatori in breve tempo, non prevede mai spese di gestione e i consumatori possono scegliere i prodotti e le quantità, senza obblighi di acquisto.

Solo prodotti del territorio e stagionali

Il meccanismo è molto semplice, ma può funzionare solo se si riesce a creare un gruppo di produttori in grado di coordinarsi tra loro e di agire in un clima di massima fiducia reciproca. Si tratta infatti di un progetto totalmente orizzontale, che non prevede gerarchie e quindi può funzionare solo mediante azioni di buonsenso e correttezza da parte di tutti i partecipanti al gruppo. Questo si rende possibile anche cercando di creare gruppi che offrano una gamma di prodotti molto diversificata.

Con il progetto Reko ci si propone di offrire ai consumatori la più ampia gamma possibile di prodotti animali e vegetali, freschi e trasformati, presenti sul territorio. Senza fare un elenco esaustivo, si va dalle varie tipologie di frutta e verdura al latte e derivati, alle carni, ai salumi, alle conserve.

I prodotti che verranno offerti a cadenza settimanale risentiranno della stagionalità e quindi, a differenza di quanto avviene nei supermercati, non sarà possibile trovare sul portale Reko frutta e ortaggi fuori stagione.



Sopra, l'allevamento delle bovine da latte della Fattoria Rossi a Montecavolo di Reggio Emilia. A sinistra, il gruppo Reko su Facebook

Il web al servizio dell'agricoltura

La realizzazione del progetto Reko è stata resa possibile grazie al cofinanziamento da parte del Comune di Reggio Emilia tramite gli assessorati alla Partecipazione e cura dei quartieri e alla Rigenerazione urbana e del territorio e alla collaborazione del Centro ricerche produzioni animali (Crpa) e di Dinamica di Reggio Emilia. Questo ha permesso il collegamento con altri progetti innovativi come i Gruppi operativi per l'innovazione sostenuti dal Psr 2014-2020, nel caso specifico il Goi *Parco Commestibile* che sarà tra i fornitori di Reko e il Goi *La bovina da latte nella zona del Parmigiano Reggiano: innovazione e tradizione per un allevamento sostenibile e per prodotti di qualità*. Anche in questo caso una delle aziende partner, la Fattoria Rossi, farà parte del gruppo di fornitori. Mentre la scienza e la rivoluzione industriale che dagli anni '40 agli anni '80 del secolo scorso hanno caratterizzato lo sviluppo dei Paesi occidentali e hanno fortemente influenzato e promosso la rivoluzione verde favorendo l'uso di nuove macchine, tecnologie e della genetica in agricoltura con risultati incredibili in tempi relativamente brevi, la rivoluzione digitale in atto a partire dagli anni '90 non ha ancora generato degli impatti significativi o riconoscibili nel settore primario agricolo. In particolare gli agricoltori non stanno giocando un ruolo attivo nell'uso delle nuove tecnologie. In questo senso, Reko rappresenta un esempio di come il mondo agricolo possa beneficiare concretamente dell'uso delle piattaforme digitali. ■

Adottare un'allevatrice

per costruire sviluppo

A cura della
REDAZIONE

Promuovere una filiera del latte in Mozambico.

Ecco il nuovo progetto del Cefa, che riunisce istituzioni e privati, mettendo al centro le donne

Promuovere lo sviluppo del settore lattiero-caseario in Mozambico, uno dei Paesi più poveri del mondo, partendo dalle donne. Per combattere la malnutrizione infantile, creare opportunità di reddito per le famiglie, sostenere lo sviluppo delle comunità rurali, investire nelle nuove generazioni.

Si chiama *Adotta un'allevatrice* ed è il nuovo progetto curato dal Cefa, onlus bolognese impegnata da oltre 45 anni in Africa, con l'obiettivo di sostenere le 200 allevatrici di mucche del distretto di Beira, realtà in cui solo il 10% delle vacche totali produce latte e la produzione media giornaliera è di quattro litri, con un reddito per capo di circa tre euro. Con rese così basse, dovute alle scarse conoscenze, le allevatrici non riescono a garantire la sussistenza alla famiglia.

Per partecipare è sufficiente donare 150 euro, un'offerta con la quale sarà garantita per un anno l'assistenza e la formazione dell'allevatrice. Cefa invierà la scheda e la foto della allevatrice "adottata", la composizione del nucleo familiare, oltre ad aggiornamenti periodici sulle attività svolte.

Un sistema al 100% africano

Grazie alla campagna di raccolta fondi, Cefa fornirà per tre anni a ogni allevatrice la formazione e l'assistenza tecnica per la gestione dell'allevamento e degli animali; l'assistenza per le cure veterinarie; la creazione di un'anagrafe degli animali per prevenire malattie e contagi; buone pratiche per l'alimentazione degli animali, oltre alla fornitura delle attrezzature per la raccolta dei foraggi.

Combattere la fame e la povertà partendo dalle donne delle comunità contadine dunque. Perché proprio le donne, reinvestendo la gran parte dei loro guadagni in cibo, salute e istruzione, possono contribuire più efficacemente a rompere il drammatico ciclo della povertà. Non è un caso che *Adotta un'allevatrice* sia stato lanciato a Bologna lo scorso 8 marzo, in occasione della Giornata della donna, e rappresenti per così dire il cuore pulsante di un progetto più ampio, *Africa Hand Project*, che ha proprio in Beira, seconda città del Mozambico e importante porto fluviale del Paese, il suo punto di riferimento. L'obiettivo è ambizioso: contribuire allo sviluppo di una filiera 100% africana che permetta di aumentare la produzione di latte locale, ridurre la dipendenza dall'import e per questa via attivare un circuito economico virtuoso che dia alle famiglie la possibilità di investire sull'educazione dei figli.

Nelle foto in questa e nell'altra pagina alcuni momenti dell'attività del Cefa in Mozambico con la popolazione locale. I volontari sono Elisa Fiorentini e Roberto Proietti



Zootecnia, ma anche agricoltura

Ovviamente produrre latte non basta, occorre poterlo trasformare e conservare. Per questo parte integrante del progetto sono anche investimenti in dotazioni di tipo tecnico (una fermentiera per lo yogurt, un'impacchettatrice, una cella frigorifera), oltre ad attrezzature e mezzi per le attività agricole collegate, quali sementi, motocoltivatori, strumenti per l'irrigazione, zappe e rastrelli. Per aumentare le rese, diversificare le colture e favorire l'accesso al mercato.

Infine, in un Paese in cui la malnutrizione cronica inizia già durante la gravidanza e limita lo sviluppo nei primi anni di vita, il progetto prevede anche la fornitura di latte e derivati alle donne in gravidanza e ai bambini sotto i cinque anni di età, integrando la loro alimentazione con prodotti, frutto dell'allevamento locale, con un profilo nutrizionale elevato e capaci di fare la differenza.

Oltre alla produzione di latte per il mercato interno, il progetto punta a promuovere quella del *been boer*, un fagiolo prodotto da un albero ad alto fusto (*Schotia Brachypetala*), tipico dell'area sud africana e richiesto per i canali di esportazione, attraverso l'utilizzo di sistemi agrari a basso impatto ambientale, con particolare attenzione all'avvicendamento colturale e alla tutela della fertilità del suolo. Sarà promossa l'alternanza e la consociazione di cereali e leguminose, per mantenere la fertilità del suolo e migliorare la disponibilità di sostanza organica. Grande attenzione sarà rivolta alla selezione delle specie foraggiere promuovendo l'utilizzo di specie locali, ben adattate al clima mozambicano. ■

DALLA TANZANIA AL MOZAMBICO UN IMPEGNO CHE CONTINUA

Prima del Mozambico, la Tanzania. Qui a Njombe il Cefa ha dato il via a partire dal 2004 a un primo importante progetto che ha avuto anche il riconoscimento a Expo 2015 quale *best practice* per lo sviluppo sostenibile delle aree rurali. *Africa Milk Project* ha portato alla creazione di una latteria-caseificio sociale oggi completamente autonoma, che produce utili e da 3 anni lavora senza alcuna forma di sostegno: le mamme hanno latte pastorizzato a disposizione, gli allevatori hanno un reddito che permette loro di mandare i figli a scuola.

Ora quella positiva esperienza sul campo confluisce nel progetto in Mozambico, un paese con oltre il 52% della popolazione sotto la soglia di povertà ed il 44% della popolazione infantile malnutrita. Un paese che dopo un lungo passato coloniale e la drammatica esperienza di una devastante guerra civile, è alla ricerca di un nuovo futuro.



AFRICA HAND PROJECT IN BREVE

- *Africa Hand Project* è promosso dal Cefa. Coinvolge a vario titolo un'ampia squadra di istituzioni e operatori privati: dal ministero degli Affari esteri, alla Regione Emilia-Romagna, passando per il Comune di Reggio Emilia, il Gruppo Granarolo e altri operatori della filiera agroalimentare, FederUnacoma, Alleanza delle cooperative e Coopermondo, oltre al Cam, il Consorzio associazioni con Mozambico di Trento.
- La campagna *Adotta un'allevatrice* prevede un contributo annuo di 150 euro per formare 200 donne nel distretto di Beira e promuovere una filiera del latte redditizia e sostenibile
- Per conoscere meglio il progetto e dare il proprio contributo è possibile consultare la pagina dedicata sul sito del Cefa: www.cefaonlus.it/progetto/mozambico

Info: e.lolli@cefaonlus.it oppure 051-520285

Avversità atmosferiche le novità 2018

Le colture e le produzioni assicurabili. Le strutture, le agevolazioni. Le modalità di sottoscrizione delle polizze.
Cosa è cambiato nel Piano nazionale

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

Il Piano assicurativo agricolo nazionale 2018 (Paan), approvato dal ministero delle Politiche agricole con decreto del 6 novembre scorso e successivamente aggiornato con il decreto ministeriale di adeguamento al regolamento europeo “Omnibus” (Reg. Ue 2393/17), conferma gli indirizzi operativi degli ultimi anni, ribadendo l'introduzione delle polizze sperimentali; rivisita il calcolo dei parametri (colture: almeno 3 compagnie e 5 polizze – strutture: calcolo su base regionale); introduce la polizza con combinazione di 2 rischi; sposta i termini di sottoscrizione di alcune polizze (tab. 2); definisce l'elenco delle epizoozie assicurabili sulla base degli elenchi Oie 2017 (l'Ufficio internazionale delle Epizoozie); aggiorna la clausola di salvaguardia.

Combinazioni dei rischi e contenuti del contratto

Le avversità atmosferiche sono classificate in: *catastrofici, di frequenza, accessorie* (tab. 1) e possono assicurare anche danni da fitopatie e parassiti. Il danno è valutato con riferimento alla raccolta come differenza tra resa effettiva e resa assicurata, tenendo conto della eventuale compromissione della qualità. In via sperimentale, solo per il prodotto frumento, la quantificazione del danno può tenere conto anche delle variazioni negative di prezzo. Le strutture aziendali sono assicurabili unicamente con polizze che comprendono tutte le avversità obbligatorie a cui si possono aggiungere le facoltative. In ambito zootecnico i costi di smaltimento delle carcasse animali sono assicurabili con polizze in cui sono comprese tutte le cause di morte da epizoozie. Nel contratto assicurativo deve essere riportato: il valore assicurato, la tariffa applicata, l'importo del premio, la soglia di danno e/o la franchigia, la presenza di polizze integrative non agevolate. Va inoltre allegato il Piano assicurativo individuale (Pai). L'esistenza di polizze integrative non agevolate non segnalate è motivo di

decadenza dal diritto all'aiuto.

La spesa ammessa a contributo è pari al minor valore tra la spesa premi ottenuta applicando i parametri contributivi e la spesa premi risultante dalla polizza. Per i nuovi assicurati il parametro contributivo dei certificati assicurativi con Cuaa (Codice unico di identificazione delle aziende agricole) non presente nei 5 anni precedenti, è pari alla tariffa effettiva dell'anno in corso per singolo certificato, l'agevolazione vale anche nei 2 anni successivi.

Per gli altri casi è introdotto il seguente meccanismo di salvaguardia:

- quando la spesa ammessa a contributo, riferita a polizze (a), (b), (d) della tabella 1, è inferiore al 90% del premio, la stessa è incrementata fino al 90%;
- quando la spesa ammessa a contributo, riferita a polizze (c) della tabella 1, è inferiore al 85% del premio, la stessa è incrementata fino al 85%;
- quando la spesa ammessa a contributo, riferita a polizze (f) della tabella 1, è inferiore al 75% del premio assicurativo, la stessa è incrementata fino al 75%.

Il Dm di adeguamento al Reg. “Omnibus” ha previsto che il meccanismo di salvaguardia per l'uva da vino sia così declinato:

- quando la spesa ammessa a contributo, riferita a polizze (a), (b), (d) della tabella 1, è inferiore al 95% del premio, la stessa è incrementata fino al 95%;
- quando la spesa ammessa a contributo, riferita a polizze (c) della tabella 1, è inferiore al 90% del premio, la stessa è incrementata fino al 90%;
- quando la spesa ammessa a contributo, riferita a polizze (f) della tabella 1, è inferiore al 85% del premio assicurativo, la stessa è incrementata fino al 85%.

Contributo e soglia minima sono indicate nella tabella 3. ■

TAB. 1 – PIANO ASSICURATIVO 2018 – COMBINAZIONI AVVERSITA' ASSICURABILI COLTURE VEGETALI

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)	Polizze sperimentali (e)	Novità 2018 almeno 2 avversità di frequenza (f)
alluvione	alluvione	eccesso di neve	alluvione	polizze ricavo (frumento duro e frumento tenero) polizze index based (cereali, foraggere e oleaginose)	eccesso di neve
siccità	siccità	eccesso di pioggia	siccità		eccesso di pioggia
gelo e brina	gelo e brina	grandine	gelo e brina		grandine
eccesso di neve	eccesso di neve	venti forti			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 – PIANO ASSICURATIVO 2018 – SCADENZA PER LA SOTTOSCRIZIONE DELLE POLIZZE

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

TAB. 3 – PIANO ASSICURATIVO 2018 – CONTRIBUTI PER LE VARIE TIPOLOGIE DI POLIZZE

la percentuale della soglia di danno e di contributo recepiscono le modifiche di cui al Reg. (UE) n. 2393/2017 (Omnibus)

con soglia di danno (20%) – combinato con disposizioni di cui al Reg. (UE) n. 2393/2017 (Omnibus)

colture/eventi assimilabili a calamità naturali, fitopatie, infestazioni parassitarie (escluso le polizze che coprono 2 avversità)	fino al 70% della spesa ammessa
allevamenti/epizootie/mancato reddito e abbattimento forzoso	fino al 70% della spesa ammessa
allevamenti/squilibri igrotermometrici/riduzioni produzione latte	fino al 70% della spesa ammessa
allevamenti/andamento stagionale avverso/mancata o ridotta produzione di miele	fino al 70% della spesa ammessa
polizze sperimentali	fino al 65% della spesa ammessa
colture/eventi assimilabili a calamità naturali con polizze che coprono solo 2 avversità	fino al 65% della spesa ammessa
limitatamente all'uva da vino soglia di danno (30%) – combinato con disposizioni di cui al Reg. (UE) n. 2393/2017 (Omnibus)	
uva da vino/eventi assimilabili a calamità naturali, fitopatie, infestazioni parassitarie (escluso le polizze che coprono 2 avversità)	fino al 70% della spesa ammessa
uva da vino/eventi assimilabili a calamità naturali con polizze che coprono solo 2 avversità	fino al 65% della spesa ammessa
senza soglia di danno – combinato con disposizioni di cui al Reg. (UE) n. 2393/2017 (Omnibus)	
strutture aziendali/eventi assimilabili a calamità naturali ed altri eventi climatici	fino al 50% della spesa ammessa
allevamenti/animali morti per qualunque causa/smaltimento carcasse	fino al 50% della spesa ammessa



Le "terre nuove" del Delta del Po

Alla riscoperta delle testimonianze lasciate dalla riforma agraria degli anni '50, che segna il passaggio dal latifondo alla piccola proprietà contadina

LUCIANA FINESI

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

Alla fine del secondo conflitto mondiale l'Italia si trova in una condizione di grande miseria e nel Paese prevale il latifondo. Per tentare di risolvere questa difficile situazione il 28 ottobre del 1950 il Governo De Gasperi approva la legge n. 841 di Riforma fondiaria, la cosiddetta legge stralcio perché limita l'esproprio dei terreni solo ad alcune zone con particolari problemi di povertà e disoccupazione. Nell'Italia settentrionale l'unica grande area inserita è il comprensorio del Delta del Po. Il 7 febbraio del 1951 viene istituito l'Ente per la colonizzazione del Delta Padano, a cui viene affidata l'applicazione della legge di riforma in 23 Comuni dell'Emilia-Romagna e del Veneto nelle province di Ferrara e Ravenna Rovigo e Venezia, per un totale di quasi 48mila ettari. All'esproprio dei terreni seguirono imponenti opere di bonifica. Si ottennero altre «terre nuove» nel Delta del Po, continuando la lotta in atto da sempre in queste zone per trasformare i terreni paludosi in terra da coltivare.

La casa, emblema del cambiamento

La riforma fu un'importante svolta sia dal punto di vista sociale che del paesaggio agrario e naturale. Furono costruite case, strade, scuole, chiese, negozi, teatri. Nacquero dal nulla intere borgate, tra cui ad esempio Sant'Apollinare in Dossetti, Santa Giustina e molte altre.

E proprio la casa costituisce ancora oggi il segnale più evidente e riconoscibile della riforma. Allora costituì soprattutto una grande conquista di civiltà. Fecero la loro comparsa acqua corrente, luce e fognature, un vero lusso per popolazioni che abitavano in povere costruzioni senza servizi.

Quelle della riforma sono case a due piani, con tre diverse tipologie per dimensione: piccola, media e grande.

Hanno una zona giorno al piano terra in cui ci sono la cucina, il bagno e altri vani accessori e una zona notte al primo piano con due, tre, quattro stanze da letto.

Quasi sempre un portico collega la casa alla stalla, che può contenere diversi capi di bestiame a seconda della tipologia di casa di cui è accessorio. C'è anche una concimaia per l'accumulo del letame, importante elemento per assicurare la fertilità del terreno. Nella parte posteriore della casa è presente un fabbricato lungo e basso con lavanderia dotata di camino, pollaio e porcilaia.

Tutte le case sono circondate da un cortile e sono adiacenti ad una strada di collegamento alla viabilità principale. Spesso c'è anche una seconda porta di accesso ad un magazzino posto al piano terra.

Si trasformano società e paesaggio

Al nucleo familiare, avente diritto a seguito di selezione, vengono assegnati la casa e il terreno da coltivare. Casa e terreno costituiscono il podere e ogni podere è identificato con il nome di un santo (Santa Clelia, San Bartolomeo), stampato in alto e in grande, sopra alla porta principale di ingresso della casa.

Per definire le dimensioni della casa e gli ettari di terreno del podere, si tiene conto sia del numero e della composizione del nucleo familiare dell'assegnatario, sia della tipologia e fertilità del terreno.

La dimensione media del podere nelle prime assegnazioni è di circa 5/6 ettari: gli aventi diritto sono tanti e la terra è poca, ma questa dimensione troppo piccola si rivelerà ben presto una criticità, soprattutto rispetto alla successiva meccanizzazione del settore. Per il riscatto del podere l'assegnatario doveva pagare un canone annuale per 30 anni e assolvere alcuni obblighi ben definiti di buon mantenimento di quanto gli era stato consegnato, come ad esempio la pulizia dei fossi poderali ed altri tipi di manutenzione.

L'organizzazione sociale e del territorio cambia completamente, si passa da gruppi di famiglie, che abitavano in poche stanze di grandi case con cortili comuni, a case monofamiliari, collegate da una nuova rete di strade e afferenti a borghi in cui si trovano importanti servizi per le nuove comunità che si sono costituite. ■

VENTITRÈ I COMUNI TRA EMILIA-ROMAGNA E VENETO

La riforma ha interessato un ampio comprensorio, nell'area del Delta del Po, nelle province emiliano-romagnole di Ferrara e Ravenna e in quelle venete di Rovigo e Venezia. Ecco nel dettaglio i 23 comuni coinvolti:

- Provincia di Venezia: Chioggia e Cavarzere
- Provincia di Rovigo: Ariano Polesine, Contarina, Corsola, Loreo, Porto Tolle, Taglio di Po, Rosolina e Donada
- Provincia Ravenna: Ravenna
- Provincia di Ferrara: Argenta, Portomaggiore, Codigoro, Copparo, Formignana, Iolanda di Savoia, Lagosanto, Massafiscaglia, Migliarino, Ostellato, Comacchio e Mesola.

L'Ente di colonizzazione subirà nel tempo diverse trasformazioni. Da Ente di sviluppo (legge n.901 del 14 luglio 1965) a Ente Delta Padano (Dpr n.257 del 14 gennaio 1966). Nel 1976 viene sciolto e per quanto riguarda l'Emilia-Romagna, trasformato, l'anno successivo, in Ersu, l'Ente regionale di sviluppo agricolo, le cui competenze nel 1993 vengono assunte dall'assessorato regionale all'Agricoltura.

NASCITA DI UN BORGO RURALE: SANT'APOLLINARE DI COPPARO

Tra i borghi rurali di servizio un esempio è Sant'Apollinare di Copparo in provincia di Ferrara: la chiesa con canonica, l'asilo con due aule e l'abitazione per i gestori, un circolo di ritrovo per i lavoratori ed un ambulatorio. Successivamente verranno costruiti anche il teatro per il cinema e gli spettacoli e un campo da calcio con spogliatoi. Nella borgata ci sono anche la scuola elementare e alcuni negozi come ad esempio forno e macelleria. Davanti alla chiesa c'è un piazzale e la strada di accesso all'area è asfaltata e dotata di illuminazione pubblica. Il borgo serve ed è accessorio per circa di 140 unità poderali per un totale di circa mille persone. Gli assegnatari che erano prima principalmente braccianti, compartecipanti, salariati, anche grazie ad una intensa attività di formazione e assistenza tecnica diventano

coltivatori diretti ed imprenditori, capaci di condurre le aziende assegnate ed introdurre importanti innovazioni nella coltivazione e nell'allevamento.



Assegnazione di un podere nella zona del Delta del Po nell'ambito della riforma fondiaria

Archivio del Delta



Uno dei sei paesaggi emiliano-romagnoli inseriti nel Catalogo nazionale dei paesaggi rurali storici: i Castagneti del medio Lavino (Bo)

Andrea Scardova

Promuovere un paesaggio, *promuovere un territorio*

Luoghi plasmati dal secolare lavoro dell'uomo, nei quali si saldano ambiente, agricoltura, storia ed enogastronomia. **Ora nuovi strumenti per sostenerli**

MARIO CERÈ
Istituto Beni
artistici, culturali
e naturali
Emilia-Romagna

**SAVERIO
BERTUZZI**
Servizio
Programmazione
e Sviluppo Locale
Integrato
Regione
Emilia-Romagna

Il paesaggio italiano è per la gran parte un paesaggio rurale, plasmato nel corso dei secoli dall'instancabile attività dell'uomo. Lo spiega bene, tra gli altri, Mauro Agnoletti dell'Università di Firenze in *Trasformazione e vulnerabilità del paesaggio agrario e forestale italiano nell'ultimo secolo*, sottolineando il ruolo svolto da generazioni di agricoltori, pastori e boscaioli, attraverso «tecniche ingegnose e diversificate che hanno fornito un contributo fondamentale alla costruzione e al mantenimento del nostro patrimonio storico, culturale e naturale, rappresentando il continuo adattamento a condizioni ambientali difficili, fornendo

molteplici prodotti e servizi, contribuendo alla qualità della vita e producendo paesaggi di grande bellezza».

La necessità di salvaguardare da un progressivo abbandono un patrimonio unico di eccezionale valore come il paesaggio rurale italiano ha portato all'elaborazione del *Catalogo nazionale dei paesaggi rurali storici*, risultato di una ricerca promossa nell'ambito del periodo di programmazione 2007-2013 dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali in collaborazione con 14 università italiane. Il patrimonio rilevato offre un'ampia gamma di sedimentazioni culturali, situazioni

ambientali, contesti socioeconomici e strutture paesaggistiche di grande fascino estetico, ancora in larga parte inesplorate.

Molti dei luoghi segnalati per il Catalogo sembrano infatti essere conosciuti solo o quasi esclusivamente dalle popolazioni locali e da pochi studiosi di paesaggi.

In Emilia-Romagna, come ha precisato il coordinatore regionale **Franco Cazzola**, si è tentato di «cercare nei paesaggi del presente il peso del passato, per rilevarne non solo una maggiore armonia e piacevolezza estetica, ma a volte anche una più elevata razionalità nell'uso della terra e degli ecosistemi in essa presenti» pervenendo così all'individuazione di sei realtà: il *Comprensorio di bonifica Valli Le Partite*, nel comune di Mirandola nella bassa modenese; gli *Oliveti della Valle del Lamone* nel comune di Brisighella (Ra); le *Partecipanze di Cento e Pieve di Cento*, nella bassa pianura al confine tra Bologna e Ferrara; la *Pineta di San Vitale* a Ravenna; la *Tenuta della Diamantina* nel comune di Vigarano a breve distanza da Ferrara e i *Castagneti del medio Lavino* nell'omonima vallata delle colline bolognesi.

Dal Catalogo al Registro nazionale

Nato con una funzione essenzialmente testimoniale, il Catalogo è stato successivamente affiancato dall'Osservatorio nazionale del paesaggio rurale, delle pratiche agricole e conoscenze tradizionali e dal *Registro nazionale dei paesaggi rurali di interesse storico, delle pratiche agricole e delle conoscenze tradizionali*: due strumenti pensati in funzione di una valorizzazione di questi territori e dei loro prodotti più ampia e articolata, anche da un punto di vista economico, turistico, enogastronomico, nell'ambito della Politica agricola comune e delle misure del Programma di sviluppo rurale 2014-2020.

I paesaggi rurali d'interesse storico sono riconosciuti e iscritti nel relativo Registro nazionale con decreto del ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali dopo un attento esame delle singole candidature da parte dell'Osservatorio nazionale. I criteri di selezione tengono presente le caratteristiche di storicità del paesaggio associate alla permanenza di pratiche tradizionali che lo hanno determinato.

Il dossier di candidatura di un territorio per ottenere il riconoscimento di *Paesaggio rurale tradizionale* è abbastanza complesso e richiede competenze professionali specifiche per un'attenta analisi scientifica delle caratteristiche dell'ambito considerato.

COME CANDIDARE UN PAESAGGIO

Il decreto n. 17070/2012 istitutivo dell'Osservatorio nazionale dei paesaggi rurali prevede, all'articolo 5, la procedura per l'inserimento dei paesaggi ritenuti idonei nel Registro nazionale, secondo la seguente tempistica:

entro il 1° marzo di ogni anno il Mipaaf e le Regioni raccolgono e trasmettono all'Osservatorio nazionale dei paesaggi rurali le schede di segnalazione, ovvero l'allegato A dei Criteri di ammissibilità per le candidature, già pubblicati sul sito web della Rete rurale nazionale;

entro il 1° aprile di ogni anno l'Osservatorio, ove ne ravvisi la necessità, può chiedere integrazioni o chiarimenti al proponente. Inoltre, sempre nella fase istruttoria, l'Osservatorio, prima di esprimere la valutazione sulle candidature, può richiedere un parere scientifico agli Enti e Istituti di ricerca vigilati dal Mipaaf, e può sentire altre Istituzioni specializzate, nonché esperti e operatori del settore di comprovata esperienza, il cui parere, in ogni caso, non ha natura vincolante;

entro il 15 settembre di ogni anno l'Osservatorio valuta, a maggioranza, le candidature e decide se iscrivere o meno nel Registro nazionale;

entro il 30 settembre di ogni anno, con decreto del ministro, sono iscritti al Registro nazionale i paesaggi rurali, le pratiche agricole e le conoscenze tradizionali valutati positivamente dall'Osservatorio, nonché, qualora abbiano perso le caratteristiche originarie, le loro eventuali cancellazioni.



Panorama della valle del Lamone nel comune di Brisighella (Ra), con i suoi caratteristici uliveti

Andrea Scricciola



Andrea Scardova

Il Comprensorio di bonifica Valli Le Partite, nel comune di Mirandola (Mo), un importante esempio di come l'attività dell'uomo ha plasmato nei secoli un territorio

Ecco i primi dieci iscritti nel Registro

Tra le principali caratteristiche necessarie per il riconoscimento di un paesaggio rurale tradizionale vi è quella di essere presente in un determinato territorio da lungo tempo, talvolta anche secoli, e di evolvere molto lentamente. La persistenza nel tempo attesta infatti una significativa armonia tra aspetti produttivi, ambientali e culturali, oltre a forti legami con i sistemi sociali ed economici locali che li hanno prodotti.

Tale concetto può estendersi anche ai paesaggi forestali. Nel nostro Paese, la maggioranza delle formazioni forestali presenta infatti caratteristiche profondamente influenzate dalle dinamiche storiche e quindi è il prodotto di pratiche tradizionali e forme di gestione che hanno modificato le condizioni di densità, struttura e composizione specifica delle formazioni naturali.

Al momento i paesaggi rurali storici riconosciuti a livello nazionale sono: le *Colline di Conegliano Valdobbiadene - Paesaggio del Prosecco Superiore*; le *Colline vitate del Soave* (Veneto); i *Paesaggi silvo pastorali di Moscheta*; il *Paesaggio policolturale di Trequanda* nel Senese; il *Paesaggio rurale storico di Lamole in Chianti* (Toscana); gli *Oliveti terrazzati di Vallecora* (Lazio); il *Paesaggio agrario della Piana*

degli oliveti monumentali (Puglia); la *Fascia pedemontana olivata* tra Assisi e Spoleto (Umbria); il *Paesaggio della pietra a secco dell'Isola di Pantelleria* (Sicilia); il *Parco regionale storico agricolo dell'Olivio* di Venafro a Isernia (Molise). Da sottolineare come importanti vini quali il Prosecco e il Soave abbiano già ottenuto il riconoscimento da parte del Mipaf di propri paesaggi rurali tradizionali, proposti e gestiti dai rispettivi Consorzi dei produttori. È pertanto evidente come lo strumento dei paesaggi rurali tradizionali – originariamente concepito per tentare di salvaguardare e valorizzare caratteristiche e produzioni delle aree marginali – possa in realtà costituire un'ulteriore interessante opportunità per le aree agricole più ricche e dinamiche. Il paesaggio rurale costituisce un contesto territoriale di riferimento dal quale non si può prescindere e un paesaggio rurale tradizionale può rappresentare un importante strumento per promuovere e valorizzare un territorio, sfruttando il valore aggiunto derivante dall'abbinamento irripetibile della qualità di un paesaggio e dei suoi prodotti. ■

Info: www.reterurale.it

Fauna selvatica, più rimborsi per l'agricoltura

Crescono le tutele per le aree coltivate con contributi che potranno arrivare al 100% dei danni subiti

L'Emilia-Romagna è la prima Regione in Italia che potrà riconoscere agli agricoltori, in base alla normativa degli aiuti di Stato (senza i limiti previsti dal cosiddetto 'de minimis' che prevede massimo 15mila euro nell'arco di tre anni, elevabili a 30mila euro nel caso di danni provocati da uccelli ittiofagi), i contributi relativi ai danni provocati non solo dalle specie selvatiche protette, ma anche da quelle non tutelate che vivono in "zone protette", come parchi e riserve naturali, oasi di protezione della fauna e zone di ripopolamento e cattura presenti nel territorio regionale.

Grazie a un lavoro d'intesa con la Commissione europea, vengono dunque ampliate le garanzie per le aree coltivate, con contributi che potranno essere erogati fino al 100% dei danni subiti. Oltre che per i danni provocati dalla fauna selvatica, la delibera dell'assessorato regionale all'Agricoltura prevede anche finanziamenti per interventi di prevenzione come recinzioni, dissuasori e acquisto di cani da guardiania. Sono compresi anche il rimborso dei capi uccisi e le cure veterinarie per quelli feriti.

Si amplia la caccia al cinghiale

Nuove regole per la caccia al cinghiale, la specie di fauna selvatica che provoca i maggiori danni in campagna alle coltivazioni.

La principale novità valida per la stagione 2018-2019, è rappresentata dall'estensione del periodo di prelievo in selezione fino al 15 marzo 2019, anziché il 31 gennaio, come avveniva negli anni precedenti. ■

A cura della
REDAZIONE



UN "PATTO" IN DIFESA DELLO ZUCCHERO MADE IN ITALY

Coprob, la più importante industria saccarifera nazionale con uno stabilimento a Minerbio nel Bolognese, ha lanciato un manifesto-appello per la tutela e la salvaguardia dell'unica filiera agroindustriale al 100% made in Italy. «Chiediamo al nuovo Parlamento e al futuro Governo, di attivarsi presso gli organismi europei per mettere il settore in condizione di fronteggiare la concorrenza dell'industria saccarifera d'Oltralpe - ha risposto l'assessore regionale all'Agricoltura **Simona Caselli** - la filiera bieticolo-saccarifera è di fondamentale importanza per l'agroalimentare italiano ed emiliano-romagnolo». All'appello ha risposto anche la Regione Veneto - dove opera a Pontelongo nel Padovano l'altro stabilimento italiano ancora attivo - tramite l'assessore **Giuseppe Pan**. Caselli e Pan hanno rivolto una richiesta di solidarietà alle altre Regioni italiane nel corso della seduta della Commissione politiche agricole della Conferenza delle Regioni che si è tenuta al Vinitaly ricordando che molti prodotti del made in Italy, ad esempio quelli dolciari se non usassero lo zucchero nazionale rischierebbero di non poter etichettare il prodotto come italiano. Il comparto interessa circa 38mila ettari nel Nord Italia, di cui quasi 24mila in Emilia-Romagna, con un indotto economico complessivo superiore a 200 milioni di euro.

MONTAGNA 1,6 MILIONI IN DIFESA DI BOSCHI E FORESTE

Ricostituzione di foreste distrutte o colpite da incendi e attacchi parassitari; consolidamento di versanti montani e sponde di corsi d'acqua dissestati da frane e smottamenti. Ancora: ripristino e manutenzione di strade e sentieri spazzati via da eventi alluvionali; ricolonizzazione di aree boscate con specie autoctone; opere idrauliche di regimazione delle acque superficiali e sotterranee.

Sono alcuni degli interventi di risistemazione del territorio forestale e di recupero del patrimonio boschivo danneggiato che saranno realizzati nella fascia appenninica dell'Emilia-Romagna, nelle province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Forlì-Cesena grazie ai fondi del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020.

Sono tredici i progetti presentati da enti pubblici (Parchi, Comuni e loro Unioni) e consorzi forestali che beneficeranno di un finanziamento complessivo di circa 1,6 milioni di euro, a conclusione di un bando emanato nel 2017.

Lo spazio
dell'Emilia-Romagna
curato da
Enoteca regionale
a Vinitaly 2018

INNOVAZIONE L'EMILIA-ROMAGNA A BRUXELLES

Emilia-Romagna leader in Europa grazie ai Goi, i Gruppi operativi per l'innovazione finanziati nell'ambito del Psr 2014-2020. Progetti che vedono agricoltori, ricercatori, università, imprese di trasformazione impegnati nella sostenibilità delle pratiche agricole, sostegno alle filiere produttive, valorizzazione della tipicità delle colture e dei prodotti agricoli regionali. L'esperienza della Regione Emilia-Romagna è stata presentata a Bruxelles. Complessivamente sono stati stanziati 50 milioni di euro. I primi due bandi hanno finanziato con 20 milioni di euro 93 Gruppi operativi con progetti che vedono al lavoro 250 soggetti. Nel 2018 saranno disponibili altri 9 milioni di euro.

VINITALY: LE CANTINE INCONTRANO I BUYER CINESI

La giornata inaugurale del Salone del vino di Verona, ha visto sei imprese dell'Emilia-Romagna - Cantina S. Croce di Carpi e Cantina sociale Formigine Pedemontana (Mo), Tenuta Mara di San Clemente (Rn), Cantina Campana di Piacenza, Podere Batatta di Girolamo Satta di Bertinoro (Fc) e Cantina Barbaterre di Quattro Castella (Re) - far conoscere la loro migliore produzione ai buyer cinesi di Hema, il colosso della grande distribuzione collegato al gruppo Alibaba, e di Jd.com azienda specializzata nella vendita online.

Info: www.enotecaemiliaromagna.it

Il premio "Benemerito del vino"

Luciano Zeoli della Fattoria Monticino Rosso di Imola ha ricevuto a Vinitaly 2018 il riconoscimento "Benemerito della viticoltura" per l'Emilia Romagna. L'azienda imolese si distingue per la costante attenzione all'alta qualità del prodotto. Il premio è stato assegnato su proposta della Regione per il recupero, la selezione e la valorizzazione del vitigno Albana, con tecniche di coltivazione e di vinificazione che hanno esaltato le caratteristiche dell'uva autoctona romagnola.



Pomodori d'inverno

nelle serre di Ostellato

Nel Ferrarese la coltivazione idroponica incontra la tecnologia led. Un raccolto costante 365 giorni all'anno.

Il sostegno di Ministero e Regione

Nel territorio di Ostellato, provincia di Ferrara, non passano certo inosservate le due grandi serre edificate lo scorso anno dall'azienda Fri - El Green House per la produzione fuori terra di pomodoro da consumo fresco "tipo olandese". Tutte le più recenti applicazioni tecniche sono presenti nelle serre, che coprono oltre 10 ettari di superficie e in collegamento con l'impianto di biogas della capogruppo Fri - El Capital, consentono l'ottimale utilizzo del calore prodotto dai digestori, nel pieno rispetto dell'ecosostenibilità.

La coltivazione idroponica dei pomodori garantisce un risparmio di acqua del 70%, il calore per il riscaldamento viene direttamente dalle centrali biogas a cui la pianta di pomodoro ritorna a fine ciclo come residuo, in un ciclo chiuso totalmente sostenibile.

Una coltivazione 100% sostenibile

La coltivazione tecnologica in ambiente protetto consente il pieno rispetto del terreno e delle falde acquifere con nessun rischio d'inquinamento, per un processo produttivo che permette di ottenere il prodotto tutto l'anno con medesima qualità e costanza di produzione.

Ma non solo: nelle serre si entra solo con il camice per non portare inquinanti, si usano insetti al posto dei pesticidi, si recuperano le acque, mentre i sensori di temperatura e umidità collegati a computer, monitorano in tempo reale ogni centimetro e ogni processo di crescita per evitare sprechi.

L'impianto comprende 11 ettari di serre idroponiche di pomodori, l'equivalente di 15 campi da calcio, la metà dei quali per la prima volta nell'agricoltura italiana, illuminati con luce artificiale a led, per produrre pomodori ininterrottamente per 365 giorni l'anno.

Frutti italiani con alle spalle capitali e tecnologie 100% made in Italy che sfruttano le tecniche più recenti per fare una nuova agricoltura migliorando produttività e impatto ambientale.

Fri - El Green House, controllata del gruppo bolzanino Fri-El dei fratelli Gostner, leader privato nelle energie rinnovabili con 23 impianti a biomasse in Italia, ha deciso d'investire in agricoltura per sfruttare l'energia termica degli impianti a biogas, che a differenza dell'elettricità non si vende e andrebbe dispersa.

«Siamo partiti due anni fa con un impianto pilota a Crevalcore nel Bolognese di 1,4 ettari, costruendo allora la serra idroponica più avanzata e moderna d'Italia, riscaldata con l'acqua calda generata dall'attigua centrale a biomasse - racconta **Florian Gostner** - a Ostellato siamo invece passati alla produzione anche invernale di pomodori, prima volta nel Nord Italia, grazie a un sistema di

PAOLO PIRANI

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



Nella foto in questa e nella pagina successiva le coltivazioni idroponiche e l'illuminazione led nelle serre realizzate ad Ostellato (Fe)

illuminazione brevettato che rappresenta oggi l'avanguardia in Europa. Ma il nostro progetto non è solo triplicare le serre a Ostellato, ma replicare il modello in tutta la pianura Padana».

«Attualmente sono già in produzione, sotto 45 chilometri di linee luminose, piantine cariche di pomodori. La prima raccolta è iniziata nel dicembre scorso e attraverso trapianti scalari non segnerà alcuna pausa per un prodotto costantemente disponibile al mercato dodici mesi all'anno», racconta il direttore commerciale **Alessio Orlandi**, con la prospettiva entro l'anno di installare altre 18mila lampade Inter-Light, per un totale di 27mila punti luce e 135 km di file luminose.

Una realtà tra le più avanzate dunque quella di Ostellato, che unisce le più moderne tecnologie alla qualità del prodotto finale e alla sostenibilità del processo produttivo.

Proprio per questo il progetto *Serricoltura a ciclo continuo non stagionale a mezzo di sistemi di illuminazione ad alta efficienza* promosso da Fri-el Green House e C-Led è stato ammesso dal ministero dello Sviluppo economico e dalla Regione Emilia-Romagna ad usufruire dei contributi a fondo perduto per le attività di ricerca e sviluppo. Mentre nelle scorse settimane le innovative serre sono state visitate dagli assessori all'agricoltura e alle attività produttive Simona Caselli e Palma Costi.

Una luce a spettro blu e rosso per il migliore sviluppo delle piante

Oltre al calore, dall'impianto di biogas arriva anche una quota di anidride carbonica di cui beneficia la coltura di pomodoro e non grava sulla dispersione nell'ambiente.

L'aspetto forse più innovativo e più spettacolare tuttavia è quello legato alla tecnologia d'illuminazione a led che, grazie alla collaborazione con C-Led settore appositamente creato dal gruppo cooperativo Cefla di Imola, ricco di collegamenti con il mondo della ricerca e università per un'azienda di quasi 2.000 dipendenti, ha permesso lo studio di diverse soluzioni tecnologiche ora sperimentate e applicate su vasta scala.

Le lampade growing di Cefla, specifiche per la coltivazione, hanno un'alternanza di led a luce con spettro blu e rosso a diversa lunghezza d'onda, in modo da consentire il miglior sviluppo della pianta e la perfetta maturazione dei frutti. Angolazione e vicinanza al palco prossimo alla raccolta, sono studiate per ridurre al minimo la dispersione della luce e garantire i migliori risultati sia qualitativi sia quantitativi.

La coltivazione idroponica, alimentata da impianta-

to di fertirrigazione computerizzato e con il pieno recupero e riciclo dell'acqua in eccesso, grazie all'uso di lana di roccia permette di ottimizzare il numero di piante, il microclima, l'umidità e il risparmio idrico.

Pareti in vetro a cristalli temperati permettono una resa superiore del 40% rispetto alle normali pareti in Pvc e prevedono diversi livelli di copertura al tetto, per evitare danni da freddo nel periodo invernale e da caldo in quello estivo, in modo da mantenere la temperatura sempre su valori ottimali e al contempo, evitare dispersione di luce e inquinamento luminoso nel cielo.

La tecnica di coltivazione prevede il solo utilizzo di insetti utili e trappole cromotropiche per la difesa di piante e frutti e una attenta politica di separazione delle singole serre. Personale e attrezzature non vengono mai mescolate, per evitare ogni rischio di infezione e contagio, mentre l'impollinazione è affidata a colonie di bombi adattate alle condizioni della serra.

La commercializzazione del prodotto è ai primi mesi con una distribuzione tramite i canali della Gdo per il 60% sia a marchio aziendale Fresh guru, sia per altre ditte e un 40% destinato all'esportazione in particolare verso Germania, Austria, Svizzera e Gran Bretagna.

Una bella esperienza che si propone già sviluppi a breve termine, con nuovi impianti per i prossimi anni in modo da arrivare a due nuovi complessi da 9,5 ettari cadauno, una produzione a regime di 17.500 tonnellate e l'occupazione di circa 140 addetti. ■



Il peperoncino piccante, *un'altra biodiversità*

L'azienda Stuard è un punto di riferimento nel Parmense, grazie alle tante attività. Tra le altre, **la produzione e vendita di oltre 200 varietà del genere Capsicum**

La coltivazione del peperoncino presso l'Azienda Stuard è ormai una tradizione: inizia infatti alla fine degli anni '80, dalla passione di Mario Dadomo, a lungo direttore dell'azienda e tra i fondatori dell'Accademia italiana del peperoncino. Dalla semplice coltivazione di moltissime varietà delle 3 specie principali, si è passati ben presto a crearne di nuove, molte delle quali di tipo ornamentale, ma sempre commestibili e...piccanti!

Nell'attuale collezione di circa 200 varietà sono presenti moltissime varietà hot provenienti da tutto il mondo e numerosi peperoncini più adatti a bordure e vasi di piccole-medie dimensioni.

Ogni anno, verso la fine di aprile, l'azienda mette a disposizione un ampio spazio per la vendita delle piantine di gran parte delle varietà in catalogo.

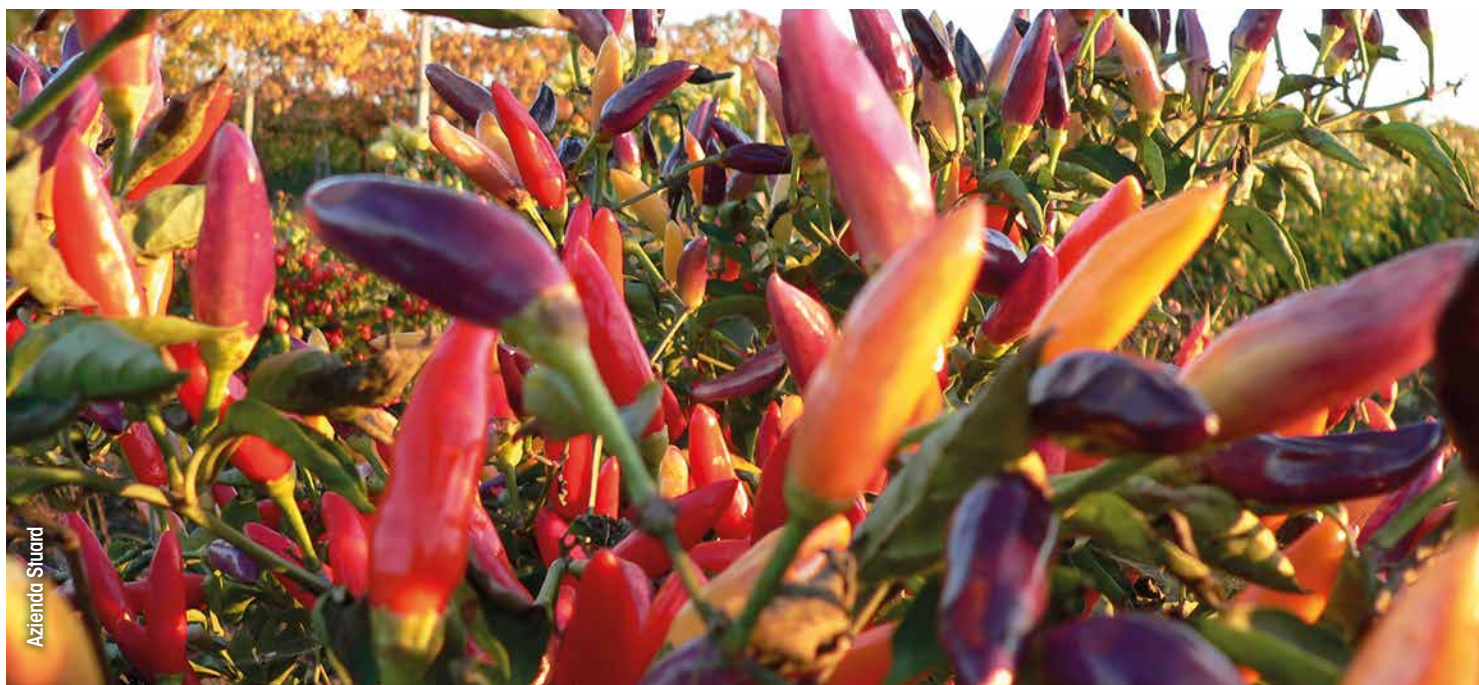
Inoltre presso il punto vendita aziendale è possibile acquistare da metà agosto fino ad ottobre i frutti freschi e durante tutto l'anno i frutti essiccati.

Negli ultimi due anni l'Azienda Stuard ha intrecciato nuove relazioni anche con aziende agricole di Reggio Emilia e Modena, per le quali coltiva peperoncino destinato alla produzione di olio piccante e prodotti trasformati.

Dall'inizio dell'autunno fino alle gelate, il peperoncino dà il meglio di sé con una vivacissima esplosione di forme e di colori. E' ad ottobre infatti che si tiene presso l'Azienda Stuard la tradizionale Festa del peperoncino, che vede l'arrivo di moltissimi appassionati e di aziende locali che nel corso degli anni ne hanno iniziato la coltivazione e la trasformazione in polveri e salse, come l'agriturismo Il Campo e la Ca' D'Alfieri.

MARIA ROBERTA VECCHI, CRISTINA PIAZZA,
Azienda Agraria Sperimentale Stuard, Parma

Peperoncino Arlecchino coltivato dall'Azienda sperimentale Stuard



Una grande variabilità genetica

Il peperone piccante, o peperoncino, appartiene al genere *Capsicum*, della famiglia delle Solanacee. Le varietà più diffuse appartengono al *Capsicum annum*, ma ne esistono altre attribuibili, tra gli altri, al *C. frutescens*, *C. chinense*, *C. pubescens*, *C. baccatum*.

Le varietà sono numerosissime (oltre 1600, di cui oltre 200 coltivate a scopi commerciali), grazie alla notevole variabilità genetica, che permette di creare molte nuove forme.

La zona di origine è l'America centro-meridionale, probabilmente sugli altopiani della Bolivia, e pare fosse coltivato fin dal paleolitico. La sua introduzione in Europa risale all'epoca di Cristoforo Colombo, che, alla ricerca del pepe nero delle Indie, si imbatté in questi frutti sconosciuti, che vennero descritti con entusiasmo sul diario di bordo.

La piccantezza si misura secondo la scala di Scoville che, partendo dal valore di 0 per il peperone dolce,

arriva a quello di 2.200.000 del Carolina Reaper, una delle più piccanti. La sensazione di piccante è data dalla capsaicina, un alcaloide considerato un tonico del sistema nervoso, un vasodilatatore ed uno stimolante dell'apparato digerente (nelle giuste dosi!!!). In cucina trova largo uso come aromatizzante soprattutto in numerosi piatti dell'Italia meridionale, ma anche negli universali spaghetti aglio, olio e peperoncino; è inoltre uno degli ingredienti principali della famosa ricetta del cocktail Bloody Mary. della donna, e rappresenti per così dire il cuore pulsante di un progetto più ampio, Africa Hand Project, che ha proprio in Beira, seconda città del Mozambico e importante porto fluviale del Paese, il suo punto di riferimento. L'obiettivo è ambizioso: contribuire allo sviluppo di una filiera 100% africana che permetta di aumentare la produzione di latte locale, ridurre la dipendenza dall'import e per questa via attivare un circuito economico virtuoso che dia alle famiglie la possibilità di investire sull'educazione dei figli. ■



Azienda Stuard

DALLA RICERCA ALLA VENDITA DIRETTA DI PRODOTTI FRESCHI E TRASFORMATI

Coltiviamo il futuro conservando il passato. Così l'azienda agraria sperimentale Stuard riassume la propria missione. E in effetti osservando le tante attività – da quella di ricerca e sperimentazione vera e propria, all'impegno a sostegno della biodiversità, ai tanti progetti di divulgazione rivolti a tecnici e agricoltori – appare chiaro l'intento di coniugare il recupero di

un sapere più tradizionale con le più avanzate frontiere dell'agricoltura di domani, sempre più attenta alla sostenibilità ambientale. L'Azienda Stuard svolge la propria attività ormai da trent'anni alle porta di Parma su un fondo demaniale della Fondazione Antonio Bizzozero (un ente morale intitolato a uno dei padri dell'agricoltura parmense), frutto di un lascito del 1847 di Maria Luigia d'Asburgo duchessa di Parma e Piacenza, oltre che su

altri terreni in affitto, per un totale di circa 20 ettari. Oggi l'Azienda si configura sempre più come un'azienda multifunzionale e un punto di riferimento per la città, grazie anche all'emporio aziendale in cui vengono venduti i prodotti freschi e trasformati aziendali e quelli biologici o della biodiversità di numerosi piccoli produttori locali.

L'attività sperimentale, in collaborazione con Regione, università, ministeri dell'Agricoltura e dell'Ambiente, Ue, oltre che privati, riguarda sia le colture estensive che orticole, in regime di produzione integrata o biologica.

Sul fronte della biodiversità vegetale e animale, l'Azienda vanta collezioni in cui sono presenti oltre 100 varietà di cereali antichi e altrettante di pomodori antichi, oltre a meloni, zucche, angurie da mostarda e fagioli. Né va dimenticato l'allevamento di avicoli autoctoni come il Pollo modenese e romagnolo e il Tacchino di Parma e Piacenza. L'azienda è anche sede dell'attività didattica dell'Istituto agrario Bocchialini, che gestisce, un frutteto catalogo con oltre 600 varietà di vecchie varietà di frutta, di cui oltre 500 autoctone.

A cura della Redazione



Esportazioni *mai così bene*

Pixabay

Nel 2017 valori al top: 4,3 miliardi di euro (+3%) per il prodotto fresco, 5 miliardi con quello destinato alla trasformazione. Crescono i mercati extra-Ue

Le esportazioni italiane di ortofrutta segnano nel lungo periodo una forte crescita: fino all'inizio degli anni '90 l'Italia esportava mediamente circa 2.500.000 tonnellate di ortofrutta. Nel periodo successivo e in particolare dalla metà degli anni '90 l'Italia ha dato un forte impulso all'esportazione, con movimentazioni che in media si sono attestate sui 3.400.000 milioni di tonnellate fino al 2009, pur con sensibili oscillazioni annuali dovute anche alla disponibilità. Recentemente, dal 2010 in avanti l'export è salito su 3.900.000 tonnellate. In particolare nel 2017 sono state esportate circa 3.838.000 tonnellate, in flessione del 7% rispetto al 2016. Va però considerato che il 2016 ha rappresentato un re-

cord in termini di volumi con spedizioni che hanno superato 4.100.000 tonnellate. Se il confronto viene effettuato con la media degli anni precedenti, escluso il 2016, si registra un +3%. Il dato più interessante è però il valore dell'export italiano di ortofrutta che proprio nel 2017 tocca la punta massima, con circa 4,3 miliardi di euro, segnando un +3% rispetto all'anno precedente e un +10% rispetto alla media del periodo 2014-2016. Dato che sale a 5,1 miliardi (+2,5%) di euro, se oltre all'ortofrutta fresca si considerano anche uva da vino, olive e altri prodotti trasformati (fonte Ice Agenzia).

La tendenza alla crescita delle esportazioni non è solo dovuta ad un aumento della disponibilità interna. Cresce in re-

altà la propensione all'esportazione e ne è testimonianza il fatto che solo 6/7 anni fa l'Italia esportava neanche il 20% dell'offerta interna e oggi questa percentuale è salita a circa il 25%. L'aumento dell'export va messo in relazione anche con il calo dei consumi interni di ortofrutta che ha caratterizzato tutti gli anni Duemila fino al 2013. Le esportazioni italiane di ortofrutta, naturalmente per la tipologia di prodotto, sono largamente concentrate sulla frutta, che rappresenta quasi il 70% di tutta la merce esportata in termini di volume, anche se per quanto riguarda il valore il peso della categoria scende al 65%, a vantaggio degli ortaggi che rappresentano il 25% in volume, ma salgono al 30% in valore. Il nostro Paese oggi

ELISA MACCHI
Centro Servizi
Ortofrutticoli,
Ferrara

esporta oltre il 40% della frutta prodotta sul territorio nazionale, contro il 35% di qualche anno fa. Nel 2017 sono state esportate oltre 2.600.000 tonnellate di frutta, in calo del 4% rispetto al 2016, ma in aumento di 3 punti percentuali, se escludiamo dal confronto l'elevato 2016. Cresce al contrario il valore della frutta italiana esportata che si colloca su oltre 2,8 miliardi di euro, il 10% in più rispetto all'anno precedente.

Cali rispetto al 2016 sono calcolati anche per ortaggi e agrumi, rispettivamente dell'11% e del 17% ma con volumi in linea con al media degli ultimi anni escludendo il 2016. Significativo incremento del valore sia per l'export di ortaggi che per gli agrumi, pari rispettivamente a +11% e +7%. La gran parte delle nostre produzioni sono destinate a Paesi dell'Unione Europea, ma tale quota è andata diminuendo nel tempo: fino ad una de-

cina di anni fa circa il 90% dell'export ortofrutticolo italiano veniva destinato a questi paesi, poi c'è stata una tendenza ad allargare le destinazioni al di fuori della Ue e nel 2014 circa l'80% era stato indirizzato nei vicini paesi della Ue. Oggi l'85% dell'export ortofrutticolo è destinato all'Unione Europea e questo incremento è presumibile pensare sia stato una conseguenza dell'embargo russo, in atto proprio dal 2014, e alle maggiori difficoltà incontrate nelle esportazioni verso alcuni paesi del Nord Africa.

Crescono Medio ed Estremo Oriente

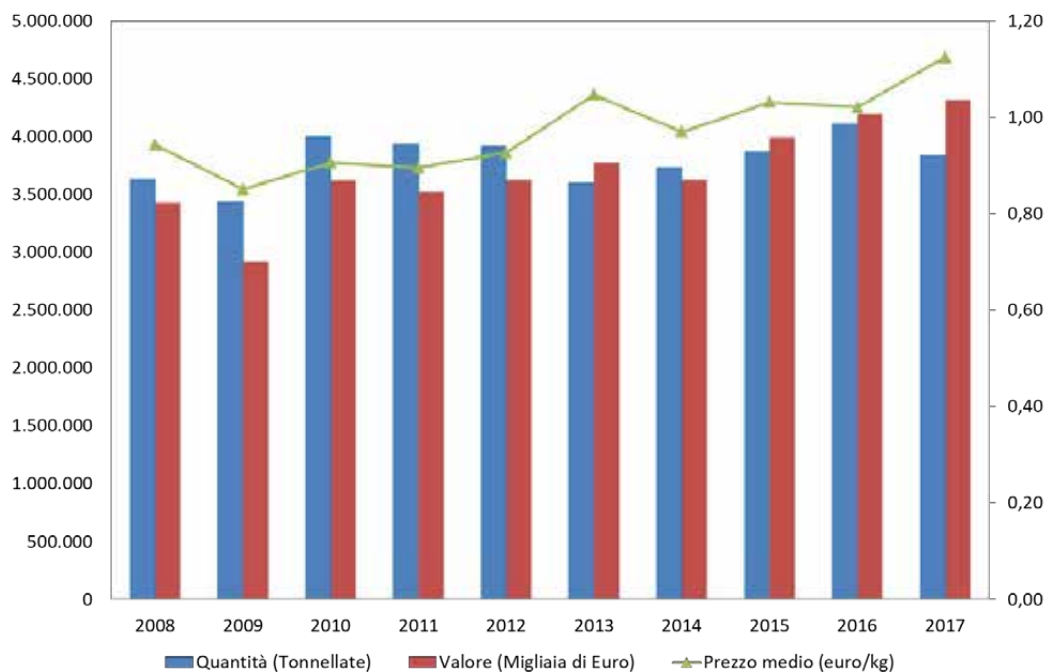
È soprattutto la frutta a trovare collocamento verso i cosiddetti "Paesi terzi", per una maggiore adattabilità del prodotto alla lunga conservazione e quindi alle lunghe percorrenze: recentemente oltre il 25% della frutta italia-

na esportata ha oltrepassato i confini dell'Unione Europea. Il 2017 in questo ambito ha rappresentato una eccezione, in quanto a causa delle minori produzioni frutticole, l'export verso i Paesi terzi ha rappresentato solo il 19% del totale; la tendenza è comunque alla sempre maggiore espansione verso le destinazioni più lontane.

L'export di frutta si è diffuso soprattutto in aree del mondo come Africa, Medio Oriente ed Estremo Oriente. Le esportazioni di frutta verso l'Africa in particolare il Nord Africa - Egitto, Libia, Algeria - era arrivato nel 2015 su oltre 250.000 tonnellate, si tenga in considerazione che solo 7/8 anni prima erano state spedite verso queste destinazioni poco più di 20.000 tonnellate.

Recentemente la situazione politico-economica di alcuni di questi paesi ha finito per ostacolare l'export italiano e così i volumi sono scesi su po-

L'EXPORT ITALIANO DI ORTOFRUTTA FRESCA



Elaborazione Cso su dati Istat

co oltre le 150.000 tonnellate nel 2016 e, complici anche le minori produzioni, su poco oltre le 80.000 tonnellate proprio nel 2017.

In forte crescita anche le esportazioni di frutta verso il Medio Oriente, in particolare verso Arabia Saudita, Emirati Arabi e Giordania, che nel 2016 hanno raggiunto quasi le 170.000 tonnellate, pari al 6% del complesso dell'export frutticolo italiano. Anche in questo caso il 2017 subisce una battuta d'arresto, ma semplicemente per la situazione congiunturale dell'annata.

Significativa inoltre la maggiore penetrazione delle nostre produzioni nei paesi dell'Estremo Oriente - India, Cina e Taiwan - salite su oltre 40.000 tonnellate annuali, confermate in questo caso anche nel 2017. Infine un'importante destinazione rimane anche il Nord America arrivato ad assorbire oltre 50.000 tonnellate di frutta italiana.

Il mercato Ue: bene la Francia

Se invece rimaniamo nell'ambito del mercato europeo, la principale destinazione italiana rimane la Germania, a cui destiniamo annualmente oltre 1.100.000 tonnellate di ortofrutta, una quota in calo sia in termini assoluti che relativi. Aumenta invece l'export verso la Francia, nel 2017 pari a 365.000 tonnellate, oltre il 10% dell'export totale italiano di ortofrutta. Al terzo posto troviamo la Polonia, con volumi altalenanti, pari a oltre 210.000 tonnellate nel 2017, seguita a brevissima distanza da Austria. Tra gli altri paesi segnaliamo la crescita dell'export verso Croazia, Slovacchia, Finlandia. Terminiamo con uno sguardo ai principali prodotti esportati. Al primo posto troviamo le mele, con una forte tendenza all'incremento: solo nel 2008 furono meno di 680.000 tonnellate

le mele esportate, recentemente l'export di questo prodotto è in grado di superare il milione di tonnellate come nel 2015 e nel 2016 e nel 2017 si colloca sulle 975.000 tonnellate. Segue l'uva da tavola, con volumi altalenanti e con circa 490.000 tonnellate nel 2017. Forte propensione all'esportazione anche per il kiwi italiano, che viene esportato per circa il 70% del totale e volumi stabili oltre le 300.000 tonnellate. Questi primi tre prodotti rappresentano quasi la metà delle spedizioni estere di ortofrutta. A seguire troviamo sei diverse specie che rappresentano circa il 25% del totale ma con andamenti diversi: in forte calo l'export di pesche e nettarine e patate a cui si contrappone l'espansione per insalate e angurie. ■

Lavorazione del kiwi una produzione molto radicata in Emilia-Romagna e che rappresenta una delle principali voci dell'export ortofrutticolo

EMILIA-ROMAGNA: QUI IL 20% DELL'EXPORT

L'Emilia-Romagna è una delle grandi regioni ortofrutticole europee. Il settore vale 1 miliardo e 100 milioni di euro, l'11% del valore nazionale (il 26% dell'agricoltura regionale) e interessa una superficie totale di 120mila ettari, con 22mila aziende. Un peso che aumenta ancora se si guarda all'export. Le esportazioni regionali di frutta e verdura infatti incidono per circa il 20% sul totale dell'export nazionale. Il 2017 poi è stato un anno particolarmente positivo per l'Emilia-Romagna, in particolare per il comparto della frutta, la cui Piv - secondo le prime anticipazioni dell'assessorato regionale all'Agricoltura - è salita del 6%. Vengono prodotte in Emilia-Romagna il 70% delle pere, il 36% del pomodoro da industria e poco meno di un terzo delle pesche e nettarine made in Italy. Emiliano-romagnolo anche il 25% del kiwi italiano. Tra le caratteristiche del comparto ortofrutticolo regionale anche l'organizzazione. Il sistema delle Op e delle Aop coinvolge quasi 11 mila aziende regionali che rappresentano poco meno del 51% del totale dei produttori ortofrutticoli emiliano-romagnoli e che hanno generato complessivamente un valore della produzione commercializzata pari a 1 miliardo e 600 milioni di euro (dato questo che comprende anche il prodotto di soci fuori regione).



Dell'Aquila



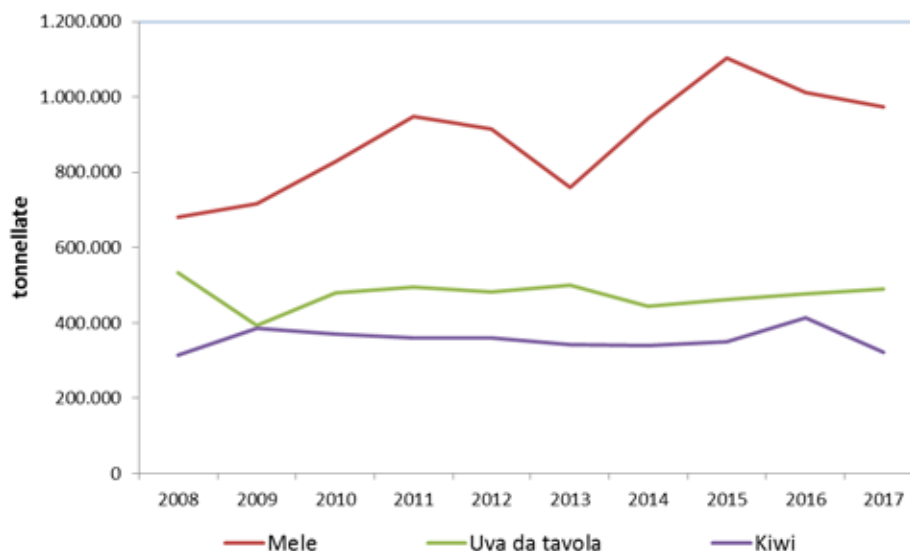
MACFRUT SEMPRE PIU' INTERNAZIONALE. CON LA REGIONE IN CINA PER FARE SQUADRA

Tutta l'ortofrutta italiana trova casa a Rimini, con *Macfrut 2018*, l'unica fiera di filiera in ambito internazionale, organizzata da Cesena Fiere. Undici settori espositivi; 55 mila metri quadrati; 8 padiglioni, oltre 1.100 espositori di cui il 25% esteri (+40 in quattro anni), 1500 buyer invitati. Paese partner: la Colombia. Un'edizione della quale il presidente **Renzo Piraccini** ha sottolineato, oltre alle tante novità, «la grande coesione», grazie alla presenza delle principali organizzazioni del settore ortofrutticolo.

Con 20 missioni internazionali Macfrut ha portato la rassegna fieristica in tutto il mondo. Fondamentale in questo percorso il sostegno di Ice, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione, e della Regione Emilia-Romagna, quest'ultimo finalizzato in particolare all'arrivo di buyer cinesi. In occasione

della missione della Regione del novembre scorso, l'ortofrutta made in Emilia-Romagna è stata infatti protagonista a Shanghai, al salone Horti Cina, con il taglio del nastro di *Macfrut Attraction China* la nuova fiera nata dall'alleanza tra Cesena Fiere e la spagnola Ifema. La missione della Regione in Cina è stata l'occasione per rafforzare il posizionamento del sistema Emilia-Romagna su un mercato che presenta grandi opportunità di sviluppo, rafforzando il gioco di squadra non solo tra le fiere (con un'alleanza tra Cibus e Macfrut per rafforzare l'arrivo di compratori esteri), ma anche tra istituzioni, mondo economico, dell'università e della ricerca. A Macfrut la Regione Emilia-Romagna è presente con un proprio spazio, con iniziative di informazione, educazione alimentare e incontri con i ragazzi degli Istituti Agrari.

I PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI ESPORTATI



Elaborazione Cso su dati Istat

Insieme per essere

più competitivi

Anche nel 2017 l'Ocm ha sostenuto l'integrazione del settore: **oltre 75 milioni di euro i contributi, in prima fila le spese per gli investimenti**

A cura del
Servizio
Organizzazioni
di Mercato e
Sinergie di Filiera,
Regione
Emilia-Romagna

Quasi 11mila aziende regionali associate (a cui se ne aggiungono circa 7mila fuori regione), che rappresentano poco meno del 51% del totale dei produttori ortofrutticoli emiliano-romagnoli e che hanno generato complessivamente un valore della produzione commercializzata pari a 1 miliardo e 600 milioni di euro. Sono i "numeri" che certificano l'importanza dell'Ocm ortofrutta in Emilia-Romagna.

Prevista dal Regolamento europeo n. 1308/2013, l'Ocm è lo strumento finanziario chiave per lo sviluppo del settore ortofrutticolo, di cui promuove competitività e sostenibilità, attraverso l'aggregazione e l'integrazione di filiera.

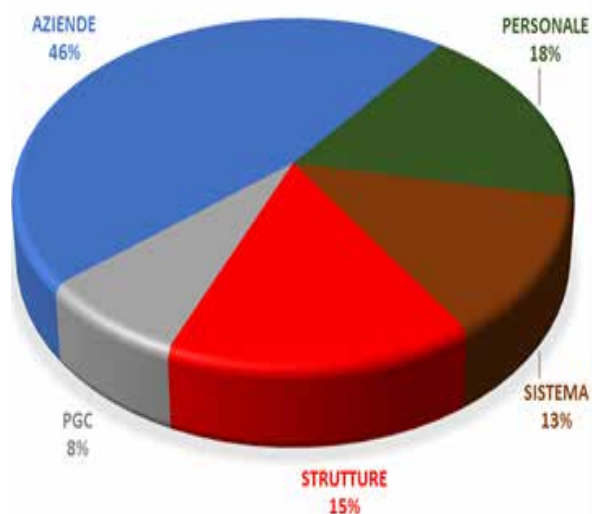
Protagoniste della gestione

della produzione e dell'offerta, le Organizzazioni di produttori (Op) e le loro associazioni (Aop) che possono beneficiare di un aiuto economico a copertura delle spese che vengono realizzate sia direttamente, che dalle aziende agricole di produzione aderenti, secondo quanto previsto da uno specifico programma operativo.

La fotografia 2017, che vede la Regione impegnata nel governare e indirizzare l'applicazione dell'Ocm ortofrutta, ha registrato la partecipazione di 6 Op e 6 Aop (che a loro volta associano 41 Op di cui 21 operanti fuori regione), che hanno presentato programmi operativi per un valore di 145,7 milioni e un aiuto previsto di 75,4 milioni di euro.

67 milioni le risorse per gli impianti aziendali

Interessante è l'analisi della ripartizione della spesa rendicontata. La parte prevalente - pari a 67 milioni di euro - è andata a supporto degli investimenti sostenuti dalle aziende agricole: impianti frutticoli, sistemi di irrigazione, di copertura antigrandine, attrezzature innovative. Circa 26,2 milioni di euro sono serviti per il sostegno alle spese del personale di Op e Aop, personale che svolge attività di supporto tecnico agronomico alle aziende. L'aiuto a sostegno delle spese fatte dalle strutture di gestione dei prodotti (impianti di lavorazione, confezionamento, conservazione delle produzioni, attrezzature per la gestione e movimentazione dei prodotti) è stato di 21,8 milioni di euro. Ancora 18,9 milioni di euro sono andati a coprire le cosiddette spese di sistema (promozione di marchi, studi di mercato, certificazioni di qualità). Per le azioni specifiche di prevenzione e gestione delle crisi di mercato la spesa rendicontata è stata di 11,6 milioni di euro che è rappresentata per una parte significativa da ritiri di ortofrutta con destinazione a enti benefici. ■



Ocm ortofrutta: la ripartizione delle risorse nel 2017

CASELLI (AREFLH): NO A TAGLI PER LA PAC E IL SETTORE ORTOFRUTTICOLO

Mantenere invariate le risorse per l'agricoltura, in modo particolare per l'Organizzazione comune di mercato dell'ortofrutta (Ocm), un comparto che grava solo del 3,5% sul bilancio pur rappresentando più del 20% della produzione agricola europea per un valore complessivo di 50 miliardi di euro.

In vista della definizione del bilancio della Ue e dei nuovi regolamenti che stabiliranno il quadro della Politica agricola comune per il periodo 2021-2027, è questa la richiesta avanzata dall'Associazione europea delle regioni ortofrutticole (Areflh) nel corso della propria assemblea annuale a Bruxelles, cui hanno partecipato Herbert Dorfmann, deputato europeo e membro della commissione Agricoltura e sviluppo rurale dell'Europarlamento e Joao Onofre capo unità del settore ortofrutta della Commissione europea. Presieduta dall'assessore all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna **Simona Caselli**, Areflh riunisce le principali Regioni europee (19 tra Belgio, Francia, Grecia, Spagna e Italia che partecipa con Emilia-Romagna, Basilicata, Piemonte, Valle d'Aosta e Provincia autonoma di Trento) e le organizzazioni dei produttori ortofrutticoli (22 associazioni di organizzazioni).

«Siamo in un momento cruciale per la definizione della futura Pac e dei programmi di sostegno per il settore dell'ortofrutta ed è importante che il budget per il prossimo settennato non venga ridotto se si vuole rispondere alle sfide del futuro per un'agricoltura sempre più sostenibile e di qualità, oltre a garantire il reddito agli agricoltori - ha sottolineato Caselli -. Un'associazione di respiro europeo come Areflh rappresenta uno strumento fondamentale per presentare le proposte delle Regioni e dei produttori e fare sentire la propria voce presso la Commissione europea, come dimostrano i risultati ottenuti nell'anno passato per la crisi delle pesche e delle nettarine con la modifica del regolamento che ha consentito di aumentare i volumi di ritiro dal mercato, e il recepimento degli stessi fondi di mutualizzazione. Importante è ora dare attuazione con criteri uniformi e chiari a questo importante strumento».

Al centro del dibattito i rischi di taglio delle risorse destinate alla Pac, nonostante la posizione contraria della Commissione agricoltura del Parlamento europeo, a causa dell'uscita della Gran Bretagna che contribuiva per 12 miliardi di euro all'anno al bilancio europeo ed alla necessità di reperire ulteriori risorse per finanziare nuove politiche comuni nel campo della sicurezza, delle migrazioni e della tutela delle frontiere.

L'assemblea è stata anche un'occasione di confronto sulle modalità di applicazione del nuovo regolamento *Omnibus* per quanto riguarda i fondi di mutualizzazione e di gestione delle crisi. Su questo tema l'Associazione ha presentato un documento che contiene alcune proposte sulla base delle esperienze condotte da diverse Op regionali.



Dell'Aquila

BARRIERE FITOSANITARIE: DOPO I KIWI, OBIETTIVO PERE

Al centro della missione della Regione Emilia-Romagna in Cina a novembre anche il tema delle barriere fitosanitarie. Tra i prodotti che nel prossimo futuro potrebbero varcare le frontiere cinesi dopo il kiwi, le pere, grazie all'apertura del relativo dossier. L'Emilia-Romagna rappresenta la principale area di produzione di pere in Italia e in Europa, con oltre 20mila ettari coltivati - in particolare nel Ferrarese - e una produzione di 450mila tonnellate, il 68% della produzione nazionale. La regione è leader anche del kiwi la cui produzione esportata è pari al 70%, di cui 11mila tonnellate verso la Cina.



Dell'Aquila

Le nuove frontiere *dell'acqua a Macfrut*

A Rimini l'area dimostrativa curata dal Canale emiliano-romagnolo per un'irrigazione capace di conciliare sostenibilità ed efficienza

Acqua Campus, lo spazio dedicato all'innovazione irrigua realizzato dal Consorzio Cer a Budrio nel Bolognese, approda a Macfrut Rimini, in un'area appositamente attrezzata, a disposizione degli operatori dell'ortofrutta. Dopo l'eccezionale siccità del 2017, dunque un'opportunità concreta per il mondo agricolo di aggiornamento sull'uso sostenibile ed efficiente dell'acqua, grazie alla grande esperienza maturata in questo settore dai Consorzi di bonifica e dal Canale Emiliano-Romagnolo. L'accordo tra Macfrut e Anbi (l'Associazione nazionale di Consorzi di bonifica) ha una durata di cinque anni e prevede anche l'organizzazione di iniziative nazionali e regionali dedicate all'irrigazione in ortofrutta.

Acqua Campus è il polo di ricerca interamente dedicato al trasferimento dell'innovazione in campo irriguo. Un'esperienza che nei suoi 30 anni di attività, ha saputo aggiornarsi costantemente, fino a diventare oggi la vetrina delle più avanzate frontiere dell'uso sostenibile dell'acqua, a partire dall'irrigazione di precisione. Grazie al finanziamen-

to dell'attività dimostrative che si svolgono al suo interno da parte della Regione Emilia-Romagna, nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020, sono state installate attrezzature tecnologiche di avanguardia per tutti i passaggi in cui è articolata la filiera irrigua e non solo per l'irrigazione delle colture in campo.

Tutta la filiera in agricoltura

Per quanto riguarda il settore del convogliamento delle acque e la consegna in azienda, è stata installata una paratoia per la gestione dei livelli di acqua nei canali irrigui totalmente automatizzata, grazie a un software in grado di regolare i flussi idrici strettamen-

GIOELE CHIARI
Consorzio di bonifica di secondo grado per il Canale Emiliano-Romagnolo, Bologna



In questa e nella pagina seguente: alcune delle installazioni di Acqua Campus



te necessari al soddisfacimento delle necessità delle colture, minimizzando le perdite dovute ad errate valutazioni o manovre idrauliche.

Accanto al manufatto sono stati predisposti vari modelli di contatore automatizzato per la consegna e gestione di utenze agricole multiple, capaci di erogare volumi irrigui precalcolati, contabilizzarne i valori e gestire le comunicazioni tra utenze sul territorio e centro di calcolo consortile. Analogamente sono state installate valvole automatiche

che permettono l'apertura e la chiusura da remoto.

Sul fronte dei sensori per la gestione automatizzata dell'irrigazione, l'intenzione dei ricercatori del Cer è stata quella di selezionare ad Acqua Campus le tipologie più interessanti ed innovative in un'offerta in espansione tumultuosa.

Una scelta compiuta anche sulla base dell'esperienza in campo compiuta con Irrinet, un altro progetto finanziato dal Psr, che permette di vedere all'opera sensori per il monitoraggio dell'umidità del

suolo, per la gestione dei principali parametri agronomici e centraline meteorologiche integrate con essi.

Con un obiettivo: proporre attrezzature innovative efficienti, integrate o integrabili con sistemi di rilevazioni di parametri meteorologici o addirittura in grado di effettuare il bilancio idrico della coltura per ottenere una risposta operativa modulabile in funzione dell'andamento climatico, focalizzata sul risparmio idrico aziendale. ■

ACQUA CAMPUS: QUANDO VISITARLO FINO A NOVEMBRE

La struttura dimostrativa presso la sede del Canale emiliano-romagnolo di Mezzolara di Budrio (Bo) può essere visitata da marzo a novembre.

Queste le prossime date:

Maggio	Giugno	Settembre	Ottobre	Novembre
18-25	8	14-21-28	12-26	9



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

Info: www.consorziocer.it/it/p/acquacampus

Più sicurezza sul lavoro *anche in campagna*

In arrivo le risorse del bando Inail per l'acquisto di trattori e macchine agricole o forestali. **Come e quando fare domanda**

Poco più di 3 milioni e 600mila euro a fondo perduto è la quota delle risorse che Inail mette a disposizione delle imprese agricole in Emilia-Romagna per la realizzazione di progetti per il miglioramento delle condizioni di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, cui si può accedere partecipando al bando Isi (Incentivi per la sicurezza delle imprese) 2017.

La dotazione del bando, su scala nazionale, è pari a poco meno di 249,5 milioni di euro, suddivisi in cinque assi di finanziamento, dei quali il quinto è quello riservato al settore agricolo. Le risorse destinate all'Emilia-Romagna (per i diversi ambiti) è di 19 milioni.

L'asse 5 è in realtà suddiviso in:

- asse 5.1: per la generalità delle imprese agricole, con una dotazione di 3.381.748 euro;
- asse 5.2: riservato ai giovani agricoltori con 223.356 euro.

I destinatari

I destinatari degli incentivi dell'asse 5 sono le piccole e micro imprese, come definite dall'Allegato 1 del Regolamento Ue 702/2014. Per "piccola" si intende l'impresa con meno di 50 occupati e un fatturato annuo (o bilancio) non superiore a 10 milioni. "Micro" è invece l'impresa con meno di 10 occupati e un fatturato annuo (o bilancio) non superiore a 2 milioni.

L'impresa deve essere iscritta nella sezione speciale (imprenditori agricoli, coltivatori diretti, imprese agricole) del Registro delle Imprese o all'Albo delle società cooperative di lavoro agricolo ed esercitare le attività agricole di cui all'art. 2135 del codice civile con partita Iva in campo agricolo. Può essere sia una impresa individuale che una società agricola o cooperativa. Le imprese destinatarie dell'asse 5.2 devono inoltre avere al loro interno la presenza di giovani agricoltori. In caso di impresa individuale: il titolare deve possedere la qualifica di im-

prenditore agricolo ed un'età non superiore ai quarant'anni alla data di chiusura della procedura informatica per la compilazione delle domande. In caso di società semplici, in nome collettivo e cooperative: almeno i 2/3 dei soci devono possedere la qualifica di imprenditore agricolo e un'età non superiore ai quarant'anni. Per le società in accomandita semplice la qualifica di imprenditore agricolo e un'età non superiore ai quarant'anni può essere posseduta anche dal solo socio accomandatario. In caso di due o più soci accomandatari si applica il criterio dei due terzi. In caso di società di capitali: i conferimenti dei giovani agricoltori con qualifica di imprenditore agricolo ed età non superiore ai quarant'anni devono costituire oltre il 50% del capitale sociale e gli organi di amministrazione della società devono essere costituiti in maggioranza da giovani agricoltori con qualifica di imprenditore agricolo ed età non superiore ai quarant'anni.

**CORRADO
FUSAI**



Dell'Aquila

I requisiti richiesti

L'unità produttiva per la quale intende realizzare il progetto deve essere attiva in Emilia-Romagna. L'impresa deve essere in regola con gli obblighi assicurativi e previdenziali di cui al Documento unico di regolarità contributiva, non deve aver ottenuto il provvedimento di ammissione al finanziamento per l'avviso ISI Agricoltura 2016, nè aver chiesto e ricevuto altri contributi pubblici regionali, nazionali e unionali, sul progetto oggetto della domanda, il cui cumulo comporti il superamento dell'intensità dell'aiuto ammissibile. Il titolare o il legale rappresentante non deve aver riportato condanne con sentenza passata in giudicato per i delitti di omicidio colposo o di lesioni personali colpose, se il fatto è commesso con violazione delle norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro o relative all'igiene del lavoro o che abbia determinato una malattia professionale. Tutti i requisiti e le condizioni di ammissibilità devono essere mantenuti anche successivamente alla presentazione della domanda fino alla realizzazione del progetto ed alla sua rendicontazione.

I progetti finanziabili

Sono ammissibili a finanziamento:

- le spese di acquisto o noleggio con patto di acquisto di trattori agricoli o forestali e/o di macchine agricole o forestali;
- le spese tecniche per la redazione della perizia giurata.

L'importo totale del progetto è finanziabile nella misura massima del 40% (50% per giovani imprenditori agricoli) del costo ammissibile, sempreché compreso tra il contributo minimo erogabile di mille euro e il contributo massimo di 60mila euro e purché le spese di cui al primo punto non superino l'80% del prezzo di listino per ciascun trattore agricolo o forestale e/o macchina agricola o forestale richiesto. L'importo massimo concedibile per la perizia giurata è pari a 1.200 euro.

Il progetto può prevedere l'acquisto al massimo di due beni, componibili nel modo seguente:

- un trattore agricolo o forestale e una macchina agricola o forestale dotata o meno di motore proprio;
- una macchina agricola o forestale dotata di motore proprio e una macchina agricola o forestale non dotata di motore proprio;
- due macchine agricole o forestali non dotate di motore proprio.

I trattori agricoli o forestali e le macchine agricole ammissibili a finanziamento devono essere non usati e omologati in conformità con alle norme europee e nazionali.

Sono ammissibili esclusivamente i progetti che soddisfano i requisiti per le "Misure" e i "Fattori di rischio" elencati nelle sezioni 1 e 2 della tabella 1, che risultano coerenti con le indicazioni e specificazioni tecniche riportate nell'allegato, e che raggiungono il punteggio di 120 punti calcolato secondo i criteri definiti nella tabella 1.

Il raggiungimento del punteggio di 120 punti per entrambi i beni viene valutato in fase di verifica del progetto con possibile ammissione parziale per un solo bene nel caso l'altro non raggiunga tale punteggio.

Le domande

Dal 16 aprile e fino alle ore 18.00 del 31 maggio 2018 le imprese hanno a disposizione, nella sezione Servizi online del sito Inail, una procedura informatica per inserire la domanda di partecipazione, effettuare eventuali simulazioni, e salvare la domanda definitiva. Per accedere alla procedura è necessario essere registrati sul portale Inail.

Dopo la ore 18 del 31 maggio le domande salvate non saranno più modificabili. Dal 7 giugno 2018 è possibile accedere all'interno della procedura informatica per effettuare il download del proprio codice identificativo. La stessa procedura rilascerà un documento contenente tale codice che dovrà essere custodito dall'impresa e utilizzato nel giorno dedicato all'inoltro telematico (click day).

Le date e gli orari del click day per l'invio delle domande saranno pubblicati sul sito www.inail.it a partire dal 7 giugno 2018, e potranno essere differenziate per ambiti territoriali o assi di finanziamento. ■

Info: www.inail.it





Tutti i vantaggi della subirrigazione

Andrea Ferrarini

Una tecnica per ottimizzare distribuzione dell'acqua e dei nutrienti. Testata in campo con il progetto Cabios

Ottimizzare la fertilità, riducendo le quantità utilizzate e aumentando l'efficienza di somministrazione, con la creazione di elementi paesaggistici permanenti come le fasce tampone, capaci di tutelare la qualità delle acque, sono strumenti fondamentali per una gestione sostenibile degli agro-ecosistemi. Allo stesso tempo il cambiamento climatico, che sta aumentando la frequenza di eventi meteorologici estremi e intensi periodi siccitosi, impone un ripensamento delle strategie irrigue, che devono incentivare l'uso di sistemi caratterizzati da un'alta efficienza dell'uso dell'acqua delle colture.

In questo contesto, il gruppo di ricerca di coltivazione Erbacee, coordinato da Stefano Amaducci (dipartimento di Produzioni vegetali sostenibili dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza) è capofila del progetto Cabios (*Conservation Agriculture and Bioenergy buffer Strips for water and soil quality improvement*). Nell'ambito del progetto vengono integrate diverse pratiche colturali sostenibili relative all'agricoltura conservativa in combinazione con l'interramento superficiale del digestato, l'utilizzo di un sistema di irrigazione sotterraneo e l'implementazione di fasce tampone bioenergetiche. La combinazione di queste tecniche agronomiche sono po-

ste a confronto con sistemi di gestione dell'agro-ecosistema convenzionali che prevedono l'interramento in profondità del digestato e l'irrigazione a goccia attraverso manichetta superficiale.

ANDREA FERRARINI, PAOLO SERRA, STEFANO AMADUCCI

Gruppo di Ricerca Colture Erbacee, DI.PRO.VE.S Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza



UCSC Field Crops Group



UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

Foto di apertura: immagini del mais da trinciato con subirrigazione

Fasce tampone bioenergetiche

Il carattere innovativo di Cabios risiede nell'adozione da parte delle aziende agricole coinvolte di un "pacchetto" di pratiche agronomiche per aumentare la sostenibilità degli agroecosistemi. Tra queste vi è la subirrigazione (*Subsurface Drip Irrigation*) che rappresenta il punto di forza del progetto. Si tratta di un sistema ad alta efficienza con cui ottimizzare contemporaneamente la distribuzione di acqua e di nutrienti, soprattutto azotati, alle colture. Questa tecnica aiuta a diminuire i volumi irrigui e, grazie alla risalita capillare, a migliorare le rese eliminando l'evaporazione dell'acqua superficiale e riducendo l'incidenza di malerbe e malattie. L'implementazione del sistema innovativo di gestione dell'agro-ecosistema include inoltre la realizzazione di fasce tampone bioenergetiche permanenti lungo i corpi idrici aziendali, utilizzando il miscanto (*Miscanthus x giganteus*, Greef et Deu): un arbusto dalle elevate capacità di assorbire anidride carbonica. Le fasce tampone bioenergetiche hanno il duplice scopo di produrre biomassa a destinazione energetica (ad esempio la produzione di calore attraverso combustione della biomassa in una caldaia) e migliorare i servizi ecosistemici (aumento della sostanza organica nel suolo, della biodiversità e contenimento dell'inquinamento dei corpi idrici da nitrati e fitofarmaci).

A sinistra semina diretta del frumento, a destra emergenza dello stesso tra i residui colturali di mais

Tecniche innovative e tradizionali a confronto

Il confronto degli impatti ambientali dei due sistemi di gestione studiati in Cabios sarà effettuato realizzando uno studio di *Life Cycle Assessment* (Lca). In particolare, verranno quantificati i flussi energetici e le emissioni relative ai processi produttivi che compongono i due sistemi, per stimarne le performance energetiche e le categorie di impatto coinvolte. Quattro le aziende agricole interessate, tutte in provincia di Piacenza, per una superficie complessiva di oltre 31 ettari. Ogni appezzamento è stato diviso in due sub-appezzamenti nei quali sono posti a confronto i due sistemi di gestione convenzionale e conservativo, con l'adozione di una rotazione triennale composta da mais (classe Fao 700 a destinazione bio-energetica), frumento, colture di copertura (mix di leguminose e graminacee) e una leguminosa (fagiolino da industria e soia). La realizzazione delle fasce tampone

bioenergetiche ha interessato tre appezzamenti su due delle quattro aziende coinvolte per una lunghezza complessiva di circa un chilometro.

Il progetto Cabios prevede il monitoraggio delle performance agro-ambientali dei due sistemi agronomici a confronto.

In particolare, vengono monitorati: la qualità dell'acqua, attraverso il campionamento della soluzione circolante del suolo tramite lisimetri a suzione posti a differenti profondità; l'efficienza della subirrigazione, usando una sonda multilivello Delta -T PR2/6 per la stima dell'umidità del suolo; la qualità biologica, chimica e fisica del suolo; la resa delle colture e l'efficienza d'uso dell'azoto e dell'acqua delle colture.

Ad oggi sono concluse le attività sperimentali del primo anno del progetto: monitoraggio agroambientale, messa in opera del sistema di irrigazione Sdi e delle fasce tampone, raccolta del mais da trinciato e la semina del frumento. ■





LE AZIENDE AGRICOLE PIACENTINE CHE PARTECIPANO A CABIOS

Il progetto Cabios coinvolge quattro aziende agricole della pianura piacentina associate tra loro per la produzione di biogas:

- azienda agricola Eridano, a Gerbido;
- società agricola Colombarone, a Monticelli d'Ongina;
- società agricola Rossi Giorgio e Maurizio e azienda Serena Tranquillo, entrambe a Podenzano.
- La superficie coinvolta nelle sperimentazioni, pari a 31.4 ettari, è composta da cinque appezzamenti dalle caratteristiche tessiturali contrastanti, ognuno diviso in due sub-appezzamenti per il confronto delle diverse tecniche di gestione.
- Sistema convenzionale: 2.7 ettari gestiti con pratiche agronomiche convenzionali (lavorazioni preparatorie, di affinamento e semina tradizionale), interramento in profondità del digestato e sistema di irrigazione a goccia attraverso manichetta superficiale.
- Sistema conservativo: 18.7 ettari gestiti con pratiche agronomiche conservative (semina diretta, cover crops e rotazione colturali), distribuzione superficiale del digestato e sistema di subirrigazione con interfila di 90 cm e profondità di 45cm.

Dall'alto a sinistra: prove sperimentali di subirrigazione del progetto Cabios. Le ali gocciolanti sono interrate in profondità (45 cm) utilizzando un apposito interruttore (a-b). È essenziale per un corretto funzionamento del sistema di irrigazione Sdi avere un'unità di filtrazione combinata che filtri tutto il particolato di dimensione maggiore dei micro gocciolatori (c). Immagini del mais da trinciato con Sdi a maggio (d) e giugno 2017 (e)



Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali - CRPA S.p.a. - Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna. 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 per l'agricoltura - Focus Area 4B - Progetto Cabios

Vino e clima: strategie in campo e in cantina

Governare gli effetti di elevate temperature e siccità è possibile. Ecco le tecniche allo studio

GIOVANNI NIGRO,
CHIARA PEZZI

Crpv Faenza (Ra)



Il cambiamento climatico in atto avrà implicazioni significative per il settore agricolo in generale, compresa la viticoltura. Questa in Emilia-Romagna interessa oltre 50mila ettari di superficie (l'8% del totale nazionale) con più di 25mila aziende agricole (il 7% dell'industria nazionale) che coltivano uve pregiate trasformate in vini prestigiosi Doc e Docg conosciuti ed apprezzati anche in ambito internazionale.

Da un'attenta analisi della situazione del comparto vitivinicolo emergono le seguenti problematiche in vigneto associate al cambiamento climatico: anticipo ed accorciamento delle fasi fenologiche; accelerato depauperamento del quadro acidico e rapido aumento del pH del mosto; disallineamento tra la maturazione tecnologica dell'uva, sempre più accelerata, e quella fenolica, maggiormente ritardata; aumento dei fenomeni di disidratazione irreversibile degli acini e danni da scottature.

L'accorciamento delle fasi fenologiche

L'effetto più evidente sul ciclo delle piante è senza dubbio il raccorciamento della durata delle fasi fenologiche che, rispetto a solo 20 anni fa si verificano con notevole anticipo. In particolare la fase di matu-

razione coincide con periodi particolarmente caldi. Ciò genera mosti con eccessiva concentrazione di zuccheri, spesso associato a scarsi livelli di acidità e colore, pH elevato, alla presenza di tannini non ben polimerizzati (spesso rimangono amari) e incompleta maturità fenolica, oltre alla tendenza a sviluppare profili aromatici sbilanciati e atipici. Di conseguenza il vino che ne deriva può risultare troppo alcolico, con poco colore aroma e freschezza (talvolta con profumi di cotto e sovraturato), soggetto a instabilità fisico-chimica e difficile evoluzione in affinamento.

In caso di vendemmia precoce si può ottenere un vino con un buon equilibrio alcol/acidità, ma con tannini 'acerbi', aromi erbacei e mediocri, colore scarso e - per altri motivi - ugualmente instabile dal punto di vista fisico-chimico. Tutto ciò, nel limite del possibile, richiede svariati interventi enologici correttivi per compensare l'effetto dei cambiamenti climatici sulla tipicità, la qualità e lo stile di un vino.

Come migliorare la qualità delle uve

Sulla base di queste considerazioni è nato il Gruppo operativo per l'innovazione *Vitivinicoltura e cambiamento climatico* con l'obiettivo di indi-

viduare e trasferire le migliori strategie di adattamento culturale nel settore vitivinicolo al mutato contesto climatico. Il progetto ammesso a contributo nell'ambito del Psr 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna risponde alla necessità di implementare tecniche innovative in grado di mitigare gli impatti del cambiamento climatico migliorando le caratteristiche qualitative delle uve e del vino, controllando gli stress abiotici (idrico, termico) e biotici (fitopatie) con metodi a basso impatto e riducendo, così, il ricorso a fitofarmaci, migliorando la qualità dell'acqua e del suolo. Il progetto si sviluppa attraverso la realizzazione di tecniche colturali finalizzate a rallentare la maturazione tecnologica dell'uva (ad esempio: defogliazione, potatura tardiva, cimatura tardiva, impiego di caolino fogliare, ecc.) in un'ottica di gestione sostenibile delle risorse sia idriche che nutrizionali.

Ma non solo. Una corretta gestione dell'uva in cantina consente di mitigare l'effetto del cambiamento climatico, grazie al trasferimento di specifici protocolli operativi focalizzati sull'uso del freddo abbinato alla protezione con gas inerte; il ricorso consapevole e razionale a lieviti selezionati e la vendemmia anticipata delle uve.

Defogliazione dei germogli, potatura e cimatura tardive

In particolare è prevista la messa a punto della tecnica della defogliazione del tratto basale dei germogli fondamentale per ottenere elevati livelli qualitativi delle uve e dei vini, in quanto favorisce un miglioramento del microclima della zona dei grappoli con effetti importanti sulla riduzione dei marciumi. Si perfezionerà l'operazione di potatura tardiva, altra strategia agronomica per favorire una più rapida cicatrizzazione delle ferite della pianta prima della ripresa vegetativa, riducendo così il rischio di esposizione alle fitopatie. Si adatterà ai diversi ambienti la cimatura tardiva, tecnica che consente di abbassare il rapporto tra superficie fogliare e produzione durante l'ultima fase della maturazione. Tale soluzione rientra tra gli interventi agronomici in grado di rallentare l'accumulo di zucchero, riducendo lo sfasamento tra maturità tecnologica e fenolica alla vendemmia. Infine, si metterà a punto l'impiego di caolino fogliare che ha già mostrato interessanti effetti di riduzione della temperatura delle foglie e dei grappoli dando vini con incrementate caratteristiche cromatiche e più elevate concentrazioni di specifici composti fenolici.

Nuovi lieviti selezionati

Ci si propone in sostanza di individuare - tra le soluzioni enologiche innovative già disponibili (scaturite da una preliminare fase di 'prototipizzazione') per mitigare gli effetti del cambiamento climatico nella filiera vitivinicola - le condizioni d'uso ot-

timali per trasferire con successo tali soluzioni in specifiche realtà aziendali della nostra regione. In particolare, si vuole mettere a punto e trasferire l'utilizzo della CO₂ solida (ghiaccio secco) in raccolta che consente di realizzare una duplice finalità. Da un lato raffreddare i grappoli d'uva sin dalla vendemmia in modo da rallentare/inibire le attività enzimatiche (es. ossidasi) e avviare la fermentazione durante il trasporto in cantina, consentendo di vendemmiare anche in periodi particolarmente caldi. Dall'altro proteggere le uve dal contatto con l'aria, ovvero dall'ossigeno.

In vinificazione la CO₂ solida viene utilizzata ogni qualvolta sia necessario raffreddare/inertizzare per proteggere il prodotto dall'ossigeno contenuto nell'aria che provoca problemi di ossidazione del vino. Si valuterà anche l'uso consapevole e razionale di nuovi ceppi di lieviti selezionati (*Saccharomyces* e non) come concreta alternativa per ridurre il grado alcolico dei vini mediante un approccio biotecnologico moderno. In pratica, si tratta di usare nuovi ceppi di lievito, caratterizzati da un basso tenore di conversione zuccheri-alcol. L'obiettivo principale di questo intervento di riduzione del contenuto alcolico è mantenere un vino equilibrato dal punto di vista sensoriale evitando l'accumulo dei metaboliti con effetto negativo sulla qualità del vino (es. acido acetico). Infine si perfezionerà la tecnica della raccolta anticipata delle uve, ovvero utilizzare uve diradate precocemente (prima dell'invaiaura) per ottenere un 'mosto acido' - particolarmente ricco di acido malico - utilizzabile in pre-vinificazione per acidificare i mosti provenienti da uve raccolte successivamente a maturità tecnologica, oppure in post-vinificazione per

acidificare i vini provenienti da uve raccolte successivamente a maturità tecnologica. In sostanza si tratta di fare degli 'assemblaggi' (tagli) in modo tale da raggiungere l'obiettivo di produrre vini più equilibrati e armonici e diminuire gli scarti di lavorazione. Tale 'mosto acido' è un prodotto naturale di origine viticola che rappresenta una valida alternativa all'acquisto di acidi organici (tartarico, malico, etc.) ammessi per l'acidificazione in enologia. Il 'mosto acido' valorizza sottoprodotti della filiera vitivinicola (uve diradate) ed è ottenibile a basso costo in quando non richiede l'acquisto di nuove attrezzature in cantina; tutto questo rappresenta una soluzione pratica ed efficace la cui finalità è quella di bilanciare gli effetti negativi del cambiamento climatico. ■



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 4B - Progetto "Valutazione di innovative strategie di adattamento in vigneto e in cantina al mutato contesto climatico"- VINSACLIMA."

UN PROGETTO CHE COINVOLGE UNIVERSITÀ E MONDO AGRICOLO

Il Goi *Vitivinicoltura e cambiamento climatico* è coordinato e realizzato da Crpv con la responsabilità scientifica dell'Università di Bologna (Dipsa e Distal) e il supporto dell'Università Cattolica di Piacenza, dell'Università di Modena e Reggio e di Astra Innovazione e sviluppo. Al progetto partecipano anche Cantine Riunite & CIV, Gruppo Cevico, Cantina sociale di San Martino in Rio (partners effettivi), oltre all'aziende agricole William Mora e Gianni Pezzi (partners associati).



Archivio Crpv

Frutticoltura di qualità *per ridurre i gas serra*

Ricercatori e aziende insieme **per definire una gestione agronomica del frutteto che favorisca il sequestro di carbonio**

La moderna agricoltura ha la possibilità di contribuire considerevolmente alla mitigazione dei cambiamenti climatici in atto attraverso due meccanismi principali: la riduzione delle emissioni di gas serra (GHGs) e l'aumento degli assorbimenti di anidride carbonica atmosferica nel sistema suolo-pianta. Il primo è legato a pratiche agricole attente al mantenimento della sostanza organica e alla riduzione degli apporti di concimi azotati. Il secondo meccanismo, invece, si basa sulla capacità dei sistemi agricoli di sottrarre carbonio dall'atmosfera per periodi più o meno lunghi, "sequestrandolo" sotto forma di biomasse vegetali e sostanza organica del suolo.

Il gruppo operativo FruttiFICO

Sulla base di queste considerazioni, è nato il gruppo operativo *FruttiFICO* (Frutticoltura finalizzata impronta carbonio organico) composto da organismi di ricerca (Crvp, I.ter e Università di Bologna) e da cinque aziende agricole afferenti alle principali organizzazioni produttive ortofrutticole (Apofruit Italia, Agrintesa e Granfrutta Zani) che insieme condividono la volontà di avviare un monitoraggio dell'impronta carbonica del settore frutticolo, con riferimento alla capacità del suolo di sequestrare carbonio organico. Obiettivi del progetto sono: verificare il contenuto di carbonio nei suoli investiti a colture frutticole; incentivare l'utilizzazione dell'analizzatore elementare (CN analyzer) per la valutazione della sostanza organica del suolo, a scapito dell'ampiamente usato

metodo di Walkey&Black; applicare indici legati alla biomassa microbica, che è un pool attivo e labile della sostanza organica, quali quoziente metabolico (qCO₂), quoziente microbico (qMic), quoziente di mineralizzazione (qM) e l'indice di fertilità biologica (IFB) per comprendere le dinamiche del turnover del carbonio organico nel suolo; definire l'impatto ambientale derivante dalla coltivazione di alcune specie frutticole (pesco, albicocco e susino) in termini di emissioni di gas serra attraverso il processo del LCA (Life Cycle Assessment); individuare e quantificare le pratiche agricole volte a mitigare le emissioni di gas serra e definire appropriate "linee guida" di gestione agronomica del frutteto, er il sequestro di carbonio organico all'interno del suolo in funzione delle specie frutticole.

**DANIELE
MISSERE**

Crvp Cesena (Fc)



CARLA SCOTTI
I.ter Bologna



**LIVIA VITTORI
ANTISARI**
DISTAL Università



Impianto di pero Abate su Cotogno

*Profilo di suolo
tipico della
frutticoltura
a tessitura
franco limosa,
ben drenato
e con un contenuto
di calcare
attivo variabile
tra il 5 e l'8%*



Monitoraggio e analisi della sostanza organica

Dopo un'indagine preliminare volta a raccogliere informazioni sull'organizzazione aziendale, la gestione dei suoli e le caratteristiche degli impianti frutticoli, il progetto intende valutare il contenuto di carbonio sequestrato nei suoli dei siti rappresentativi in cui ricadono le aziende partner, studiando in particolare il contenuto di sostanza organica nei diversi pool labili (carbonio organico disciolto e biomassa microbica) e recalcitranti (sostanze umiche). Sarà anche monitorata l'emissione di CO₂ dai suoli, tramite apposite misure di campo. Le aziende sono collocate in diversi ambienti pedoclimatici, sia di collina che di pianura, e sono rappresentative di diverse tipologie di produzione (integrata, biologica e biodinamica), mentre le specie frutticole su cui si concentrerà l'attenzione sono il melo, il pero, il pesco, l'albicocco, il susino, il ciliegio e l'actinidia. In queste aziende il suolo sarà studiato con il metodo della vanga e della trivella o tramite l'apertura di appositi profili pedologici e sarà impiegato uno specifico protocollo di campionamento volto a testare

il contenuto di sostanza organica e la sua variabilità sia spaziale (all'interno dell'appezzamento coltivato) sia verticale, in funzione della profondità.

La Regione Emilia-Romagna dispone di oltre 35.000 dati chimico fisici collegati alle tipologie di suolo e alle diverse conduzioni agronomiche del territorio di pianura. La maggior parte delle analisi chimiche della sostanza organica è stata determinata con il Walkley&Black, un metodo semplice, rapido e adattabile a tutti i tipi di suolo, il quale però utilizza bicromato di potassio che contiene cromo esavalente, sostanza molto tossica, cancerogena e che può provocare alterazioni genetiche e infertilità.

L'utilizzo del CN analyzer e il Walkley&Black in parallelo sullo stesso campione servirà a verificare se esiste tra loro un coefficiente di correlazione e un'equazione che permetta di riconvertire i vecchi dati.

Inoltre la caratterizzazione dei pool (attivi e recalcitranti) e la formulazione degli indici di funzionalità legati alla biomassa microbica permetteranno di valutare il cambiamento e il turnover in funzione dell'uso del suolo e della profondità di campionamento.

L'impronta di carbonio

Per definire l'impatto sull'ambiente in termini di emissioni di gas serra, in seguito alla coltivazione di alcune specie da frutto (pesco, albicocco e susino), sarà impiegato il metodo LCA, una procedura standardizzata a livello internazionale dalle norme ISO (14040 e 14044), che valuta un insieme d'interazioni che un prodotto o un servizio ha con l'ambiente, considerando il suo intero ciclo di vita. Questo sistema richiede in ingresso una serie di dati primari per il calcolo delle emissioni, che saranno monitorati presso le aziende agricole partner, tramite specifici questionari. Per il calcolo delle emissioni di CO₂ (impronta di carbonio) sarà adottata una metodologia messa a punto nell'ambito del progetto *Life Climate Chang-ER* nel quale sono stati utilizzati il codice di calcolo SimaProe e la banca dati LCA Ecoinvent. Le aziende partecipanti acquisiranno consapevolezza riguardo alle tecniche colturali da adottare per mantenere o incrementare il contenuto di sostanza organica nel terreno. Inoltre le conoscenze acquisite tramite lo studio dei suoli e le analisi sulla sostanza organica forniranno informazioni utili anche per alcune scelte quali piani di concimazione, valutazione dei turni d'irrigazione, ecc., con importanti vantaggi in termini sia economici sia di natura ambientale dovuti alla ridotta emissione di gas serra. ■

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 5E - Progetto "Frutticoltura finalizzata impronta di carbonio organico - Frutti_FICO"

I castagneti da frutto *per il sequestro di carbonio*

Due progetti per sostenere la biodiversità genetica e il contributo alla qualità dell'ambiente di questa coltura collinare

CARLA SCOTTI,
I.fer



LIVIA VITTORI
ANTISARI,
LUCA DONDINI,

Distal, Università
di Bologna



La castanicoltura da frutto è una coltivazione tipica dell'ambiente collinare-montano dell'Emilia-Romagna con profonde radici nella cultura e nella tradizione di questi territori. Riveste un ruolo importante nella mitigazione dei cambiamenti climatici, grazie all'elevata sostenibilità ambientale dell'agro-ecosistema caratterizzato da una bassa emissione di gas serra (scarso utilizzo di macchine agricole), da sequestro di carbonio nel suolo e nelle piante, da un'elevata biodiversità ambientale. La castanicoltura in Italia e anche in Emilia-Romagna è però

sottoposta a notevoli pressioni che ne favoriscono l'abbandono, quali eventi meteorologici sfavorevoli (venti, nevicate in periodi non di quiescenza della pianta, periodi di forte siccità o violente piogge nel periodo della fioritura) oltre alla presenza di parassiti specifici che mettono in pericolo le piante stesse oltre al raccolto e la sua qualità. Nonostante la forte contrazione delle aree e del mercato, i produttori di castagno emiliano-romagnoli sono molto attivi e si sono organizzati in specifici consorzi impegnati a valorizzare le tecniche di coltivazione, le varietà locali nonché a promuovere il

territorio di produzione.

È nel segno di questi obiettivi che è nato il sodalizio tra enti di ricerca, castanicoltori, consorzi ed associazioni che hanno dato vita alla costituzione dei Gruppi operativi *Biodiversamente castagno* e *Castani-Co*. Entrambi sono stati ammessi al finanziamento dalla Regione Emilia-Romagna ai fini della Misura 16 del Psr 2014-2020 e prevedono piani operativi di durata triennale per valorizzare il castagneto da frutto e la sua biodiversità, avviare la valutazione dell'impronta genetica regionale e il monitoraggio dell'impronta carbonica.



Studiare e preservare la biodiversità genetica

Biodiversamente castagno risponde all'esigenza di conoscere la biodiversità del castagno e del suo agro-ecosistema, oltre a quella di valorizzare e promuovere il ruolo del castanicoltore come "custode" della tutela della biodiversità genetica e ambientale. Le informazioni genetiche documentate sulle varietà di castagno presenti nel territorio regionale sono infatti scarse in quanto le accessioni non sono mai state analizzate con marcatori molecolari.

Il progetto prevede uno studio collettivo, condiviso dalla comunità scientifica e dai produttori castanicoli, per valutare la variabilità genetica del germoplasma di castagno e studiare, in alcuni siti geo-pedologicamente differenti, opportunamente selezionati tra quelli da cui si preleva materiale genetico, il suolo e la sua biodiversità tramite appositi indici, quali l'indice di qualità biologica e l'indice di fertilità biologica del suolo. L'analisi genetica sulle accessioni di germoplasma permetterà una approfondita caratterizzazione della biodiversità del castagno in Emilia-Romagna, completando le informazioni oggi disponibili grazie alle analisi pomologiche e morfologiche, come si evince dalle schede del repertorio regionale delle varietà regionali a rischio di erosione genetica.

Il progetto inoltre prevede di prelevare dai campi collezione disponibili di Granaglione e Zocca (Bo), le varietà di castagno regionali autoctone presenti e innestarle presso le aziende agricole partner effettive che ne diverranno custodi. Tutto ciò è connesso all'o-

biettivo primario del Gruppo operativo di testare, individuare e condividere le "linee guida volte allo studio, alla preservazione e alla valorizzazione della biodiversità del castagno".

Quali pratiche agronomiche

Il castagno europeo evidenzia un'elevata variabilità, probabilmente dovuta al vasto areale e all'adattamento alle varie situazioni geo-pedoclimatiche in cui vegeta. *Castani-Co* nasce in risposta all'esigenza di approfondire le conoscenze dei diversi ambienti pedologici in cui la castanicoltura è presente e di monitorare l'impronta carbonica del castagneto da frutto per valutare il carbonio organico sequestrato nei suoli e nelle piante in funzione principalmente delle diverse pratiche agronomiche e colturali. A tal fine si prevedono monitoraggi eseguiti tramite osservazioni in campo, campionamento e caratterizzazione dei suoli, indagini di laboratorio per la definizione della quantità e qualità della sostanza organica. Ciò permetterà di individuare e condividere le "Linee guida volte alla migliore gestione dei castagneti da frutto per ottenere un prodotto di qualità e favorire il sequestro di carbonio".

Il ruolo del castanicoltore

Il metodo di lavoro utilizzato prevede un approccio partecipativo e condiviso nell'ottica di avvicinare i risultati della ricerca alle esigenze dei castanicoltori: un passo importante verso una "cultura del territorio". Le linee guida definite saranno quindi validate dalle aziende agricole e dagli enti di ricerca partecipanti al gruppo ope-

I PARTNER

Coordinati da I.ter soc. coop., azienda bolognese attiva nello studio dei suoli, i due Gruppi operativi sono composti dai seguenti partner: Università di Bologna, aziende agricole Tizzano di Stefano Fogacci; Antico bosco di Daniele Canovi; La Martina di Andrea degli Esposti; Teggiolina di Marco Picciati; Terra amica dei Menetti S.S.; società agricola Monari & C.; Consorzio castanicoltori dell'Appennino bolognese; Consorzio castanicoltori dell'Appennino reggiano; associazione nazionale Città del castagno.



rativo e serviranno a promuovere e valorizzare il ruolo del castanicoltore come produttore di qualità e custode della sostenibilità ambientale del territorio di montagna. La valutazione del sequestro di carbonio e dell'impronta genetica avranno una ricaduta diretta sulle aziende partecipanti al gruppo operativo, che, sulla base dei risultati ottenuti, saranno più consapevoli nel prendere decisioni sulle tecniche colturali da adottare. Inoltre le "linee guida" potranno essere diffuse alla gran parte delle aziende agricole che afferiscono alle organizzazioni di produttori coinvolti. L'obiettivo trasversale di entrambi i gruppi operativi è, infatti, quello di "fare rete" e favorire una più ampia condivisione delle strategie di qualità e sostenibilità del settore castanicolo. I due Gruppi operativi intendono, infatti, essere un riferimento trainante a livello regionale volto alla valorizzazione del sistema del "castagno da frutto". ■

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 4A - Progetto "Biodiversamente castagno: linee guida per la preservazione e valorizzazione della biodiversità del castagno in Emilia-Romagna" e Focus Area 5 – Progetto "Castani-Co: il sequestro di carbonio nel sistema del castagneto da frutto".

Ecco i nematodi *che colpiscono riso e mais*

Di provenienza asiatica, sono stati segnalati in Emilia-Romagna e Lombardia. **I piani d'emergenza dei servizi Fitosanitari regionali**

GIOVANNA CURTO
Servizio Fitosanitario, Regione Emilia-Romagna

Sono stati segnalati per la prima volta in Italia due nematodi che hanno entrambi come ospite principale il riso, ma che colpiscono anche altre piante, alcune delle quali non segnalate in precedenza: il primo cistiforme trovato su mais e su frumento in successione al mais, il secondo galligeno rinvenuto su riso.

H. elachista: oggi è considerata eradicata

Heterodera elachista è conosciuto come il nematode giapponese a cisti del riso, presente in Giappone, Cina e Iran. Dal 2012-2013 è stato segnalato in Europa, in Italia, precisamente in Emilia-Romagna in provincia di Ferrara, e nel 2016 in Lombardia nel Milanese. Prima dei ritrovamenti italiani l'unico ospite era considerato il riso, attualmente è stato trovato nel terreno e nelle radici di piante di mais in un appezzamento a Bosco Mesola (Fe), e nel terreno di appezzamenti a frumento a Noviglio (Mi) in Lombardia. *H. elachista* è inserita nella lista d'allerta dell'Organizzazione europea per la protezione delle piante (Eppo).

Si localizza all'interno delle radici delle piante ospiti, dove svolge tutto il ciclo, e si conserva nel terreno come cisti contenente le uova. Lo sviluppo di *H. elachista* è lento al di sotto di 20

°C, mentre a 30 °C il completamento del ciclo avviene in 22 giorni.

Nel 2013 è stata fatta la prima segnalazione di *H. elachista* in Emilia-Romagna, in un appezzamento di 2mila mq a Bosco Mesola, in una zona in cui le colture in rotazione includono carota, patata, pomodoro, soia, vivaio di barbabietola, orzo, frumento, mais. Le risaie più vicine al focolaio sono a più di 30 km dallo stesso, nel comune di Jolanda di Savoia (Fe).

L'infestazione si presentava a chiazze, con piante deperite (foto in questa pagina), proliferazione di radici laterali e arresto nella crescita; sulla superficie delle piante sono state osservate femmine e cisti mature, quest'ultime estratte anche dal terreno. L'origine di questo focolaio è sconosciuta. Il piano d'emergenza ha previsto un monitoraggio sistematico e georeferenziato, ampliato negli anni 2013-2016 con il campionamento di terreni nel raggio di oltre 2 km dal focolaio che includevano mais o graminacee nella rotazione.

Queste le misure messe in atto dal servizio Fitosanitario dell'Emilia-Romagna e applicate dal conduttore dell'azienda: dal 2014 al 2017 sono state vietate le coltivazioni di mais, di riso e (nel 2017) di frumento e inserite nella rotazione colture non ospiti quali carota, patata, pisello, pomodoro, orzo, soia; nell'autunno 2014 e a luglio 2017 è stata applicata una fumigazione con 1,3-dicloropropene, in uso d'emergenza; i prodotti provenienti dall'appezzamento sono stati selezionati e privati di residui di terreno prima del trasporto e del conferimento a terzi.

Dal 2015 al 2017, in seguito all'applicazione delle misure d'emergenza, le analisi del terreno sono risultate sempre negative, con assenza di cisti, maschi e larve. Anche gli appezzamenti campionati negli anni nel raggio di 2 km, sono sempre risultati sani, pertanto nel 2018, *H. elachista* è stata dichiarata eradicata.

Dal 2015 al 2017 è stato condotto anche il

Danni da H. elachista su mais



Stefano Sacchi

monitoraggio di questo nematode in 16 risaie, tutte distanti da 30 a 50 km dal focolaio, nei comuni di Jolanda di Savoia, Codigoro, Comacchio, Argenta e Malalbergo, tutte risultate esenti da cisti e forme libere di *H. elachista*.

Nel 2016 il nematode è stato trovato in Lombardia, in un'azienda agricola in cui da diversi anni si manifestavano sintomi aspecifici su mais e frumento in rotazione. L'area trovata infestata è pari a circa 5,50 ha; *H. elachista* è stata trovata soltanto nel terreno e non nelle radici delle piante di frumento. La Regione Lombardia ha messo in atto le previste misure fitosanitarie volte all'eradicazione del parassita.

M. graminicola: importanti le segnalazioni

Il nematode galligeno *Meloidogyne graminicola*, segnalato nel Sud-Est asiatico, Usa, Sud America e Sud Africa, nel 2016 è stato trovato in Europa, in Piemonte, in 7 risaie delle province di Biella e Vercelli e attualmente è nella Lista d'allerta dell'Eppo. *M. graminicola* ha come ospite principale il riso (*Oryza sativa*), tuttavia sono stati segnalati più di altri 98 ospiti in natura; è associato ad altri cereali coltivati (avena, frumento, mais, miglio, orzo, sorgo) e a piante spontanee, comprese quelle comunemente presenti nelle risaie (giavone, *Heteranthera*, panico, piantaggine, *Murdannia*, riso crodo), che possono rappresentare i principali serbatoi di infestazione. Inoltre, diverse specie di piante coltivate della famiglia delle Solanacee, delle Cucurbitacee, delle Fabaceae, delle Asteracee, delle Brassicacee, delle Liliacee, delle Chenopodiacee sono state segnalate come ospiti di *M. graminicola*. All'inizio dell'estate, con piante di riso ai primi stadi di sviluppo vegetativo, le risaie infestate da *M. graminicola* mostrano sintomi costituiti da aree con piante che mostrano perdita di vigore, arresto della crescita, clorosi e galle sulle radici. In tarda estate e autunno,

i sintomi della parte aerea possono regredire, dopo la concimazione e sommersione della risaia e i campi appaiono più uniformi. Le piante infestate, arrivate a maturazione, mostrano spighe vuote e scarsa produzione di cariossidi; *M. graminicola* può ridurre la resa in riso del 20-80%. Le radici infestate presentano rigonfiamenti e caratteristiche galle a forma di uncino, che si formano principalmente sugli apici radicali.

M. graminicola danneggia il riso in qualsiasi condizione di coltivazione e può sopravvivere in terreni saturi d'acqua per almeno 14 mesi, come uova negli ovisacchi o come larve infestanti. In condizioni di sommersione, le larve infestanti non sono attive, ma quando i campi vengono drenati riprendono la loro attività penetrando negli apici radicali. A temperatura ottimale del terreno di 22-29 °C, *M. graminicola* completa il suo ciclo di vita sul riso in 19-27 giorni. La sommersione per oltre 18 mesi della risaia può ridurre la popolazione larvale nel terreno; le applicazioni di nematocidi al terreno sulle stoppie della risaia asciutta, la biofumigazione e l'inserimento di colture intercalari di piante trappola nematocide da sovescio nella rotazione con colture non ospiti, possono essere significativamente efficaci nel ridurre l'infestazione. Per il monitoraggio in provincia di Ferrara sono stati effettuati, nell'autunno 2016 e 2017, campionamenti di terreno in circa 15 risaie asciutte e ispezioni primaverili sulle piantine di riso in sommersione. In entrambi i casi non è stata evidenziata la presenza del nematode. La stretta sorveglianza del territorio permette di intervenire prontamente sui nuovi organismi nocivi e raggiungerne l'eradicazione. A tal fine sono importantissime le segnalazioni delle anomalie e dei sintomi riscontrati in particolare su colture di mais e di riso, al laboratorio di nematologia del servizio Fitosanitario regionale da parte dei tecnici e di coloro che lavorano sul territorio ■
Info: giovanna.curto@regione.emilia-romagna.it

Foto in basso a sinistra: galle da *M. graminicola* su radici di riso. A destra: sintomi da *M. graminicola* su riso



La salute delle bovine passa dalla qualità della fibra

Applicabile nel comprensorio del Parmigiano Reggiano, una nuova tecnica per valutare la razione alimentare. **Obiettivo: garantire la funzionalità ruminale e alte produzioni di latte**

ALDO DAL PRÀ
Crpa spa,
Reggio Emilia



MATTIA FUSTINI
Igiene e Sanità
Pubblica
Veterinaria,
Azienda per i
Servizi Sanitari,
Provincia
Autonoma
di Trento

Il miglioramento genetico delle bovine da latte, in particolare per le razze cosmopolite, si è principalmente focalizzato sui parametri di interesse economico (produzione di latte e titoli, indici di conversione alimentare) modificando radicalmente le potenzialità produttive, la morfologia e la durata della carriera produttiva degli animali.

Le vacche da latte “moderne” coniugano elevate capacità di ingestione degli alimenti (rispetto alle dimensioni corporee), con l’attitudine a mantenere la corretta fisiologia dell’ambiente ruminale.

Il rumine deve assicurare ai microrganismi ospitati un ambiente povero di ossigeno, pH neutro o leggermente acido, temperatura e osmolarità costanti e un adeguato apporto di acqua e di sostanza organica digeribile. Il rumine deve inoltre provvedere all’assorbimento costante degli acidi grassi volatili (Agy), all’eliminazione degli scarti metabolici e dell’alimento indigeribile.

Perché la sostanza organica potenzialmente digeribile sia totalmente utilizzata nel rumine, una condizione fondamentale è che esso riesca a trattenere le particelle alimentari per un tempo superiore al tempo di replicazione microbica. Questo diviene un prerequisito per garantire il rapporto simbiotico che esiste tra il ruminante e i microrganismi commensali. Il funzionamento efficiente di questo sistema può essere reso difficoltoso con diete a elevato livello nutritivo e/o da condizioni non ottimali di benessere delle vacche.

La composizione ideale del foraggio

L’elevato fabbisogno energetico degli animali ad alta produzione costringe infatti ad aumentare la densità energetica delle diete con l’impiego di un maggior livello di concentrati, che accrescono il rischio di acidosi ruminale (dismetabolie del rumine). Il corretto rapporto foraggi/concentrati è inoltre necessario al mantenimento di una buona produzione quantitativa e di un adeguato tenore lipidico; come è noto, la maggior parte del grasso del latte deriva dall’acido acetico che si forma nel rumine a seguito dell’attacco batterico sulla fibra dei foraggi.

I foraggi sono il principale apportatore di fibra neutro-detersa (aNDFom) nella dieta della vacca da latte: la loro fermentescibilità, in genere lenta, abbinata alle caratteristiche fisiche, è essenziale per mantenere la salute ruminale. Il National Research Council statunitense ha individuato un livello minimo di NDF della razione per vacche da latte (28% della sostanza secca ingerita) e di NDF proveniente dai foraggi (21% della sostanza secca della razione); tali indicazioni sono riferite a razioni unifeed con erba medica e silomais, dove la componente amilacea è principalmente apportata dalla farina di mais.

Quando NDF in razione risulta quantitativamente insufficiente e/o la sua “efficacia fisica” risulta limitata (l’NDF che non deriva dai fieni ha una



Un’immagine
del Penn State
Particle Separator

limitata capacità di promuovere l'attività masticatoria, *chewing activity*), le bovine, soprattutto quelle molto produttive, animali con alta efficienza alimentare (vedi tabella 1) determinata dal rapporto latte prodotto/sostanza secca ingerita, possono andare incontro ad acidosi subacute e/o dismetaboliche. Mertens, ricercatore del Dairy Forage Research Center degli Stati Uniti, ha indicato come peNDF la fibra fisicamente efficace per la masticazione.

Razioni al setaccio per una dieta ottimale

La Penn State University degli Stati Uniti ha predisposto una metodica finalizzata alla sua valutazione (Lammers et al., 1996), che attraverso una collaborazione con il dipartimento di Scienze mediche veterinarie dell'Università degli Studi di Bologna è stata validata per le razioni destinate a bovine da latte per la produzione di Parmigiano Reggiano (Coleen Jones e Jud Heinrichs, 2016).

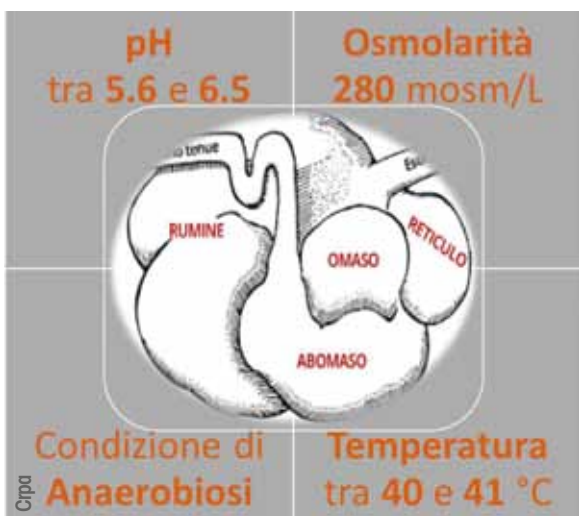
La valutazione della razione è effettuata con l'ausilio del setaccio *Penn State Particle Separator* che, composto da tre vagli di 19, 8 e 4 millimetri di diametro e di un fondo "pieno", consente dopo la setacciatura del campione di definirne la distribuzione (espressa come percentuale sul totale).

La metodica in relazione alla tipologia di campione analizzato – 1) unifeed con insilati, 2) unifeed "a secco" per Parmigiano Reggiano, 3) unifeed "bagnato" per Parmigiano Reggiano, dopo l'azione di setacciatura del campione – prevede la pesata delle singole aliquote trattenute nei vagli di differente diametro e il confronto con i desiderata (in relazione alla tipologia di campione); la lettura dei risultati fornisce indicazioni utili per sopperire a eventuali criticità evidenziate. Il dato risulta particolarmente utile per lattifere ad alta produzione (maggiormente soggette a variazioni di pH ruminale considerato il significativo apporto di alimenti concentrati).

Tale metodo consente di ottenere il dato della quantità di fibra fisicamente efficace (peNDF) per

TAB. 1 - EFFICIENZA ALIMENTARE DELLE BOVINE

Kg di latte prodotto	Efficienza alimentare	Livello di efficienza/rischio
25	1,25	Basso
34	1,49	Medio
41	1,63	Alto







L'ambiente fisiologico del ruminante

la funzionalità ruminale semplicemente misurando la percentuale del campione che residua sopra 4 mm del setaccio *Penn State Particle Separator* e moltiplicandola per il valore dell'NDF della razione o del foraggio.

La valutazione della peNDF può essere eseguita direttamente in stalla, oppure in laboratorio, su un campione rappresentativo dell'unifeed di circa 400 grammi. Il tecnico alimentarista potrà così disporre della valutazione della peNDF che, insieme alla stima della quota dei carboidrati fermentescibili nella dieta (in particolare di amido), permette di poter meglio controllare l'impatto della dieta sul pH ruminale.

Rispettare le regole di alimentazione dei disciplinari di formaggi Grana (rapporto foraggi/concentrati) e monitorare periodicamente il livello di fibra fisicamente efficace (peNDF) nell'unifeed rappresenta una garanzia per ottenere elevate produzioni di latte rispettando la salute ruminale e il benessere complessivo delle bovine. ■

TAB. 2 - RANGE PERCENTUALE OTTIMALE DI DISTRIBUZIONE DEL CAMPIONE

Range ottimale	Superiore (19,0 mm)	Intermedio (8,0 mm)	Basso (4,0 mm)	Fondo (pieno)
Unifeed con insilati	2-8 %	30-50 %	10-20 %	<40 %
Unifeed Parmigiano Reggiano "bagnato"	2-8 %	30-40 %	10-20 %	<40 %
Unifeed Parmigiano Reggiano "secco"	2-8 %	25-40 %	10-20 %	<55 %
				

Nelle foto, parti di un campione trattenute dai tre vagli e dal fondo del setaccio



LE AZIENDE REGIONALI PROTAGONISTE

Oltre 130mila visitatori, circa mille aziende espositrici, 10 padiglioni espositivi e quattro aree esterne su 57 mila metri quadrati. È il bilancio della 113° edizione di Fieragricola la "storica" manifestazione dedicata al settore primario che si è svolta tra gennaio e febbraio a Verona. Importante la presenza dell'Emilia-Romagna che con 116 aziende espositrici ha confermato la sua centralità nei diversi settori, meccanica in testa. Nel dettaglio: 11 le aziende arrivate da Piacenza, 4 dalla provincia di Parma, 27 da Reggio Emilia, 31 da Modena, 15 da Bologna, 5 da Ferrara, 7 da Forlì-Cesena, 16 da Ravenna. Tra i settori espositivi di Fieragricola: zootecnica, energie rinnovabili, sementi, vigneto e frutteto, agrofarmaci, cura del verde.

"Sodo" in crescita anche a Verona

A Fieragricola tante macchine per la semina diretta. **Una tecnica che offre diversi vantaggi economici e ambientali e che è sempre più diffusa in Emilia-Romagna**

**OTTAVIO
REPETTI**

Qualche novità e tante riconferme: Fieragricola non è sterminata, se si parla di meccanica, ma ciò nonostante a Verona si è vista un'esposizione davvero ricca di seminatrici. Di tutti i tipi, ma con una rappresentanza di riguardo per le macchine da sodo. A dimostrazione dell'importanza sempre crescente di una tecnica che, sebbene con qualche anno di ritardo, ha ormai colonizzato anche la nostra regione. Lo conferma un contoterzista esperto come il ferrarese **Christian Corazzari**, secondo cui «se escludiamo i terreni

destinati alla bietola, la maggior parte della superficie è ormai gestita con la semina su sodo o, se proprio le condizioni non lo permettono, con una minima lavorazione».

Che la semina diretta offra parecchi vantaggi non è una novità. La forte riduzione delle spese, unita al contributo del Psr, permette di rendere nuovamente remunerativa una coltura come il grano, nonostante le basse quotazioni degli ultimi anni. Ci sono poi i benefici ambientali – aumento della sostanza organica, resistenza al dilavamento, intrappolamento dell'azoto – che

Sicura di Ma-Ag è una seminatrice diretta con larghezza da 3 a 6 m e interfila di 17,5 o 18,5 cm

hanno sicuramente un'importante rilevanza sociale, anche se non sono l'elemento che guida le scelte degli agricoltori. In ogni caso, nel salutare con favore l'evoluzione agronomica in corso, facciamo una veloce rassegna su quanto visto a Verona, nella speranza di fornire qualche indicazione utile ai nostri lettori.

Una soluzione nuova per lavorare sul bagnato

Iniziamo da una novità assoluta: Matermacc, marchio veneto di recente entrato nell'orbita di Arbos, ha presentato la nuova As-Ust, una seminatrice da sodo pura, caratterizzata da un elemento di semina non costituito dai classici dischi ma da ancore. Una soluzione che richiede maggior potenza e potrebbe faticare nei terreni aridi, ma permette di lavorare con minori difficoltà sul bagnato, soprattutto in presenza delle tessiture argillose tipiche dell'Emilia. Inoltre, sottolinea il costruttore, la As-Ust può essere usata anche per la preparazione del letto di semina, in guisa di coltivatore. Realizzate con larghezze da 3 a 6 metri, le seminatrici dirette Matermacc sono dotate di un serbatoio da 2mila o 3mila litri e lavorano con il classico interfila di 15 cm. Il trasporto del seme avviene per via pneumatica, con ventola alimentata dal circuito idraulico del trattore. Sono adatte per cereali, colza, foraggiere e colture di copertura.

Dosatori del seme ad alimentazione elettrica

Fa sodo puro anche la Sicura di Ma-Ag, utilizzando, in questo caso, il classico disco come elemento di semina. Pur essendo sul mercato da ormai due anni, la Sicura è stata oggetto di miglioramento nel 2017, con l'adozione della distribuzione elettrica in luogo di quella idraulica. Che, tuttavia, è ancora offerta come allestimento di base. La differenza, come noto, è che nella distribuzione idraulica il dosatore è



Repetti

mosso dall'olio e può essere controllato tramite i distributori del trattore (solitamente, lo si fa in modo indiretto, attraverso il terminale della macchina), mentre con la distribuzione elettrica l'alimentazione dei dosatori è assicurata da un motore elettrico, più reattivo nell'adattarsi ai comandi e soprattutto di più agevole gestione, in quanto non richiede collegamenti idraulici al trattore ma un semplice cavo elettrico. Distribuzione a parte, la Sicura è una seminatrice diretta con larghezza da 3 a 6 metri e interfila di 17,5 o 18,5 cm. Disponibile soltanto in versione trainata, monta un elemento di semina a doppio disco (uno liscio, l'altro ondulato) con una pressione massima al suolo di 180 kg, seguito da una doppia ruota chiudi-solco. La tramoggia del seme va da 1.300 a 2.500 litri, più 600 litri dedicati al concime.

La nuova As-Ust, una seminatrice da sodo pura, del gruppo Arbos

Il "metodo" Claydon

A Fieragricola erano esposti anche due mostri sacri della semina alternativa. La prima è la celeberrima Pronto della Horsch, qui in versione Dc da 3 metri. La Pronto è una seminatrice che

SEMINATRICI

È made in Germany la Pronto della Horsch, qui in versione Dc da 3 metri



Arriva dalla Gran Bretagna la seminatrice Claydon, che applica una tecnica messa a punto nel 2002 dall'agricoltore Jeff Claydon

ha fatto la storia del sodo in Europa. Dotata di elemento di semina a disco, è nota sia per la precisione della profondità di lavoro sia per la notevole produttività: lavora fino a 20 km orari, secondo il costruttore, con un minimo di 10 km/h. La 3 metri ha una tramoggia da 2.800 litri di seme, più mille per il concime. Da notare il rullo gommato che, secondo Horsch, rappresenta uno dei segreti della macchina. Dalla Germania passiamo al Regno Unito per presentare una seminatrice relativamente poco diffusa alle nostre latitudini, ma indubbiamente d'interesse per le prestazioni che promette. Si tratta della Claydon, nata dall'idea di un agricoltore – Jeff Claydon, appunto – che, a fronte

Vento Smart di Sfoggia si adatta a tutti i terreni, da quello lavorato al sodo puro



del crollo del prezzo dei cereali, nel 2002 decise di ideare un sistema di coltivazione meno dispendioso. Nacque così quello che va sotto il nome di metodo Claydon e che si compone di tre fasi: un passaggio con erpice strigliatore, utile soprattutto in caso di forte presenza di infestanti, la semina vera e propria e infine un colpo di rullo per compattare il terreno e far aderire bene il seme. Costo totale dell'operazione, secondo Claydon, 58 euro per ettaro, contro i 128 della minima lavorazione e i 168 della preparazione tradizionale. La Claydon lavora con un assolcatore ad ancora, preceduto da un dente per una veloce lavorazione del terreno. Larga da 3 a 6 metri, richiede da 150 a 300 cavalli di potenza.

Semina di precisione

Concludiamo con un'altra italiana. Sfoggia, ditta di Montebelluna (Tv) ha portato a Verona la Vento Smart, una seminatrice di precisione – dunque adatta per mais, bietola, soia, ecc. – pensata per essere il più possibile versatile. Si adatta infatti a tutti i terreni, da quello lavorato al sodo puro. Inoltre, i tecnici di Sfoggia stanno lavorando a una testata per colture a file da installare al posto della semina di precisione, in modo da usare la Vento anche con grano e altri cereali. In quel caso, il serbatoio da 4mila litri attualmente destinato al concime servirà per il seme, naturalmente. La macchina è offerta, oggi, con testata da 8 o 12 file, a 45 o 75 cm di interfila. L'elemento di semina è composto da un vomere spargizolle, un disco aprisolco (semplice o doppio), il disco di semina e infine una doppia ruota per la chiusura del solco. ■

DAI BROCCOLI SPERANZE PER SCONFIGGERE IL TUMORE DEL COLON-RETTO



I ricercatori dell'Istituto di Scienze della Vita dell'Università Nazionale di Singapore hanno dimostrato *in vitro* i poteri anticancerogeni di un ceppo ingegnerizzato di *Escherichia coli*, batterio normalmente presente nell'intestino umano. Questo microrganismo si lega alle cellule tumorali e induce la produzione di un enzima che è in grado di attivare alcuni metaboliti naturalmente presenti nelle crucifere trasformandoli in una molecola organica con note proprietà antitumorali e facilmente assorbita dall'organismo, il sulforafano. In questo modo, associando il microrganismo a una dieta ricca di broccoli e altre crucifere, sarebbe possibile una regressione del tumore del colon-retto.

Autori: **Ho C. L., et al.**

Titolo: **Engineered commensal microbes for diet-mediated colorectal-cancer chemoprevention**

Fonte: **Nature Biomedical Engineering**, 2017

L'INFESTANTE CONTROLLA IL SUO OSPITE

La cuscuta è un parassita obbligato che, a differenza della maggior parte delle piante che ottengono energia attraverso la fotosintesi, ottiene l'acqua e le sostanze nutritive da altre piante ospiti collegandosi al loro sistema vascolare. I ricercatori dell'Università statale della Pennsylvania hanno dimostrato che, mentre le sostanze nutritive fluiscono dalla pianta ospite, la cuscuta passa a sua volta piccolissimi frammenti del suo RNA all'interno delle cellule della specie parassitizzata. Questi micro RNA sono in grado di interferire con i geni della pianta ospite, impedendole di difendersi dall'attacco della sua infestante. Grazie a questa scoperta sarà possibile in futuro selezionare le piante ospiti rendendole meno suscettibili a questi attacchi.

Autori: **Shahid S., et al.**

Titolo: **MicroRNAs from the parasitic plant *Cuscuta campestris* target host messenger RNAs**

Fonte: **Nature**, 2018

ALBERI DA FRUTTO PIÙ RESISTENTI ALLE INONDAZIONI

Una delle maggiori minacce dovute ai cambiamenti climatici è rappresentata dal rischio di inondazioni nei terreni agricoli a causa delle piogge torrenziali. Numerose ricerche di

base su quest'argomento hanno evidenziato abbassamenti nei livelli di un ormone presente nelle piante, l'ABA, in risposta allo stress accusato in seguito all'allagamento del suolo. I ricercatori del dipartimento di Scienze agrarie e del mondo naturale dell'Università Jaume I (Spagna), lavorando su piante di agrumi, hanno identificato i geni che determinano questa diretta risposta fisiologica della pianta a uno stress specifico. In questo modo sarà possibile, in futuro, creare ibridi in più resistenti alle inondazioni del terreno.

Autori: **Arbona V., et al.**

Titolo: **Depletion of abscisic acid levels in roots of flooded Carrizo citrange (*Poncirus trifoliata* L. Raf. × *Citrus sinensis* L. Osb.) plants is a stress-specific response associated to the differential expression of PYR/PYL/RCAR receptors**

Fonte: **Plant Molecular Biology**, 2017

LE FORESTE TROPICALI SONO MINACCIATE DAI CINGHIALI SELVATICI



In Malesia le piantagioni di palma da olio hanno un impatto negativo sulle foreste tropicali dovuto non solo alle perdite dirette dell'habitat. Da uno studio condotto dalla Nanyang Technological University di Singapore è emerso che l'abbondanza di cibo rappresentata dalle piantagioni di palme causa un massiccio aumento della fauna selvatica e in particolare dei cinghiali. Questi rappresentano una minaccia per le foreste limitrofe in quanto le madri cinghiali sradicano i piccoli alberi per costruire i nidi per i loro cuccioli. I ricercatori esortano i coltivatori di palma da olio a intraprendere azioni mirate a limitare i danni causati dai cinghiali, creando ad esempio ampie zone "cuscinetto" attorno alle riserve per limitare l'accesso della fauna selvatica alle piantagioni.

Autori: **Luskin M.S., et al.**

Titolo: **Cross-boundary subsidy cascades from oil palm degrade distant tropical forests**

Fonte: **Nature Communications**, 2017

IMPRESE CALANO QUELLE "GIOVANI", MA AUMENTANO NEL SETTORE AGRICOLO



C'è un settore dove, contrariamente all'andamento regionale, le imprese giovanili aumentano: è quello dell'agricoltura, silvicoltura e pesca. A fine 2017, in Emilia-Romagna, erano 63 in più dell'anno precedente, con una crescita del 2,8%.

Complessivamente, invece, le imprese giovanili attive al 31 dicembre scorso sono 31.135, calate del 4,8%; a risentire maggiormente della crisi è il settore delle costruzioni, che perde 904 unità, corrispondenti a -12,4%; l'industria lascia sul campo un -7% e prosegue anche il calo nei servizi (-3%). La riduzione è da attribuire principalmente alla flessione molto ampia delle ditte individuali (-1.357 unità, -5,4%) e delle società di persone (-10,6%). È quanto emerge dal Registro delle imprese delle Camere di commercio, elaborato da Unioncamere Emilia-Romagna.

AGROALIMENTARE SPESA IN CASA GRANAROLO: ACQUISITO IL 100% DI MIDLAND FOOD GROUP

Granarolo, il maggior operatore agroindustriale del Paese a capitale italiano, ha acquisito il 100% di Midland Food Group, consolidato distributore di prodotti alimentari freschi e surgelati, da oltre quarant'anni attivo nel mercato britannico. «Con questa acquisizione - spiega il presidente del Gruppo Granarolo, **Gianpiero Calzolari** - puntiamo a entrare in misura ancora più incisiva nel mercato britannico, che nel 2016 ha registrato ricavi totali per 100 miliardi di euro, in crescita costante».

L'acquisizione è avvenuta tramite la società controllata Granarolo UK, che già oggi fattura oltre 22 milioni di euro

con i prodotti del paniere Made in Italy e che in futuro potrà quindi contare su due centri logistici nuovi: quelli di Willenhall e Basingstoke, già di proprietà del gruppo acquisito Midland Food Group.

ENERGIA BIOMETANO AVANZATO, NUOVE OPPORTUNITÀ DOPO L'OK DEL MIPAAF

Nuove opportunità per il settore agricolo dopo la firma del decreto interministeriale per il sostegno alla produzione e distribuzione di biocarburanti avanzati, a partire dal biometano. Per il ministero delle Politiche agricole si tratta di un «passo avanti per la valorizzazione delle fonti di energia rinnovabile di origine agricola in Italia, capace di costituire un volano per lo sviluppo sostenibile e la crescita dell'occupazione». Il decreto, che mette a disposizione risorse per 4,7 miliardi di euro, prevede, l'ampliamento del periodo di accesso agli investimenti oltre il limite precedente del 2020; l'aumento delle garanzie di remunerazione degli investimenti, attraverso un meccanismo di ritiro dei certificati di immissione in consumo da parte del Gestore servizi energetici ad un prezzo prefissato; il miglioramento delle prospettive per la riconversione a biometano di impianti di biogas e nuovi sbocchi per l'utilizzo del biometano sotto forma di gas naturale liquefatto.

SUINO NERO IN ROMAGNA RIUNITI GLI ALLEVATORI DELLE RAZZE AUTOCTONE ITALIANE

Per la prima volta riuniti insieme gli allevatori di tutte le razze autoctone italiane di suini neri, con un preciso obiettivo: realizzare una filiera nazionale per dare visibilità e organicità al comparto di queste razze, che vantano radici millenarie (Nero di Parma, Mora Romagnola, Nero Casertano, Nero dei Nebrodi, Cinta senese e Nero Apulo Calabrese). L'iniziativa - promossa dall'Organizzazione interprofessionale del Gran Suino italiano e Chef to Chef emiliaromagnacuochi - si è svolta in Romagna, a Faenza e Russi, a metà aprile, con il patrocinio di Regione, Confagricoltura ER e Comuni di Faenza, Russi e Ravenna. Prossimo appuntamento a Ravenna a fine maggio (dal 25 al 27), con un percorso che lega gastronomicamente e turisticamente le 5 porte delle mura cittadine.



POMODORO DA INDUSTRIA NASCE ITALTOM: LAVORERÀ 90 MILA TONNELLATE DI PRODOTTO



Si chiama Italtom, l'azienda che, affittando l'ex stabilimento Ferrara Food di Argenta dopo il fallimento, lavorerà 90mila tonnellate di pomodoro nel territorio ferrarese raggiungendo, come gruppo che comprende anche le piacentine Steriltom ed Emiliana Conserve, il mezzo milione di tonnellate di pomodoro trasformato, il 25% della produzione del Nord Italia.

«Siamo di fronte a un risultato molto importante per il Ferrarese e per tutta l'Emilia-Romagna, in un settore, quello del pomodoro da industria, strategico per il nostro agroalimentare - ha commentato l'assessore regionale all'Agricoltura **Simona Caselli** - come Regione abbiamo sempre operato per il rilancio di Ferrara Food, convinti che la realtà produttiva avesse un potenziale importante e che ci potessero essere le condizioni per riavvianare l'attività, garantendo il mantenimento di importanti superfici coltivate a pomodoro nella zona ferrarese e ravennate. Ora non possiamo che guardare con ottimismo al fatto che imprenditori capaci della nostra regione abbiano scelto di investire ed abbiano dichiarato di voler sviluppare ulteriormente il sito produttivo nei prossimi anni».

Per **Tiberio Rabboni**, presidente dell'Organizzazione interprofessionale del pomodoro da industria per il Nord Italia, «l'impegno profuso da Dario Squeri, ad di Steriltom, e da Gian Mario Bosoni, ad di Emiliana Conserve, è fondamentale per la ripresa dell'attività di uno stabilimento storico della filiera del Nord Italia e affinché si operi nel segno della qualità e dell'innovazione del pomodoro italiano».

PRODUZIONI DI QUALITÀ IN ARRIVO GIGLIO, IL PRIMO RISO "BASMATI" ITALIANO

Molto profumato, ha l'aspetto dei classici risi dell'est asiatico, con il chicco stretto e allungato. Con un sapore, però, più mediterraneo e tutte le caratteristiche di un prodotto italiano in termini di qualità. È "Giglio", il primo riso "basmati" made in Italy (per la precisione: in Pianura Padana), varietà selezionata dalla Società italiana sementi (Sis) in collaborazione con Coldiretti, Fir - l'associazione dei risicoltori della Filiera italiana riso - e l'azienda Riso Gallo. Quest'anno ne sono stati seminati i primi 100 ettari, che assicureranno per il 2018 una produzione di 6-7 mila quintali: i produttori conoscono già il prezzo in quanto l'industria Gallo si è resa disponibile a entrare nella cordata per la produzione della nuova varietà con un contratto di filiera che assicura alle aziende agricole il ritiro della produzione a un prezzo prefissato. Sarà sul mercato con il marchio "Aroma"; su ogni pacco ci sarà il nome del produttore e della risiera e ci sarà la firma del Fai (Firmato agricoltori italiani) della Coldiretti.

AGRICOLTURA IN QUOTA ECCO IL MARCHIO "PRODOTTO DI MONTAGNA"



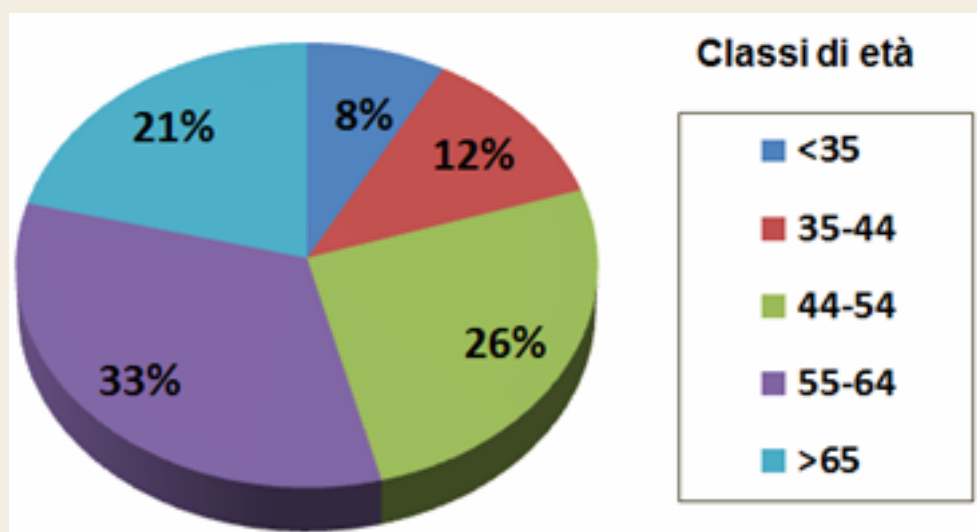
Vale 9,1 miliardi di euro, di cui 6,7 negli Appennini e 2,4 nelle Alpi. Negli ultimi cinque anni, ha visto anche una crescita di occupati del 10% nelle province alpine. Parliamo dell'agricoltura di montagna, che ora ha un proprio marchio di qualità. Si tratta di un logo di color verde con una vetta stilizzata - e l'indicazione "Prodotto di montagna" - che verrà utilizzato per le materie prime provenienti essenzialmente da zone montane e, nel caso degli alimenti trasformati, quando trasformazione, stagionatura e maturazione hanno luogo in montagna. Un riconoscimento, dunque, per frutta, verdura, ma anche formaggi, carni, insaccati, miele e altre specialità d'alta quota. Al marchio, realizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, si è arrivati in seguito all'approvazione (nel giugno del 2017) da parte della Conferenza Stato-Regioni del decreto per l'utilizzo dell'indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di montagna".

ANALISI AGRICOLTORE E MANAGER, LA SFIDA DEL FUTURO

Preoccupati per i rischi climatici e quelli a carattere finanziario, fanno ancora fatica a scegliere un approccio realmente "manageriale", per affrontare le sfide presenti e future. Al tempo stesso, sono alla ricerca di un progetto solido per lo sviluppo dell'impresa. È, in estrema sintesi, quanto emerge dalle interviste condotte su un campione di 815 agricoltori, di cui il 20% giovani, della terza edizione di *AgriManager*, iniziativa promossa da Agri 2000 (società di consulenza in ambito agricolo e agroalimentare) con la collaborazione di Emil Banca. Oltre 8.000 gli imprenditori agricoli interessati, delle province di Bologna, Ferrara, Modena, Parma e Reggio Emilia.

Due, principalmente, i fattori di incertezza che allarmano maggiormente i produttori: i cambiamenti climatici e le repentine fluttuazioni dei mercati. In quest'ottica, il

60% degli intervistati punta ad aumentare la produttività dell'impresa, attraverso l'ampliamento delle superfici dell'azienda e l'aumento dell'efficienza. Il 51% intende diminuire i costi di produzione, grazie anche all'innovazione, mentre solo il 23% valuta di cambiare organizzazione o approccio al mercato. Il 39% degli agricoltori interpellati ha definito una strategia per aumentare il valore dei prodotti cercando di recuperare redditività rispetto alla concorrenza. Il 46% non ha le idee chiare su come affrontare le sfide nei prossimi anni, mentre solo il 54% ha definito una strategia per lo sviluppo dell'impresa per il prossimo quinquennio. Il processo produttivo mediamente assorbe ancora la maggior parte del tempo lavorativo degli imprenditori agricoli (62%), mentre solo il 17% viene dedicato ad organizzazione e gestione dell'impresa, al controllo dei costi e allo sviluppo di un proprio mercato. Rilevante anche il tempo impiegato per la gestione della burocrazia (21%).



Suddivisione (%) del campione in fasce di età. Il 20% sono giovani imprenditori agricoli. Fonte: elaborazioni Agri 2000.

FLASH

AREPO, NICOLA BERTINELLI ELETTO VICEPRESIDENTE

Arepo, la rete europea delle Regioni produttrici di Dop e Igp (oltre 32 di 8 diversi Paesi), ha un nuovo vicepresidente. È **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.

CIA E ALLEANZA COOPERATIVE: NUOVE NOMINE E RICONFERME

Cristiano Fini succede a Antonio Dosi alla presidenza di Cia Emilia-Romagna. Una riconferma invece per **Dino Scanavino** presidente nazionale di Cia-Agricoltori Italiani. Riconfermato anche **Maurizio Gardini** alla presidenza dell'Alleanza Cooperative Italiane per il 2018. Sarà coadiuvato dai co-presidenti Mauro Lusetti e Brenno Begani

A BIOFACH VINCE LA QUALITÀ DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Quasi 400 le aziende italiane presenti a Norimberga **con una proposta che punta sempre più su filiere dedicate**

Il *made in Italy* bio si conferma anche per il 2018 indiscusso protagonista a BioFach, vetrina mondiale dell'alimentazione biologica, tenutasi a Norimberga lo scorso febbraio. Dopo la Germania, che conta 803 espositori, è sempre l'Italia il Paese guida con 381 aziende agroalimentari, seguita a distanza da Spagna con 173 e Francia con 161.

Senza contare il ritorno dell'Ice, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, che porta in fiera una selezione di aziende, salutandoli i visitatori provenienti da tutto il mondo con un grande totem dedicato allo straordinario gusto italiano. Naturalmente biologico.

Sempre unica la visuale sui trend del cibo attraverso l'area delle novità, spostata nel nuovo padiglione 8 perché il pur vasto spazio all'ingresso centrale non bastava più.

Il prodotto italiano, con materie prime italiane o di regioni d'Italia o di territori vocati lungo lo Stivale, si conferma una scelta distintiva rispetto all'omologazione del gusto. Scelta che richiede sempre di più la costruzione di filiere biodegate. Una scelta di qualità perché le nostre materie prime biologiche sono eccellenti, una scelta di sicurezza per mettersi al riparo da possibili frodi sulle importazioni, una scelta economica perché previene le oscillazioni incontrollate dei prezzi. I patti con gli agricoltori si fanno prima e ognuno sa quale sarà il suo costo o il suo ricavo.

La buona notizia per i produttori è propria questa, ovvero l'opportunità di far parte di un progetto di filiera.

Come quella dello storico Consorzio bolognese Conapi che associa oltre 600 apicoltori di tutta la Penisola e presenta gli integratori a base di prodotti dell'alveare in pratiche bustine monodose.

Anche l'azienda emiliana Bia, che esporta cous cous in tutto il mondo, per la sua linea bio sceglie solo cereali e legumi italiani. E con la filiera Oro di Argenta utilizza grani coltivati nel ferrarese. Ecco l'origine del cous cous di farro a grana grossa Oro di Argenta.

Va nella stessa direzione il progetto agroindustriale del gruppo lombardo The Organic Factory, con la sua filiera biologica italiana per la produzione di olio di semi di qualità. Un ciclo finalmente chiuso e completo che parte dalla coltivazione di girasole e soia (ma anche colza e lino) attraverso accordi con produttori di Puglia, Marche, Toscana ed

Emilia-Romagna, prosegue con la raccolta, lo stoccaggio, la raffinazione e termina con l'imbottigliamento a marchio proprio o di altri.

Altromercato, principale realtà di commercio equo in Italia, mette in rete cinque cooperative e 30 piccoli produttori con il progetto Tomato Revolution, valorizzando varietà locali di pomodoro per una produzione etica, solidale e caporalato-free di passata, pomodori pelati, salsa pronta e ciliegini secchi.

Stessa marcia per la nuova linea Bio 100% Italia del gruppo veneto Pedon, con cereali e legumi biologici italiani. Nella gamma anche la quinoa, pseudo-cereale originario del Sud America, coltivato invece in provincia di Piacenza, una delle prime esperienze in Italia.

Prodotto ricorrente, tra le novità e in tutta la fiera, i legumi. Non solo e non tanto i legumi tal quali, ma come prezioso ingrediente assolutamente trasversale in tutte le categorie: tantissima pasta, poi zuppe, cous cous, burger, snack, chips e persino biscotti. I legumi interpretano infatti alla perfezione i nuovi stili alimentari che privilegiano le proteine vegetali, il senza glutine, le qualità funzionali del cibo. Tantissima anche la frutta essiccata, che da ingrediente diventa alimento. Non si ferma l'onda lunga del superfood, anzi continua a crescere, arricchendosi di nuove referenze.

Dedicato al made in Italy bio il totem dell'Ice all'ingresso di BioFach



Bio Bank/Rosa Maria Bertino

Appuntamenti

PARMA, 2-3 GIUGNO **FESTIVAL DELLA GASTRONOMIA, LA FOOD VALLEY PROTAGONISTA**

Chef stellati, dibattiti, ricerche internazionali e momenti di approfondimento. La prima edizione del *City of Gastronomy Festival*, il 2 e il 3 giugno sarà l'occasione per vivere il cibo di qualità in tutte le sue sfaccettature. Nell'Anno del Cibo italiano l'iniziativa permetterà di rafforzare il ruolo di Parma capitale della gastronomia, dopo il riconoscimento nel 2015 di "Città creativa della gastronomia" Unesco, e, allo stesso tempo promuovere la *Food Valley* e l'Emilia-Romagna attraverso eventi e manifestazioni che raccontino il territorio e le sue buone pratiche riguardanti l'alimentazione e lo sviluppo sostenibile. Al centro le produzioni tipiche e tradizionali e la trasmissione del sapere legato al cibo. Ma anche le sfide poste dall'innovazione e dai grandi cambiamenti globali, il ritorno alla terra e i suoi protagonisti.

www.cityofgastronomyfestival.it



IMOLA (BO), 15-17 GIUGNO **FIERA DEL SANTERNO: APPUNTAMENTO CON LA TRADIZIONE**

Un appuntamento con la tradizione tra Emilia e Romagna. È la *Fiera agricola del Santerno* che si svolgerà dal 15 al 17 giugno a Imola, nel Bolognese. Un'occasione per il mondo agricolo di presentarsi mostrando i propri prodotti e un'opportunità per le famiglie e i bambini di trascorrere momenti piacevoli conoscendo animali e riscoprendo storie e sapori della tradizione.

Una vasta area sarà dedicata all'esposizione e vendita di prodotti agricoli ed agroalimentari delle aziende agricole produttrici: vivaismo, macchine ed attrezzature per l'agricoltura, prodotti per il giardinaggio e la zootecnia, nonché l'artigianato locale strettamente legato al settore agricolo.



Vi sarà inoltre l'esposizione delle razze zootecniche autoctone emiliano-romagnole, il Raduno nazionale del Club Italiano della razza canina del Lagotto e la mostra nazionale dell'Asino Italiano. La Fiera è un appuntamento importante per far conoscere il meglio del territorio imolese. Non mancheranno laboratori didattici, approfondimenti tecnici, degustazioni, intrattenimenti, folklore e ovviamente la gastronomia tradizionale.

www.comune.imola.bo.it/fieraagricola

FABBRICO (RE), 21-22 GIUGNO **ENOVITIS: UN'EDIZIONE NEL NOME DEL LAMBRUSCO**

Organizzata da Unione italiana vini in collaborazione con Verona Fiere, l'edizione 2018 di Enovits fa tappa nella terra del Lambrusco. La manifestazione sarà infatti ospitata da Il Naviglio, una società agricola che può contrarre su 30 ettari di vigneto: Salamino, Sorbara, Ancellotta dell'Emilia, Grasparossa, Malbo Gentile, Lambrusco Marani e Maestri per una produzione media di circa 5.000 quintali annui. Il cuore dell'evento è costituito dalle prove e dimostrazioni che si svolgono direttamente nel vigneto e quindi in condizioni del tutto realistiche, tali da consentire al visitatore di misurare l'efficacia e l'effettiva applicabilità di quanto proposto dagli espositori presenti. A Enovitis in Campo è possibile vedere all'opera, verificandone i risultati, le più moderne tecnologie, materiali e attrezzature impiegabili in tutte le operazioni agronomiche: impianto del vigneto, protezione fitosanitaria e nutrizione, gestione del suolo, gestione della chioma, vendemmia, i più moderni trattori specialistici, irrigazione, gestione e recupero della biomassa, sistemi di controllo e rilevamento per la viticoltura di precisione.

www.enovitisincampo.it

SPILAMBERTO (MO), 22 GIUGNO **ALLA FIERA DI SAN GIOVANNI SI PREMIA IL BALSAMICO**

La *Fiera di San Giovanni* è l'evento più importante di Spilamberto. Ogni anno si svolge a cavallo della festa di San Giovanni Battista, patrono della città. Un appuntamento che accoglie migliaia di visitatori interessati all'esposizione dei prodotti dell'agricoltura, dell'artigianato e dell'industria locale. Tra i fiori all'occhiello la mostra-mercato avicunicola-colombofila, una delle più grandi ed importanti di tutta Italia. Infine sempre più atteso e seguito il grande appuntamento con l'Aceto balsamico tradizionale di Modena. Proprio durante la Fiera di San Giovanni, infatti, i soci della Consorteria tengono l'assemblea annuale e assegnano l'ambito Palio di San Giovanni al miglior Balsamico di produzione familiare.

www.terredicastelli.eu/eventi/fiera-di-san-giovanni/

FORLIMPOPOLI, 23 GIUGNO – 1 LUGLIO LA PATRIA DI ARTUSI CAPITALE DELLA CUCINA DI CASA



Torna dal 23 giugno al 1° luglio la Festa Artusiana. Giunto alla sua trentaduesima edizione l'appuntamento nel nome di Pellegrino Artusi, torna ad animare il centro storico di Forlimpopoli, che per nove giorni diventa teatro di un inedito dialogo tra gastronomia, cultura e intrattenimento.

Filo conduttore: la cucina di casa e le oltre 700 ricette del celebre manuale artusiano *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene* che rivivono nei tanti ristoranti e punti di degustazione allestiti lungo le strade e le piazze della cittadina. Un percorso che prende vita grazie anche alla collaborazione con Casa Artusi, primo centro di cultura gastronomica in Italia dedicato alla cucina domestica, cuore pulsante della Festa e cornice ideale per incontri, dibattiti, convegni e, come è ormai da tradizione, per l'assegnazione del "Premio Artusi" e dei "Premi Marietta ad Honorem", riservati a personaggi di chiara fama.

Riservato ai cuochi non professionisti invece il "Premio Marietta", istituito in nome della cuoca di Pellegrino Artusi, Marietta Sabatini. Per partecipare occorre inviare massimo due ricette originali di un primo piatto entro il 4 giugno.

Dedicato ai nocini di produzione casalinga, l'altro concorso che verrà ospitato nei giorni della Festa. Organizzato dall'Associazione italiana sommelier sezione Romagna, "Nocini a confronto". In questo caso la consegna dei campioni dovrà avvenire entro l'11 giugno.

www.festartusiana.it

*Foto in alto: Casa Artusi
a Forlimpopoli (FC).*

*Foto in basso a destra:
l'edizione 2017 di Sana a Bologna*

ANTEPRIMA SANA A BOLOGNA DAL 7 AL 10 SETTEMBRE

Compie trent'anni il Salone del naturale, la più importante manifestazione italiana dedicata all'alimentazione e agli stili di vita green, organizzata da BolognaFiere, in collaborazione con FederBio. Tra le novità dell'edizione 2018 un *layout* rinnovato, articolato su 7 padiglioni, tutti al piano terra e collegati tra loro dai due ingressi aperti al pubblico: Ovest Costituzione e Ingresso Nord, adiacente al parcheggio multipiano.

Saranno quattro i padiglioni (il 21 e il 22, il 31 e il 32) dedicati all'alimentazione biologica, settore in continua espansione, che ospiteranno le aziende che espongono prodotti biologici certificati. Il settore dedicato ai cosmetici naturali e biologici, ai prodotti per la cura del corpo ed agli integratori sarà ospitato nei padiglioni 25 e 26, una nuova location per questo comparto, in grado di accogliere un numero crescente di espositori.

Sana 2018 presenterà una nuova location anche per il *Green Lifestyle*: il settore dedicato ad uno stile di vita ecologico, sano e responsabile sarà ospitato nel padiglione 19.

Sono state 920 le aziende che hanno partecipato alla scorsa edizione di Sana (+10), su una superficie espositiva di 22.000 mq (+ 13%); 70 gli appuntamenti tra convegni, workshop e presentazioni; oltre 2.500 gli incontri tra le aziende e i buyer internazionali in arrivo da 30 Paesi (+11%).

www.sana.it



Clematis, spontanea nei boschi, perfetta nei giardini

Dalle foreste di conifere, alla macchia mediterranea: ecco dove prospera un rampicante di grande bellezza, più conosciuto per le sue qualità ornamentali

MARIA TERESA SALOMONI
Proambiente
Tecnopolo Cnr,
Bologna

MASSIMO DRAGO
Servizio Sviluppo
Produzioni
Vegetali,
Regione
Emilia-Romagna

Dobbiamo ammetterlo: tutti i nostri boschi – davvero ricchi di biodiversità, tanto da offrire riparo e nutrimento a numerosissime forme di vita compresa la nostra - sono sguarniti di due tipologie di piante che invece prosperano nelle foreste prossime alla fascia equatoriale e che sono molto amate dai giardinieri. Ci riferiamo agli alberi da fiore e ai rampicanti, piante da inserire in ogni area verde per le loro caratteristiche di utilità, da declinare in molti modi, e di ornamentalità; se le vogliamo nel nostro giardino, quindi dobbiamo presceglierle tra le specie esotiche.

In questo numero ci dedicheremo a un rampicante la clematide, che rappresenta un'eccezione a quanto abbiamo appena affermato. Infatti, nei nostri boschi esistono alcune specie di clematidi rampicanti, di grande bellezza, alcune delle quali sono così tanto rigogliose da arrecare forti danni alle piante cui si appoggiano. Sotto questo aspetto sono simili a Hedera, altra rampicante spontanea nelle foreste italiane. Clematide ed edera non sono parassite, ma entrambe provocano danni poiché, cercando con molta determinazione la luce del sole così scarsa nel sottobosco, hanno una velocità di accrescimento molto superiore a quelle delle alberature o degli arbusti che le sorreggono. Di conseguenza, sottraggono luce ai loro tutori vivi, che nel giro di pochi anni deperiscono fortemente o, addirittura, soccombono. Con ciò non sosteniamo che debbano essere eliminate dal loro habitat, per carità, ma sottolineiamo che se vogliamo conservare alcuni esemplari arborei o arbustivi di grande pregio, dovremo evitare che siano sostegno di queste rampicanti tanto esuberanti.

*Dal Nord al Sud:
ecco le specie spontanee*

C. alpina, clematide alpina. Tipica dei boschi montani e delle rupi, in Italia si trova nelle Alpi fino a un'altitudine compresa tra gli 800 e i 1900 metri. Si innalza fino a 2 metri, ma di solito nei boschi non supera i 60 centimetri. I fiori, a forma di campanella, compaiono dalla primavera fino all'estate, hanno i sepal di colore dall'azzurro al viola scuro, mentre i petali sono trasformati in nettari di colore bianco che aumentano il valore ornamentale della pianta.

C. cirrhosa, clematide cirrosa. In Italia si trova solo nel Sud e nelle isole, fino ad un'altitudine di 600 metri. Ha un portamento lianoso e può essere lunga fino a 5 metri. I fiori, di color giallognolo, appaiono da fine inverno a metà primavera, sono grandi fino a 7 centimetri, a portamento pendulo e isolati, di colore bianco-giallo spesso macchiati di porpora.

C. flammula, fiammola. È tipica delle macchie mediterranee e delle garighe, si trova fino ai 600 metri di altitudine. Ha portamento rampicante, diventando alta fino a 6 metri. Dalla metà dell'estate fino all'autunno porta fiori in cime simili a pannocchie, di colore bianco, a forma di stella e molto profumati. *C. integrifolia*, clematide



C. alpina, coltivabile nelle regioni più fredde.

Wikimedia

a foglie intere. Tipica dei prati umidi, in Italia si trovava solo nei Friuli e forse è estinta. La pianta è piccolina, fino a 60 centimetri, erbacea perenne a portamento sarmentoso. I fiori, estivi e di color violetto, sono portati da un peduncolo eretto.

C. recta, clematide eretta. Diffusa nei boschi termofili, si trova su tutto il territorio italiano, isole escluse, fino ad un'altitudine di 800 m. Ha portamento cespuglioso eretto, alta fino a 150 centimetri. Ha fiori profumati di colore bianco avorio che compaiono da metà estate fino all'autunno.

C. vitalba, vitalba. Molto diffusa, è tipica dei boschi caducifogli sub-mediterranei fino all'altitudine di 1300 metri. Ha un portamento lianoso, allungandosi fino a 15 metri. Le foglie sono pennate; i fiori compaiono da fine primavera all'inizio dell'estate; i sepalii sono bianchi e pubescenti su entrambe le facce.

C. viticella, clematide paonazza. In Italia non si trova di frequente; il suo habitat è costituito dalle siepi e dai boschi in terreno paludoso fino ad un'altitudine di 600 metri. La pianta, lianosa, raggiunge la lunghezza di 4 metri. I fiori, a forma di campanula, sbocciano da metà estate all'autunno e sono di colore dal blu al porpora con antere ben visibili di colore giallo chiaro.

Dalla Cina una specie a fioritura precoce

Cominciamo dal difetto che possiedono: esemplari giovani ma già ben adattati al luogo, disseccano all'improvviso a causa di una patologia forse virale. E con questo abbiamo terminato l'elenco delle magagne delle clematidi, piante che non dovrebbero mancare nei giar-



C. arandii, dalla straordinaria fioritura precocissima

dini d'Italia, dalla pianure alle montagne e, anche con riguardo all'irrigazione, persino nelle aree costiere caratterizzate da estati torride.

Sono piante perfette per le bordure miste, da allevare sopra muretti, graticci e anche addossate ad altre piante purché si prescelgano le varietà meno alte e vigorose. Ve ne sono di sempreverdi e di spoglianti: qui ne tratteremo una sempreverde, *C. arandii* che in Italia sta avendo molto successo, davvero meritato, rimandando a una prossima puntata la trattazione di altre specie, tutte davvero spettacolari.

La nostra protagonista proviene dalla Cina e dalla Birmania, anche sull'Himalaya nei boschi cedui fino a 2400 metri di altitudine. Il lettore non si lasci ingannare da quest'ultimo dato, poiché nelle aree originarie le temperature non sono rigide. Infatti, in Italia prospera nelle regioni con inverni miti, poiché è una delle prime specie primaverili a fiorire, quindi un gelo tardivo la danneggerebbe anche in modo irrecuperabile. Nelle zone più tiepide, i primi fiori compaiono a profusione sul finire dell'inverno e si presentano in cime fiorali, bianche, a forma di piattino, profumate; ogni fiore è largo fino a 5 centimetri e possiede le antere di color cre-

ma. Ne esistono diverse varietà che si differenziano per il colore del fiore, comunque sempre sfumato di bianco e per epoche di fioritura un poco più tardive. Sulle clematidi esiste un "mantra" legato alla loro coltivazione: piede all'ombra e testa al sole. Per tale motivo sono adatte per le bordure, nelle quali le altre piante proteggono il piede senza osteggiare la testa. Amano l'acqua in un terreno ben drenato e preferiscono che le cesoie si occupino solo di eliminare il secco, fatta eccezione per le saltuarie potature di ringiovanimento. ■

NOTE DI BOTANICA

Il Genere *Clematis* comprende ben 200 specie di arbustive ed erbacee, a foglia caduca o persistente, a portamento rampicante, ricadente ed eretto, che hanno originato oltre 400 varietà impiegate a scopo ornamentale. Sono diffuse allo stato spontaneo in tutti i continenti e in entrambi gli emisferi. Le foglie sono opposte, talora alterna, con o senza peluria, di forma semplice, tripalmate, pennate o bipennate. I fiori, quasi sempre bisessuali, sbocciano singolarmente, in cime apicali o in pannocchie e sono provvisti di 4-10 sepalii, chiamati petali; hanno dimensioni e forme molto variabili. Sono seguiti dai frutti, costituiti da capsule filamentose, molto ornamentali, di colore grigio argenteo.

PASTA E RISO: L'ORIGINE È IN ETICHETTA

**ENRICO
CINOTTI**

Più trasparenza per pasta e riso grazie all'indicazione obbligatoria dell'origine della materia prima in etichetta scattata il 13 febbraio scorso. Sono entrati pienamente in vigore, infatti, i decreti interministeriali che consentono ai consumatori di conoscere con chiarezza il luogo di coltivazione di grano e riso.

Ma conviene andare con ordine e ricapitolare le novità entrate in vigore. Sulle confezioni di riso inscatolato in Italia dopo il 13 febbraio (quelle prodotte prima potranno essere vendute fino all'esaurimento scorte) dovranno essere riportati il Paese di coltivazione, quello di lavorazione e quello di confezionamento.

Se le tre fasi avvengono nello stesso paese, ad esempio in Italia, è possibile utilizzare la dicitura: "Origine del riso: Italia".

Se invece avvengono nel territorio di più paesi possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture: "Origine del riso: Paesi Ue", "Paesi non Ue" e "Paesi Ue e non Ue". Analoghe informazioni le ritroviamo sui pacchi di spaghetti, penne e affini. Sulle confezioni di pasta secca prodotte in Italia bisogna obbligatoriamente indicare il Paese di coltivazione del

grano e quello del Paese di molitura, in cui il grano è stato macinato. Se queste fasi avvengono nel territorio di più paesi possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture: Paesi Ue, Paesi non Ue, Paesi Ue e non Ue. Se il grano duro è coltivato almeno per il 50% in un solo paese, come ad esempio l'Italia, si potrà scrivere: "Italia e altri Paesi Ue e/o non Ue". Le nuove etichette hanno cominciato a fare la loro comparsa sui nostri scaffali e le nuove informazioni senza dubbio aiutano i consumatori nelle loro scelte di acquisto.

Il nuovo obbligo italiano potrebbe però in futuro dover fare i conti con la nuove norme europee. La bozza del nuovo Regolamento Ue presentato dalla Commissione al Parlamento di Strasburgo prevede infatti che l'obbligo di indicare l'origine dell'ingrediente primario scatti solo in determinati casi. In particolare solo qualora la provenienza della materia prima sia diversa dal paese di origine indicato (o raffigurato) e dal luogo di provenienza dell'alimento. L'etichetta d'origine per pasta e riso avrà una sperimentazione di due anni sulla scia di quanto fatto per latte e derivati a partire dall'aprile 2017.

Sono dunque tre al momento i sistemi di etichettatura a difesa del made in Italy. A questi nei prossimi mesi se ne aggiungerà un quarto, quello per i derivati del pomodoro, un'altra filiera strategica per l'agroalimentare tricolore. Anche conserve e concentrati, oltre che sughi e salse che siano composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro, dovranno avere obbligatoriamente indicate in etichetta le informazioni sul Paese di coltivazione e di trasformazione della materia prima. ■



DALL'INTESA NAZIONALE LE LINEE GUIDA PER LA SALVAGUARDIA DEGLI IMPOLLINATORI

Protocollo d'intesa per l'applicazione delle buone pratiche agricole e la salvaguardia del patrimonio apistico nei settori sementiero e ortofrutticolo

In seguito alla analoga intesa raggiunta in Emilia-Romagna per il settore sementiero, firmata a Cesena il 27 gennaio 2017, il 15 settembre dello stesso anno è stata raggiunta l'intesa nazionale allargata al settore ortofrutticolo. Con l'adesione delle organizzazioni professionali agricole e di altri protagonisti della filiera il protocollo è stato firmato a Roma il 24 ottobre 2017 alla presenza

del Vice Ministro delle politiche agricole Sen. Andrea Olivero.

Dal momento della firma è al lavoro il previsto tavolo tecnico che ha stilato le linee guida per la salvaguardia degli impollinatori. Il testo integrale è consultabile al sito www.informamiele.it/images/lineeguida.pdf



Linee guida elaborate dal tavolo tecnico previsto dal protocollo d'Intesa per l'applicazione delle buone pratiche agricole e la salvaguardia del patrimonio apistico nei settori sementiero e ortofrutticolo

SALVAGUARDIAMO LE API

Le api sono fondamentali in agricoltura e costituiscono un importante indicatore di qualità dell'ambiente. È dovere di tutti proteggerle, evitando pratiche che possano pregiudicarne la sopravvivenza.

PROMOSSO DA



Agricoltura

Periodico dell'Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca

 **Regione Emilia-Romagna**

ANNO 45 - N.3/4 - MARZO/APRILE 2018

Reg. Trib. Bologna n. 4269 del 30-3-73

DIRETTORE RESPONSABILE
Giuseppe Pace

COORDINAMENTO DELLA REDAZIONE
Paola Fedriga