N. 4 - APRILE 2015

Agricoltura

MENSILE DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

ANNO 43 - POSTE ITALIANE s.p.a. - SPED. ABB. POSTALE - DCB CENTRALE/PT MAGAZINE AUT. 141/2004 VALIDA DALL'11/1172004 – PUBBL. MAX 50% - € 2,10
IN CASO DI MANCATO RECAPITO INVIARE AL CMP, VIA ZANARDI 28 40131 BOLOGNA PER LA RESTITUZIONE AL MITTENTE CHE SI IMPEGNA A CORRISPONDERE IL PRESCRITTO DIRITTO POSTALE

Expo *si parte*

LATTIERO-CASEARIO
Finisce l'era delle quote si torna al mercato
a pag. 6

ORTOFRUTTA
Fattori di debolezza e strategie di rilancio
a pag. 16

SALUMI
Esportazioni senza barriere con il trattamento Hpp
a pag. 28

VIVIAMO L'ESPERIENZA

nello stesso campo

AGRIMAXTERIS

RADIAL HARVESTING TIRES

OFF-HIGHWAY TIRE SOLUTIONS

- *Alta capacità di carico*
- *Ridotta compattazione del suolo*
- *Ottima trazione*
- *Eccellente galleggiamento*
- *Formidabile comfort alla guida*

DISTRIBUITO
IN ITALIA DA

UNIVERGOMMA

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

bkt-tires.com

BKT

GROWING TOGETHER

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

Psr: siamo pronti

Priorità ai giovani

Dopo un lungo percorso, verso la fine di maggio il Psr 2014-2020 dell'Emilia-Romagna partirà. Molta parte del merito va data a chi mi ha preceduta, che fin dal 2013 ha contribuito a definire gli obiettivi di intervento, dopo un approfondito confronto con le parti sociali e i portatori di interesse.

Le linee di programmazione del nuovo Psr sono finalizzate alla formazione, all'innovazione e al trasferimento tecnologico delle imprese agricole; al rilancio e alla stabilizzazione del settore primario, secondo logiche di filiera con la trasformazione agricola; a migliorare le condizioni dell'agroambiente e del clima; allo sviluppo equilibrato dei territori rurali e alla loro infrastrutturazione in banda larga e ultra larga.

Proprio su quest'ultimo punto, la Commissione europea ha rilevato un complessivo grado di arretratezza in molte regioni italiane, tra cui l'Emilia-Romagna, che si è tradotto nella richiesta, inserita nell'Accordo di partenariato nazionale, di un maggior contributo da parte dei Fondi europei, tra cui il Feasr.

Tale elemento è stato al centro di un'attenta discussione con la Commissione europea, cui ho partecipato ad appena tre settimane dal mio insediamento. Con gli uffici di Bruxelles abbiamo concordato un adeguamento del programma in merito alle risorse per la banda larga e ultralarga, che saliranno di 46 milioni di euro rispetto alla dotazione iniziale.

La cronaca del negoziato riporta adeguamenti del programma che, tra i principali, hanno riguardato: i giustificativi di spesa per le misure agroambientali a seguito della definizione a livello nazionale delle scelte sul primo pilastro della Pac; le modifiche alle misure per l'irrigazione, con un coordinamento a livello nazionale; una migliore definizione della strategia per la pioppicoltura; l'inserimento di un'operazione per i ripristini nel settore forestale colpiti da avversità; una misura per promuovere start-up di imprese extra agricole in territorio rurale.

Dopo avere informato dell'iter e del merito del negoziato sia la Commissione politiche economiche dell'Assemblea legislativa regionale, che i membri del partenariato, il 27 marzo 2015 il testo del programma riformulato è stato inviato alla Ue.

Formalmente il Programma potrà essere approvato dalla Commissione solo dopo la riformulazione del Quadro finanziario pluriennale dell'Unione europea prevista per maggio, ma prima di tale data è attesa a giorni una lettera che ci restituisca l'esito positivo della consultazione di tutti i servizi della Commissione, nota come "Comfort letter".

A questo punto siamo pronti a partire. I primi bandi cui stiamo lavorando sono quelli per i giovani che vogliono prendere le redini di un'impresa agricola. Un altro intervento è quello che indennizza gli agricoltori che operano in zone svantaggiate.

Il passaggio alla fase operativa scioglie tutti i dubbi sulla validità del lavoro sin qui fatto. Il Psr dell'Emilia-Romagna, con la sua dotazione di 1,2 miliardi di euro, è lo strumento principale per costruire il futuro di una delle regioni più importanti dell'agricoltura europea. È un programma complesso e articolato perché deve rispecchiare la realtà naturale, economica e sociale molto variegata della nostra regione.

Come ci ha recentemente confermato il Commissario europeo all'Agricoltura Phil Hogan, sarà tra i primi a essere approvati, ha obiettivi molto avanzati e indica alcune "buone pratiche" che verranno prese a riferimento a livello comunitario.

Da parte nostra, siamo determinati a lavorare con passione, insieme con il vasto mondo del partenariato, alla realizzazione di progetti per un'agricoltura sempre più sostenibile e competitiva, all'avanguardia in Europa e nel mondo.

Agricoltura
MENSILE DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

PERIODICO DELL'ASSESSORATO AGRICOLTURA, CACCIA E PESCA

Regione Emilia-Romagna

ANNO 43 - N. 4 - APRILE 2015

Reg. Trib. Bologna n. 4269 del 30-3-73
Iscrizione al ROC n. 24729
Spedizione in abb. postale - Regime libero 50%
Aut. DRT/DCB/Bologna

DIRETTORE
Simona Caselli

DIRETTORE RESPONSABILE
Roberto Franchini

COORDINAMENTO DELLA REDAZIONE
Paola Fedriga

IN REDAZIONE
Antonio Apruzzese, Olga Cavina, Giancarlo Martelli

REFERENTI
Patrizia Alberti, Laura Banzi, Saverio Bertuzzi, Milena Breviglieri, Patrizia Cavanni, Vincenzo Di Salvo, Rossana Mari, Vittorio Marletto (Arpa-Simc), Piero Pastore Trossello, Carlo Patuelli, Paolo Pirani, Luciano Rinaldi (Crpa), Mario Savorelli (Crpv), Simona Spagnoli, Maria Cristina Zarri

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Monica Cervellati Cattani

RESPONSABILE DIATECA AGRICOLTURA
Fabrizio Dell'Aquila

REDAZIONE
Regione Emilia-Romagna
Direzione Agricoltura
40127 Bologna
Viale della Fiera, 8 - Terza Torre
Fax 051.5274577
Tel. 051.5274701 - 051.5274289
http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/
agricoltura@regione.emilia-romagna.it

EDITORE
CANTELLI ROTOWEB srl
Via Saliceto 22/e-f - 40013 - Castel Maggiore (Bo)
tel. 051.700606 - fax 051.6328090
www.cantelli.net

ABBONAMENTI
c/c postale n° 001023801994
c/c bancario IBAN
IT-51-R-07601-02400-001023801994
Intestato a CANTELLI ROTOWEB SRL

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ

opsai

O.P.S.A.I. S.r.l.
Via Monte Rosa, 19 - 20149 Milano
Tel. 02/4694949 - 48018114
e-mail: milano@opsai.com
Responsabile Pubblicità e Marketing
Claudio Pietraforte

I testi, le notizie e le foto contenute nel presente fascicolo possono essere utilizzate solo previa autorizzazione e citando la fonte.
Le fotografie e i testi, anche se non pubblicati, non vengono restituiti.

TIRATURA: 40.000 COPIE
CHIUSO IN REDAZIONE IL 15/4/2015

IL CONTENUTO DEGLI ARTICOLI NON ESPRIME NECESSARIAMENTE LA POSIZIONE DELL'ASSESSORATO REGIONALE ALL'AGRICOLTURA, ECONOMIA ITTICA, ATTIVITÀ FAUNISTICO-VENATORIA

Foto di copertina: rendering dell'Albero della Vita ed Expo 2015 (Balich Ws, Giò Forma)

FSC www.fsc.org
MISTO
Carta da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C101621

SOMMARIO

03 EDITORIALE
Psr: siamo pronti
Priorità ai giovani
Simona Caselli

Fatti

06 ANALISI
Latte, ritorno al mercato
Paola Fedriga

08 SEMPLIFICAZIONE
Piano Agricoltura 2.0 al nastro di partenza
a cura della **Redazione**

10 SVILUPPO ECONOMICO
Piccoli agricoltori crescono con i prodotti sostenibili
David Cuming

12 QUI REGIONE
Alluvione e trombe d'aria: accordo con le banche
a cura della **Redazione**

14 QUI EUROPA
Pagamenti reteizzati per chiudere le quote
a cura di **Carla Cavallini**

Economia

16 RAPPORTO NOMISMA
L'ortofrutta ha bisogno di una strategia di rilancio
Giancarlo Martelli

19 NUOVI MERCATI
Buone chance in Polonia per l'export frutticolo
Cristiano Riciputi

21 TRA NOVITÀ E TENDENZE
Vinitaly 2015, ottima annata. Debutta il Pignoletto Doc
a cura della **Redazione**

22 DIVERSIFICAZIONE
Lo zafferano di nonno Nino è prezioso quanto l'oro
Claudio Visani

Fisco e previdenza

25 Commercio elettronico: c'è il credito d'imposta
a cura di **Corrado Fusai**

Nuove tecnologie

28 SALUMI
Export senza barriere con il trattamento Hpp
Giuseppe Merialdi

SPECIALE EXPO 2015

a cura della **Redazione**
In collaborazione con: Luciana Finessi, Paolo Pirani, Francesca Ponti, Gianni Boselli, Carlo Malavolta, Milena Breviglieri, Raffaella Agostini, Daniela Camboni.

I La sfida del cibo sostenibile e per tutti
IV Le eccellenze dell'Emilia-Romagna
VI Sei storie per raccontare il meglio di un territorio
VII Climate ChangE-R, un impegno per l'ambiente
VIII La mappa dell'Expo
X Più innovazione e ricerca con il World Food Forum
XI Le opportunità per il mondo produttivo
XII Alla scoperta dei tesori lungo la via Emilia
XIII Tutta l'Emilia-Romagna che andrà a Expo
XVI Auto, treno o metro: come arrivare

Meccanizzazione

31 UN SISTEMA RECENTE
Pomodoro: pro e contro del trapianto automatico
Ottavio Repetti

Ricerca e sperimentazione

34 SORGO/1
Come si caratterizzano le varietà da biogas
Angelo Sarti

37 SORGO/2
Cultivar da granella: i test svolti nel 2014
Angelo Sarti, Roberto Reggiani, Josè Antonio López González

Pedologia

40 TECNICHE AGRONOMICHE
La borettana predilige suoli di medio impasto
Carla Scotti, Cristina Piazza, Vanni Tisselli

Avversità

43 CERASICOLTURA
Le strategie di difesa contro Drosophila suzukii
Mauro Boselli, Rocchina Tiso

Rubriche

45 NOVITÀ DALLA RICERCA
a cura di **Maria Teresa Salomoni** e **Nicola Di Virgilio**

47 IN BREVE
a cura della **Redazione**

50 AGENDA VERDE
a cura della **Redazione**

52 SPAZIO INNOVAZIONE
a cura di **Patrizia Alberti**

54 NEL GIARDINO
a cura di **Maria Teresa Salomoni e Massimo Drago**

56 MONDO BIO
a cura di **Rosa Maria Bertino**

57 AGROMETEO
a cura di **William Pratizzoli**

58 DALLA PARTE DEI CONSUMATORI
a cura di **Enrico Cinotti**

Precisazione

Gli autori dell'articolo "Le alternative alla chimica nella lotta alla peronospera", pubblicato sul numero di marzo 2015 alle pagine 43-44, sono: Aldo Zechini D'Aulerio, Lisa Govoni e Federica Piattoni del Dipartimento di scienze agrarie dell'Università di Bologna. Pierpaolo Pasotti (Astra) ha contribuito alle prove in campo.

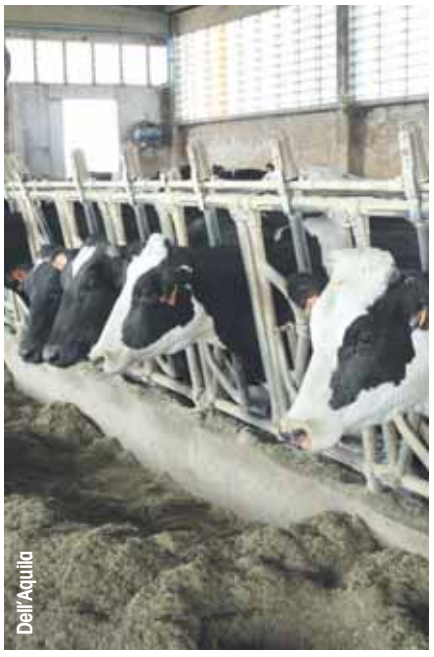
Latte, ritorno *al mercato*

Dal 31 marzo vanno in soffitta le quote di produzione. Il Piano messo a punto dal Ministero. **La proposta dell'Emilia-Romagna per la campagna 2014-2015**

Fotolia

PAOLA FEDRIGA

Fine delle quote latte. Dopo oltre trent'anni di produzione contingentata, si ritorna al libero mercato. Un passaggio per certi aspetti storico per il settore lattiero-caseario europeo. Una sfida non facile che metterà alla prova la capacità delle imprese italiane di competere, sul fronte della qualità del prodotto, dei costi di produzione e dell'organizzazione commerciale.


Dell'Aquila

«Dobbiamo prepararci a un cambio di fase», ha detto il ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina che proprio il 31 marzo ha presentato il Piano straordinario per il latte italiano.

Intanto per la campagna 2014-2015, a fronte di una produzione che si prevede eccedentaria, l'Europa ha concesso la rateizzazione senza interessi del prelievo supplementare (il tema è affrontato anche nell'articolo a pag. 14). Quanto al passato, sono 1.405 (114 quelle relative all'Emilia-Romagna) le cartelle esattoriali predisposte da Agea ed Equitalia, con interessi aggiornati al 31 dicembre 2014. Secondo il Ministero su 2.305 milioni di euro di prelievo imputato, risultano esigibili 832 milioni.

Dal Fondo per la qualità, all'interprofessione

Cuore del Piano ministeriale è il Fondo latte di qualità: 108 milioni di euro per il triennio 2015-2017 e contributi (in regime *de minimis*) che potranno arrivare fino a un massimo di 15mila euro per gli allevamenti e di 200mila per chi fa anche trasformazione e commercializzazione. Tra le azioni previste: incremento della longevità, benessere animale, resistenza genetica alle malattie, sicurezza alimentare.

Dovrebbe fare la sua comparsa tra gli scaffali dei supermercati già nelle prossime settimane

il nuovo logo "100% italiano", un marchio privato e facoltativo per indicare la zona di mungitura del latte fresco. Il marchio sarà lanciato da una campagna di comunicazione per invertire il calo dei consumi interni e dal progetto "Latte nelle scuole" previsto per il 2016.
E veniamo alle relazioni di filiera, nodo ancora insoluto del comparto lattiero-caseario italiano. Su questo aspetto il Governo ha annunciato di essere al lavoro su un meccanismo di interprofessione in cui siano chiaramente regolati gli ambiti di intervento, le modalità di partecipazione e di funzionamento, per recuperare il ritardo del nostro Paese rispetto ad altre realtà europee e a quanto previsto dallo stesso Pacchetto latte Ue. Il tema è stato al centro di una riunione del febbraio scorso con tutta la filiera e le Regioni. Previste anche misure per rafforzare l'applicazione dell'art. 62 e l'impegno a contrastare le pratiche di mercato sleali in collaborazione con l'Antitrust.
Mentre in Europa si scrive la parola fine sulle quote latte, in Emilia-Romagna, dove il 90% del latte è destinato alla produzioni di formaggi, il Consorzio del Parmigiano Reggiano registra l'adesione quasi totale degli allevatori al Piano di regolazione dell'offerta. Al 31 marzo, il 98% dei 3.200 allevamenti ha sottoscritto le quote di produzione. «Un grande segno di maturità - per Guglielmo Garagnani coordinatore di Agrinsieme - oggi gli allevatori, il sistema produttivo e il Consorzio ne escono rafforzati». ■

CASELLI: PIÙ FLESSIBILITÀ PER CHI È IN REGOLA

Nell'ultimo anno di applicazione delle quote latte utilizzare al meglio e con più flessibilità la quota nazionale assegnata all'Italia. È arrivata dall'assessore emiliano-romagnolo all'agricoltura Simona Caselli la proposta, poi fatta propria da tutte le Regioni con una richiesta di decreto urgente al Governo, di estendere la possibilità di compensazione nazionale anche alle aziende, in regola, che hanno prodotto oltre il 6% della quota loro assegnata. Una categoria finora non contemplate nei criteri di priorità nazionali. «Questo correttivo permetterà – spiega Caselli – di limitare l'impatto sui produttori e di utilizzare al meglio la quota nazionale, senza modificare quanto già previsto per i produttori delle aree di montagna e svantaggiate».

NEL MONDO CRESCONO DOMANDA E OFFERTA. IN ITALIA SERVE PIÙ AGGREGAZIONE

A colloquio con Alberto Menghi, Crpa

Quale è oggi la situazione dei prezzi in Europa?
«Il settore lattiero caseario europeo ha attraversato un anno record di prezzi del latte, il 2013, con 38 euro per 100 kg di latte, (fonte LTO MilkPrices, ndr) che ha spinto gli allevatori a produrre sempre di più. Nel 2014 le produzioni elevate in tutto il mondo hanno spinto i prezzi in basso. A febbraio 2015 il prezzo è calato ancora e siamo arrivati a 32 euro per 100 kg. Il trend per i prossimi anni è di crescita delle produzioni in particolare nelle aree dei Paesi europei che si affacciano sul Mare del Nord e allo stesso tempo continuerà a calare il numero di stalle».

Anche la domanda mondiale è in crescita…
«È in crescita sia per un aumento dei consumi unitari che delle disponibilità economiche in paesi fortemente popolati come la Cina e l'India. Ma a condizionare il prezzo del latte è in particolare il rapporto che si crea di volta in volta tra la domanda e l'offerta. In particolare tra la domanda dei Paesi importatori di latte in polvere, formaggi e burro e l'offerta degli esportatori mondiali: Nuova Zelanda, Usa, Ue. Quando l'offerta non cresce allo stesso ritmo della domanda, il prezzo si impenna, per poi crollare quando i produttori incrementano di nuovo le produzioni e il rapporto si squilibra di nuovo. In questo periodo di prezzi bassi l'incremento di produzione globale si è praticamente dimezzato nel giro di un anno. Ci vorranno quindi mesi prima che l'Europa possa smaltire gli stoccaggi di latte in polvere e formaggi in atto in questi mesi e che i prezzi possano avere dei significativi rialzi anche per i produttori italiani».

In questo contesto come si colloca l'Italia?
«L'Italia fa parte del contesto globale le cui oscillazioni di prezzo si ripercuotono anche sulle nostre produzioni nazionali. I punti di debolezza del sistema lattiero caseario sono stati valutati in uno studio, il progetto Innovalatte 2030, commissionato dalla Regione Emilia-Romagna al Crpa (sul tema è anche uscito un libro "Quale futuro per i produttori di latte in Italia?" edito da Maggioli, *ndr*). Il principale elemento di debolezza è rappresentato dalla disaggregazione del settore che compromette anche la fase di commercializzazione e quindi la possibilità di avere la giusta remunerazione anche per prodotti di eccellenza come il Parmigiano-Reggiano. Nel nord Europa questo tema è stato affrontato con grosse cooperative in grado di associare fino a 20mila allevamenti, anche in Paesi confinanti. Nel comprensorio del Parmigiano-Reggiano ce ne sono meno di 3.500 e nessun significativo piano associativo in atto».

SEMPLIFICAZIONE

Piano Agricoltura 2.0 *al nastro di partenza*

Tra le novità: l'anagrafe nazionale e il fascicolo unico aziendale. **Ma la domanda precompilata in Emilia-Romagna è già realtà**

A cura della **REDAZIONE**

Aiuti comunitari. Meno passaggi burocratici, meno costi per gli agricoltori. Più celerità per gli adempimenti e i controlli amministrativi.
È partita dagli stand del Vinitaly di Verona, alla presenza del ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, la prima domanda pre-compilata per gli aiuti Pac. Un click non solo simbolico, ma anche l'avvio del Piano "Agricoltura 2.0" annunciato a fine 2014 e contenuto nel DM 162 del 12 gennaio 2015. Una nuova opportunità, dunque, per l'intera platea degli agricoltori italiani (circa 1,5 milioni) che da quest'anno potranno (autonomamente o con l'aiuto del proprio Centro di assistenza agricola) dare conferma dei dati inseriti o integrarli e completarli, semplicemente collegandosi al sito di Agea o degli Organismi pagatori regionali.
La domanda Pac pre-compilata, una novità che peraltro non riguarda l'Emilia-Romagna, dove questa opportunità è data ai Caa già da alcuni anni, è solo una delle misure contenute in un pacchetto messo a punto dal Ministero insieme alle Regioni e agli Organismi pagatori per ridurre gli adempimenti che gravano sulle aziende agricole, creando di fatto un meccanismo di gestione integrata centro-periferia dei dati aziendali. Le novità in arrivo riguardano l'anagrafe agricola federata nazionale, il fascicolo aziendale unico, il piano assicurativo aziendale la banca dati unica dei certificati aziendali e, dal 2016, il pagamento anticipato della Pac e la domanda unificata.

Garau

Un solo data base nazionale

Attualmente le informazioni sulle aziende agricole italiane sono raccolte e gestite a livello regionale e parzialmente inviate a livello nazionale. L'obiettivo è far confluire i dati che attualmente costituiscono le diverse anagrafi regionali in una sola banca dati nazionale degli Organismi pagatori che permetterà agli addetti ai lavori (Ministero in testa, ma anche Agenzia delle entrate, Inps, ecc.) di avere in tempo reale informazioni aggiornate e omogenee per tutto il territorio nazionale. La creazione di un'anagrafe unica nazionale (fermo restando l'autonomia delle Regioni e dei vari Organismi pagatori regionali) va di pari passo con un rinnovato fascicolo aziendale unico e la creazione della banca dati nazionale dei certificati aziendali. Nel primo confluiranno piano colturale, piano assicurativo individuale e quaderno di campagna. Le informazioni così raccolte consentiranno la condivisione in tempo reale tra le amministrazioni, mentre le aziende potranno presentare una sola istanza di aiuto per l'accesso ai finanziamenti agricoli, con un taglio del 50% dei dati dei certificati da comunicare. Per quanto riguarda la banca dati dei certificati, anch'essa costituita a livello nazionale, raccoglierà e verificherà la validità delle principali certificazioni (antimafia, Durc, agricoltore attivo) ed eviterà alle aziende di dover presentare più volte a enti diversi la stessa documentazione.
Scatteranno dal 2016 la domanda unificata e l'anticipo dei pagamenti Pac a giugno. Nella domanda unificata confluiranno tutte le richieste di aiuto che ancora oggi vengono presentate se-

paratamente (pagamenti diretti, carburante agevolato, sviluppo rurale, assicurazioni). L'anticipo dei pagamenti Pac (da giugno 2016) permetterà di erogare alle aziende che ne faranno richiesta all'atto della domanda, fino al 100% dell'importo dovuto già a giugno e non come avviene attualmente in due tranche (a ottobre e dicembre), dunque con una tempistica decisamente più favorevole alle necessità aziendali. L'opportunità si basa su un meccanismo creditizio che, di fatto, prevede la "cessione" del credito a Ismea, che dopo avere compiuto le necessarie verifiche provvederà a erogare le somme.

Il Piano di coltivazione

Sul nuovo regime dei pagamenti diretti introdotto dalla Pac 2014-2020 il Ministero delle Politiche agricole ha pubblicato tre decreti (il tema è già stato affrontato da "Agricoltura" nei numeri precedenti) e quattro circolari. Il decreto 162 disciplina, nell'ambito del fascicolo aziendale, il piano di coltivazione, con cui ciascun agricoltore sceglie come intende impiegare le superfici a disposizione e quali aiuti di conseguenza chiedere. Il piano di coltivazione è l'"alimentatore" delle domande che hanno come riferimento una superficie, oltre che del piano assicurativo aziendale e del quaderno di campagna. A partire dal 2016 ci sarà la possibilità di semplificare la compilazione del piano colturale con l'uso di strumenti grafici che permetteranno di riportare sulle ortofoto le superfici coltivate e associare a esse le colture che si vogliono praticare. ■

VINO: SÌ AL DECRETO PER LA DEMATERIALIZZAZIONE

Mentre la Commissione Ue ha dato il via libera alla proroga dei termini per la presentazione della domanda Pac 2015, che dunque passano dal consueto **15 maggio** al **15 giugno**, il Mipaaf ha licenziato il decreto attuativo sulla dematerializzazione dei registri di carico e scarico nel settore vitivinicolo. Il provvedimento porterà all'eliminazione di circa 65mila registri cartacei. Stop alla vidimazione preventiva, dunque, e all'obbligo di stampe periodiche, mentre sarà consentita la consultazione a distanza e saranno possibili le verifiche da parte degli organi di controllo senza necessariamente recarsi in azienda.
La dematerializzazione dei registri sarà obbligatoria a partire dal 1 gennaio 2016. Ulteriori semplificazioni sono previste per i produttori sotto i mille ettolitri annui, per esempio attraverso registrazioni cumulate durante il periodo vendemmiale. Il decreto rientra tra le misure previste dal provvedimento "Campolibero".

SVILUPPO ECONOMICO

Piccoli agricoltori crescono *con i prodotti sostenibili*

La diffusione nei Paesi poveri delle certificazioni Fairtrade e bio **offre alle popolazioni locali una chance per uscire dalla povertà. I risultati del programma Samcert**

DAVID CUMING
Coordinatore SAMCERT, Sustainable *Commodity* Initiative (SCI/Agrofuturo Global)

Secondo l'Onu nei Paesi in via di sviluppo circa 500 milioni di nuclei familiari agricoli, ossia 2,5 miliardi di persone, producono all'80% per autoconsumo. Inoltre 1,4 miliardi di produttori agricoli vivono in povertà, con meno di 1,25 dollari americani al giorno per soddisfare le proprie necessità. Oltre alle produzioni di sussistenza, destinate ai mercati interni, i piccoli agricoltori del sud del mondo producono anche alcune delle più importanti *commodity* esportate nei Paesi occidentali, tra cui caffè, cacao e cotone, solo per citarne alcune.

I problemi che affrontano quotidianamente questi piccoli produttori sono molteplici e riguardano le condizioni di cronica povertà in cui sono costretti a vivere, l'insicurezza alimentare, i rischi legati ai cambiamenti climatici e a malattie di vario genere che incidono sulla produzione agricola. A questi problemi si aggiungono poi la mancanza di assistenza tecnica e l'incapacità di gestione finanziaria. Detto questo, i piccoli produttori del Paesi meno sviluppati rappresentano un vero e proprio esercito, con un potenziale enorme. Di conseguenza, numerose sono le iniziative a vari livelli per cercare di contribuire alla riduzione della povertà, migliorando l'accesso ai mercati globali di questi piccoli produttori agricoli.

Un progetto triennale in nove Paesi

Il programma Samcert (*Strengthening smallholders' access to markets for certified sustainable products*) che si è appena concluso – la reportistica finale è stata presentata recentemente a Roma, presso la sede di Ifad (Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo, agenzia specializzata dell'Onu, *ndr*), ed è interamente scaricabile all'indirizzo *scanprogram.org/samcert* – ha avuto una durata triennale e ha goduto di finanziamenti da parte dell'Ifad per un ammontare complessivo di 800mila dollari Usa. Al progetto hanno collaborato l'associazione Agrofuturo di Barcellona (Spagna) e Icea (Istituto per la certificazione etica e ambientale) di Bologna, due enti che lavorano da tempo nell'ambito

David Cuming

Lavorazione dei semi di karitè per l'estrazione del burro, Ghana

dello sviluppo agricolo sostenibile. L'obiettivo era favorire l'accesso ai sistemi di certificazione sostenibile (Fairtrade, biologico, ecc.) dei piccoli produttori dei Paesi in via di sviluppo e promuovere rapporti di partenariato pubblico-privati a supporto di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e di piccola scala. Il progetto si è svolto in nove Paesi (Sierra Leone, Liberia, Ghana, Senegal, Guinea, São Tomé e Príncipe, Indonesia, Nicaragua e Guatemala) coinvolgendo sette filiere produttive (cacao, caffè, ibisco, burro di karité, pepe, olio di palma e baobab) e, nonostante gli ostacoli, tra cui l'epidemia di ebola scoppiata in tre dei Paesi aderenti del progetto, sono stati raggiunti importanti risultati.

Nel corso degli ultimi 20 anni gli schemi di certificazione sostenibile sono diventati degli strumenti importanti per sviluppare le capacità dei produttori agricoli dei Paesi in via di sviluppo di gestire sistemi di produzione dall'impatto ambientale soft e per accedere ai mercati internazionali che consentono di incassare prezzi più remunerativi. Questo genere di certificazioni stanno registrando importanti trend di crescita sui mercati, superando spesso i sistemi convenzionali. In particolare, il biologico e il Fairtrade si sono dimostrati di grande efficacia per ridurre la volatilità dei prezzi alla produzione e garantire una domanda più stabile nei rapporti commerciali sia nel medio che nel lungo periodo. Più recentemente sono stati introdotti anche altri standard di sostenibilità, quali Rainforest Alliance, UTZ Certified, Tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (Rspo), e Better cotton initiative (Bci), anch'essi in rapida espansione.

Un mercato in rapida espansione

Le vendite di questi prodotti certificati, ad esempio cacao, caffè e cotone, sono incrementate rispettivamente del 20, 47 e 58 per cento nel periodo 2008-2012, superando di gran lunga i tassi di crescita dei prodotti convenzionali. Per quanto riguarda il cacao, nello stesso periodo solo la componente Fairtrade è cresciuta del 11%, il biologico del 24% e le certificazioni Rainforest Alliance e UTZ Certified rispettivamente del 223 e 363%. Gli standard di certificazione hanno visto un trend di sviluppo analogo nel settore del caffè, con Rainforest Alliance in crescita del 30%, Utz Certified del 23%, Fairtrade del 13% e il biologico dell'8%.

Ormai tutti i grandi buyer di prodotti agricoli sono coinvolti in una qualche forma di programma di approvvigionamento sostenibile. Multinazionali del calibro di McDonald's, Nestlé, Mondelez, Cargill, Mars, Unilever e molte altre società hanno annunciato in questi ultimi anni piani ambiziosi per aumentare in modo rilevante il loro approvvigionamento di materie prime certificate sotto il profilo della sostenibilità. Mars, Ferrero e Hershey, che rappresentano il 38% del mercato mondiale della pasticceria, si sono impegnate entro il 2020 ad approvvigionarsi di solo cacao certificato sostenibile. Anche se queste certificazioni sono di natura volontaria, tutto ciò fa sì che la loro rapida espansione le rende condizione *sine qua non* per aver accesso ai mercati globali.

Essicazione del cacao in Sierra Leone

I principali risultati del progetto hanno riguardato la formazione (con interventi soprattutto in Sierra Leone, Liberia e Senegal), l'analisi qualitativa delle produzioni (in particolare il cacao della Sierra Leone, il caffè del Nicaragua, l'ibisco del Senegal e il burro di karité in Ghana), l'avvio della certificazione biologica (Senegal), Fairtrade (Sierra Leone e Liberia) e l'indicazione geografica su caffè, cacao e pepe (São Tomé e Príncipe), fino ad arrivare alla stipula di accordi di partenariato, cooperazione, assistenza tecnica e acquisto tra produttori e buyer internazionali.

Progetti come Samcert svolgono un ruolo importante nel far collaborare le parti interessate (organismi di certificazione, enti pubblici e privati, associazioni di produttori) e sono efficaci per raggiungere nel breve medio periodo risultati tangibili nel favorire l'accesso dei produttori ai mercati e ridurre la povertà. Tuttavia perché tali risultati siano duraturi il sostegno deve essere continuativo. Per trarne vantaggio i produttori e le aziende che utilizzano strumenti di partenariato e la certificazione, devono comprenderli e gestirli correttamente. È fondamentale identificare e bilanciare gli investimenti con i benefici di mercato e i potenziali miglioramenti ambientali e sociali. ■

Alluvione e trombe d'aria: accordo con le banche

Grazie all'intesa con Regione e Provincia di Modena, gli istituti di credito **anticiperanno i contributi alle imprese che hanno subito danni**

A cura della **REDAZIONE**

Ora c'è anche il sostegno del mondo bancario. Gli istituiti di credito infatti potranno anticipare le risorse alle imprese beneficiarie del contributo per i danni causati dagli eventi calamitosi degli ultimi due anni, e precisamente le alluvioni tra il 17 ed il 19 gennaio 2014, le trombe d'aria del 3 maggio 2013 e quella del 30 aprile 2014. È quanto previsto dall'accordo sottoscritto dal presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, dal presidente della Provincia di Modena Giancarlo Muzzarelli e dagli istituti bancari.
Le risorse sono destinate alle imprese per la riparazione, il ripristino, la ricostruzione di immobili a uso produttivo e degli impianti e strutture produttive agricole, per la riparazione e il riacquisto di beni mobili strumentali all'attività, di beni mobili registrati e per la ricostituzione delle scorte e dei prodotti.

PIÙ FLESSIBILITÀ NELL'USO DEGLI EFFLUENTI ZOOTECNICI

La Regione Emilia-Romagna è favorevole a una maggiore flessibilità nelle pratiche agronomiche, alla deroga ai carichi di azoto organico nelle zone vulnerabili e ai periodi di divieto a fronte di buone prassi e monitoraggi puntuali. Così da favorire l'uso degli effluenti zootecnici per la fertilizzazione organica dei suoli, razionalizzando l'uso della chimica, una pratica questa che ha anche una valenza ambientale molto importante. In una dichiarazione congiunta Simona Caselli e Paola Gazzolo, assessori regionali all'agricoltura e all'ambiente, hanno commentato lo studio Ispra sulla contaminazione da nitrati delle acque. «Ci rafforza in questa posizione che è parte fondamentale della proposta che sottoporremo al Tavolo nazionale nitrati. Bene anche un percorso di semplificazione».
Per Coldiretti Emilia Romagna è la conferma che la zootecnia non è fonte di inquinamento. «Finalmente un cambio di passo della Regione. Esprimiamo apprezzamento – ha detto Giovanna Parmigiani di Confagri Emilia-Romagna – per un approccio più concreto e un metodo collaborativo per tutelare l'ambiente».

Aic

DOP E IGP: CASELLI A BRUXELLES

«Sono produzioni straordinarie che in tutto il mondo significano qualità, genuinità, rigorosi disciplinari di produzione. L'Europa deve lavorare compatta per valorizzarle e contrastare la piaga delle contraffazioni, a partire dalle trattative per il Trattato di libero scambio con gli Usa». Così l'assessore all'agricoltura della Regione Emilia-Romagna, Simona Caselli (*al*

«Con questo provvedimento – ha sottolineato il presidente della Regione Stefano Bonaccini – prosegue, e sarà ulteriormente rafforzato, il lavoro per riportare le aree colpite alle normali condizioni produttive delle imprese.
Ora occorre accelerare per rafforzare ulteriormente lo sviluppo delle imprese per renderle ancora più competitive nel mondo».
«Quello firmato oggi è un accordo importante per le nostre imprese – ha aggiunto il presidente della Provincia di Modena Gian Carlo Muzzarelli – perché la disponibilità della liquidità è essenziale per rialzarsi e tornare produttive». ■

centro nella foto con il commissario europeo Phil Hogan durante una degustazione di Parmigiano Reggiano) a Bruxelles, dove ha partecipato a un'iniziativa per la valorizzazione dei prodotti di qualità, promossa da Arepo e Areflh.

wolf SYSTEM wolf HAUS

COSTRUIAMO FUTURO

Wolf System - Campo di Trens BZ
Tel. 0472 064000 Fax. 0472 064900
wolfsystem.it mail@wolfsystem.it

- Stalle e strutture per l'agricoltura
- Capannoni industriali
- Strutture agroalimentari
- Vasche circolari in cemento armato
- Maneggi coperti e scuderie
- Case ed uffici ad alto risparmio energetico

Pagamenti reteizzati per chiudere le quote

Banzi

Gli imprenditori del settore lattiero-caseario potranno sanare la produzione 2014/2015 in eccesso a interessi zero e su un arco temporale di tre anni

A cura di
CARLA CAVALLINI
Europe *Direct*
Carrefour Europeo
Emilia

I Paesi dell'Unione europea hanno approvato di comune accordo la proposta per il recupero delle somme relative al superamento delle quote latte per l'anno 2014/2015, ultimo di applicazione del regime delle quote latte. Grazie a quest'ultimo provvedimento, gli imprenditori del settore lattiero-caseario, la cui produzione ha ecceduto le quote assegnate per questo periodo, avranno la possibilità di effettuare i pagamenti in forma rateizzata a interessi zero su un arco temporale di tre anni.
Le regole fissate dall'Ue richiedono il pagamento della prima rata entro la fine di settembre 2015 da parte degli Stati, mentre la flessibilità è

IN BREVE

Presentato a Bruxelles il **nuovo strumento finanziario** messo a punto congiuntamente da Commissione europea e Banca europea degli investimenti (Bei), a seguito della firma di un *memorandum* d'intesa tra le due istituzioni Ue, nel luglio scorso.
Toccherà poi agli Stati Ue e alle Regioni adattare e utilizzare questo modello per creare i propri strumenti finanziari, come fondi di garanzia, *equity* o fondi di rotazione, e inserirli come nuova misura nei propri Programmi di sviluppo rurale, a garanzia di prestiti destinati a investimenti o altre attività. Una possibilità, questa, ancora poco sfruttata dalle autorità nazionali e regionali, stando alle bozze dei nuovi Psr ancora in discussione a Bruxelles per il periodo 2014-2020.
«La necessità di investire nelle economie rurali Ue è enorme, mentre gli aiuti pubblici sono limitati da risorse finanziarie scarse», ha commentato il vice presidente della Bei, Wilhelm Molterer, convinto che «quello di cui c'è bisogno quindi è una maniera intelligente di usare i soldi pubblici, per attrarre investitori privati e sbloccare investimenti». Si tratta dunque di nuovi strumenti e nuove possibilità, ma partendo dalle risorse Ue già stanziatze per la programmazione delle politiche di sviluppo rurale 2014-2020.

•••

Stanziati 150 milioni di euro di fondi Ue per il **programma Frutta nelle scuole 2015/16**. Di questi, quasi 27 arriveranno dalla Ue nel nostro Paese. Con un potenziale di sensibilizzazione di 12 milioni di bambini, nei 25 Stati membri dell'Ue che aderiscono al programma (Svezia, Finlandia e Regno Unito fanno eccezione), questi fondi comunitari saranno integrati da un co-finanziamento nazionale o privato del valore complessivo di circa 32 milioni di euro. Fondato nel 2009, il programma ha lo scopo di invertire

concessa per il recupero delle somme dai singoli produttori: il termine per effettuare il primo pagamento annuale è fissato entro il prossimo 1° ottobre.
Nello specifico, secondo le norme che regolano le quote latte, è previsto un prelievo sulle produzioni in eccesso di 27,83 euro per 100 kg da parte di quei produttori che hanno superato la loro quota individuale. Questo pagamento verrà applicato solo nel caso in cui il Paese abbia sforato il totale delle quote nazionali previste a livello Ue.
Ogni anno, dal 1995 al 2009, l'Italia ha superato la quota latte nazionale e lo Stato italiano ha versato alla Commissione europea gli importi dovuti, pari a 2.305 miliardi di euro. Nonostante le ripetute richieste della Commissione europea, risulta evidente che le autorità italiane non hanno preso le misure opportune per recuperare le somme dai singoli produttori e caseifici fuori regola. Ciò ha creato distorsioni della concorrenza nei confronti dei produttori che hanno rispettato le quote e di quelli che si sono messi in regola, prendendo provvedimenti per pagare gli importi individuali dovuti. Come sottolineato dalla Corte dei Conti italiana, questa situazione è poi iniqua anche nei confronti dei contribuenti del Belpaese al cui carico collettivo è andata la salata multa.

La Commissione stima che, dell'importo complessivo di 2.305 miliardi di euro, circa 1.752 non siano ancora stati recuperati. Parte di questo importo sembra considerato perso o rientra in un piano a tappe di 14 anni, ma l'esecutivo Ue ritiene che siano tuttora dovute sanzioni per un importo pari a 1.343 miliardi di euro. Recentemente l'Italia è stata deferita alla Corte di Giustizia dell'Unione europea proprio per non aver assolto adeguatamente al recupero delle somme dovute dai singoli allevatori che avevano superato le quote individuali di latte. Tale deferimento costituisce la terza e ultima fase della procedura di infrazione Ue.
La prima tappa rappresentata dalla lettera di costituzione in mora, su questo caso, risale al giugno 2013, mentre un parere motivato è giunto nel luglio 2014. Dato che l'Italia non ha mostrato alcun progresso significativo nel recupero, il caso è stato definitivamente demandato alla Corte di Giustizia. ■

EUROPE DIRECT - CARREFOUR EUROPEO EMILIA
piazzale Europa, 1 - 42124 Reggio Emilia
Tel +39 0522 278019 - Fax +39 0522 518956
europedirect@crpa.it
www.europedirect-emilia.eu

I contenuti di questo articolo riportano il punto di vista dell'autore e non rappresentano necessariamente la posizione della Commissione europea

la tendenza al calo dei consumi di frutta e verdura, in modo particolare tra i bambini e stabilire abitudini alimentari più sane tra i piccoli in età scolare.

•••

Il tasso medio di errore nella **spesa dei fondi europei per lo sviluppo rurale** nell'Ue fra il 2011 e il 2013 è stato dell'8,2%. Ad essere inadeguati sono i sistemi di controllo, perché le verifiche non sono complete e sono basate su informazioni insufficienti. Questo il giudizio della Corte dei Conti europea, in un rapporto dedicato all'attuazione delle politiche di sviluppo rurale, definite troppo complesse. Il tasso di errore di spesa rilevato è alto in maniera inaccettabile. L'Italia fa parte del gruppo di Paesi esaminato assieme a Danimarca, Bulgaria, Grecia, Spagna, Cipro, Ungheria, Malta e Romania, con la performance peggiore nell'eseguire i pagamenti e nei tassi di errore. A livello Ue, secondo la Corte dei Conti due terzi degli errori sono stati registrati nel caso di misure di investimento, soprattutto sovvenzioni per l'acquisto di macchinari agricoli e di trasformazione degli alimenti, e un terzo per gli aiuti "legati all'area", che includono le compensazioni di tecniche agricole più amiche dell'ambiente. Fra le buone pratiche rilevate dalla Corte dei Conti c'è il caso italiano della Regione Sicilia, per la procedura di selezione delle domande di aiuti. Le domande vengono sottoposte a due verifiche e la seconda, destinata solo alle domande che hanno superato la fase preliminare viene considerata "completa". L'Ue e i suoi Stati membri hanno stanziato oltre 150 miliardi di euro per lo sviluppo rurale nel periodo 2007-2013.

•••

Bruxelles concede **la proroga di un mese della scadenza delle domande Pac**. Solo per il 2015, primo anno di applicazione delle nuove regole Ue in materia di pagamenti diretti, le domande di aiuto potranno essere presentate fino al 15 giugno 2015.

L'ortofrutta ha bisogno *di una strategia di rilancio*

Un settore con molti punti di forza, ma che sconta anche pesanti handicap: **offerta poco concentrata, costi elevati, troppa burocrazia. E i consumi sono in calo**

GIANCARLO MARTELLI

L'ortofrutta *made in Italy* sta perdendo colpi. Zavorrato dai malanni cronici che l'affliggono e che si chiamano basso grado di concentrazione dell'offerta, scarsa propensione all'export, costi poco competitivi e burocrazia troppo invadente, anno dopo anno il nostro Paese rischia di perdere posizioni nella classifica dei principali *competitor* internazionali. Urge correre ai ripari mettendo in campo una strategia di rilancio per affrontare tutti i principali nodi, non ultimo come far ripartire i consumi di ortofrutta fresca, da tempo in preoccupante flessione.

È il monito lanciato alla presentazione del 1° Rapporto Nomisma-Unaproa sulla competitività del sistema ortofrutticolo nazionale. Uno studio che con dovizia di cifre e tabelle fa il punto sullo stato di salute del comparto, tra difetti e carenze da superare e punti di forza su cui far leva se vogliamo restare protagonisti sui mercati. Sotto quest'ultimo profilo, i numeri continuano a darci ragione, almeno in parte; con più di 490mila aziende agricole attive, oltre un milione di ettari coltivati e circa 12,8 miliardi di valore della produzione, circa un quarto dell'intera agricoltura nazionale – sottolinea il Rapporto – siamo infatti tra i leader in ambito europeo. L'export di frutta e verdura (fresca e trasformata) è ammontato nel 2014 a circa 7,4 miliardi di euro, oltre un quinto dell'intero

LA PERA PROTAGONISTA A FERRARA DAL 19 AL 21 NOVEMBRE

Ha un nome evocativo che guarda al futuro e all'innovazione. Presentata a Bologna, alla presenza dell'assessore regionale all'Agricoltura, Simona Caselli, la prima edizione di FuturPera, salone internazionale totalmente dedicato alla filiera pericola, in calendario a Ferrara dal 19 al 21 novembre 2015.

Organizzata dall'omonima società, è una rassegna "verticale", che si occupa dell'intera filiera. FuturPera avrà una formula innovativa, un evento "diffuso" con due *location* privilegiate: i padiglioni di Ferrara Fiere, che ospiteranno la sede espositiva, i convegni e gli incontri B2B con i *buyer* internazionali; la città sarà invece lo scenario di eventi enogastronomici e culturali di contorno. «Vogliamo rilanciare il comparto – ha spiegato il presidente del società organizzatrice, Stefano Calderoni – puntando sull'identità del prodotto, la ricerca e soprattutto sui nuovi mercati. Noi produciamo pere ottime ma ne esportiamo solo il 20%».

Il presidente dell'Organizzazione interprofessionale della Pera, Gianni Amidei, ha parlato di valorizzazione: «Nella zona che comprende le province di Bologna, Ferrara, Modena, Mantova, Ravenna e Rovigo sono coltivati circa 23mila ettari a frutetto e prodotte l'80% delle pere italiane. Abbiamo un patrimonio fatto di varietà d'eccellenza come l'Abate Fétel, regina delle pere, e poi Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Santa Maria, William, Carmen che vogliamo valorizzare, anche attraverso la ricerca sulla frigoconservazione». Uno dei punti di forza di FuturPera sarà il calendario di convegni, workshop e incontri tecnici. La rassegna ospiterà, infatti, l'edizione 2015 di Interpera, organizzato da Areflh (Assemblea delle regioni ortofrutticole europee). Info: *futurpera.com*

export agroalimentare. Aggiungiamo che l'Italia detiene il primato europeo delle superfici a orticole (18%), mentre per la frutta siamo al secondo posto (17%) dietro la Spagna.
Tuttavia da qualche tempo stiamo lentamente ma inesorabilmente perdendo terreno rispetto alla concorrenza, Spagna in testa, che ci sta pian piano rosicchiando quote di mercato in tutti i più importanti Paesi europei. Se poi volgiamo lo sguardo ai mercati mondiali, c'è da essere seriamente preoccupati: «Nel 2003-2004 – sottolinea Denis Pantini, direttore dell'Area agricoltura e industria alimentare di Nomisma – la quota dell'Italia sull'export globale di ortofrutta fresca si attestava intorno al 5,4%: dieci anni dopo, nel 2013-2014, siamo arretrati al 3,8%. Nel frattempo la Spagna ci ha sopravanzato e adesso viaggia stabilmente sopra la soglia del 10%». A peggiorare la situazione si è poi aggiunto dall'agosto scorso l'impatto dell'embargo russo, con l'export italiano di ortofrutta fresca che ha subito una caduta del 39% in valore.

La perdita di competitività

Guardando agli aspetti strutturali e organizzativi, tra le principali cause della perdita di competitività del Belpaese ci sono le ridotte dimensioni aziendali e il basso grado di concentrazione dell'offerta. Nel 2011, si legge nel Rapporto, solo il 19% delle imprese agricole italiane risultavano associate a una delle circa 300 Organizzazioni di produttori (Op) attive nel settore ortofrutticolo, che nel complesso rappresentavano il 47,3% del valore della produzione commercializzata su scala nazionale: una percentuale in linea con i principali Paesi mediterranei – Francia (45%) e Spagna (52%) – ma di gran lunga inferiore ai valori di due Paesi dell'Europa continentale come Belgio (86%) e Olanda (95%).
Oltre a polverizzazione e frammentazione produttiva, ci trasciniamo dietro altri pesanti handicap legati al sistema-Paese. Ad esempio, il costo del lavoro in agricoltura è molto più caro da noi che altrove (13,7 euro l'ora, contro i 9,4 della Spagna); quello dell'autotrasporto in Italia è mediamente di 1,6 euro al chilometro, contro 1,22 in Spagna. Anche le tariffe dell'energia per usi industriali sono troppo salate rispetto alla media europea. Le nostre imprese sono poi penalizzate nei confronti della concorrenza per l'eccesso di controlli burocratici sulle Op, spesso inutilmente ripetitivi, e sul fronte della difesa fitosanitaria, con procedure e limitazioni nell'utilizzo di certi presidi più severe rispetto alla concorrenza. Infine, c'è il tasto dolente del calo dei consumi interni, un trend negativo di lungo periodo che preoccupa non poco: basta pensare che nel 2014 ogni italiano ha mangiato in media appena 130,6 chilogrammi di frutta e verdure fresche, 18 in meno rispetto al 2000. Su questo versante – avverte Nomisma – un maggior tasso di innovazione di prodotto e packaging più accattivanti forse aiuterebbero a rilanciare i consumi. ■

Meridiana

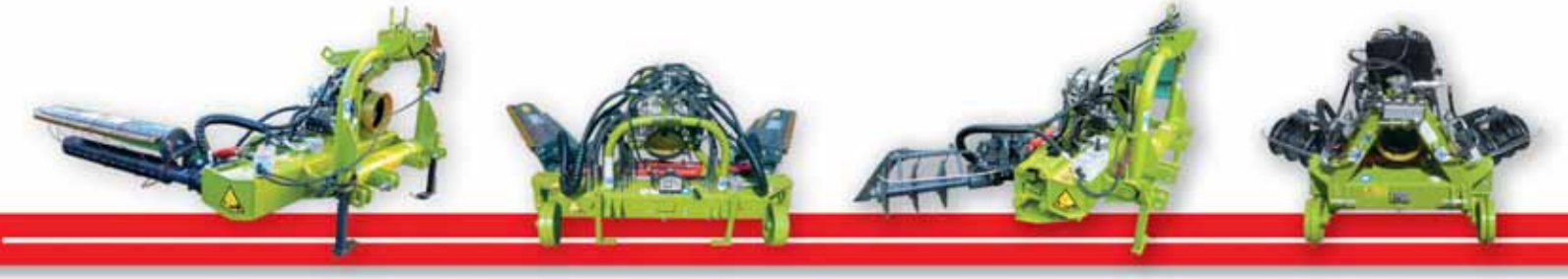
I PRIMATI DELL'EMILIA-ROMAGNA

Prima regione italiana per superficie coltivata e per valore complessivo della produzione frutticola (Plv), con un importo che sfiora i 3,9 milioni di euro e una quota del 20% sul totale nazionale (dati 2103); prima anche per superficie e quantità prodotte di pere e pomodoro da industria. Seconda, invece, per i raccolti di pesche, kiwi e per la superficie dedicata alle colture orticole di pieno campo. Sono alcuni dei tanti primati e delle curiosità che contraddistinguono il sistema ortofrutticolo dell'Emilia-Romagna, che emergono da un'attenta lettura del corposo Rapporto elaborato dai Nomisma.
Dall'indagine, che ha messo a fuoco anche alcuni caratteri strutturali delle imprese ortofrutticole italiane, in particolare risulta che l'Emilia-Romagna vanta le aziende di maggiori dimensioni, con un'ampiezza media di 3,7 ettari per la frutta e 6,9 ettari per quelle che praticano l'orticoltura in pieno campo. Inoltre con 27 Op e 6 Aop (Associazioni di organizzazioni di produttori) attive l'Emilia-Romagna è tra le regioni italiane meglio posizionate sul versante dell'aggregazione e della concentrazione dell'offerta.
Alle Aop dell'Emilia-Romagna aderiscono nel complesso circa 11mila produttori, pari al 43% delle aziende ortofrutticole regionali. Un dato molto al di sotto delle altissime percentuali di adesione che si registrano in certi Paesi nordeuropei, ma nettamente sopra la media nazionale, che viaggia intorno al 20%. Il valore della produzione commercializzata dal sistema Op-Aop dell'Emilia-Romagna si è attestato nel 2014 a quota 1,4 miliardi di euro. E i produttori organizzati dell'Emilia-Romagna, insieme a quelli delle province di Trento e Bolzano, sono tra i maggiori beneficiari delle risorse comunitarie previste dall'Ocm ortofrutticola, con un finanziamento Ue stimato di 74,2 milioni per il 2014.

CALDERONI

soluzioni centrate

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



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

Buone chance in Polonia *per l'export frutticolo*

Macfrut ha portato nel Paese baltico una delegazione di imprenditori dell'Emilia-Romagna: **c'è interesse per il prodotto di fascia alta, ma bisogna organizzarsi meglio**

CRISTIANO RICIPUTI

Buone prospettive per l'export di tecnologia e discrete possibilità di affari anche per l'ortofrutta, ma solo proponendo un prodotto di fascia alta. Questo, in estrema sintesi, quanto emerso dal viaggio in Polonia che Macfrut, una della più importanti rassegne fieristiche internazionali, ha organizzato nel marzo scorso con una folta delegazione di imprenditori dell'Emilia-Romagna. Si tratta di aziende che partecipano alla fiera romagnola (che quest'anno si svolgerà a Rimini dal 23 al 25 settembre prossimo, vedi box a pag. 24) e che sono interessate ad allargare il proprio raggio d'azione all'estero.

Il nuovo presidente di Cesena Fiera, Renzo Piraccini, insieme all'intero Cda dell'ente fieristico, ha deciso di puntare i riflettori sull'Europa dell'est. E in quest'ottica ha stretto un'alleanza con il colosso bancario Unicredit, che nell'Europa orientale vanta una presenza capillare. Tanto per dare l'idea, nel Paese affacciato sul Mar Baltico gli incontri d'affari tra imprenditori sono stati organizzati grazie al supporto e alla collaborazione di Bank Pekao, la costola polacca di Unicredit. «C'è solo un articolo su cui, al momento, è inutile concentrarsi: le mele». Lo hanno affermato all'unisono i partecipanti alla missione dopo aver visitato supermercati, discount e il mercato generale all'ingrosso della capitale Varsavia. Su tutto il resto si può lavorare, ma occorre intercettare quella fascia di clientela con buona disponibilità economica e in grado di apprezzare la qualità. La fascia a basso prezzo è infatti già presidiata dai prodotti spagnoli: l'Italia deve puntare al segmento più alto e l'Emilia-Romagna ha tutte le carte in regola per esportare in Polonia. Ma serve più organizzazione.

Il reparto ortofrutta di un supermercato a Varsavia. Al centro il presidente di Cesena Fiere, Renzo Piraccini

Come confermato da una ricerca del Cso di Ferrara, il 72% della frutta prodotta nel Paese baltico è rappresentata dalle mele, pari a un quarto dell'intera produzione dell'Unione europea. Difficile quindi poter pensare di imporre il prodotto made in Emilia-Romagna quando nei supermercati si sono visti prezzi di 10-20 centesimi il chilogrammo per mele di discreta qualità. Anche le fragole, con un 4% della produzione totale, sono ben rappresentate, mentre per tutto il resto la Polonia deve importare.

Avviati molti contatti con gli operatori locali

Le prospettive, quindi, sono interessanti: «Ciliegie, susine, pere, kiwi, pesche, nettarine e albicocche – ha affermato Vincenzo Berti, di Apofruit – sono articoli che possono trovare sbocchi in questo mercato. Però bisogna organizzarsi al meglio. Come Apofruit abbiamo già diversi contatti e, ad esempio, durante il viaggio abbiamo visto i nostri kiwi a Varsavia

Riciputi

La delegazione degli imprenditori emiliano-romagnoli in missione in Polonia

in un punto vendita di una grande catena della Gdo. Ma la strada per avere il primato delle esportazioni in questo Paese è ancora lunga». Qualcuno ha azzardato un'ipotesi: magari mele ben riconoscibili, come quelle dei club di prodotto, potrebbero avere qualche *chance*. Però solo se accompagnate da un'efficace azione di marketing.
E le pesche e nettarine emiliano-romagnole, potrebbero avere uno sbocco in terra polacca? I grossisti del mercato "Bronisze" di Varsavia si sono detti possibilisti. Al mercato lavorano 1.400 operatori, per circa un milione di tonnellate di ortofrutta commercializzata all'anno. Il vicepresidente del mercato, Karpa Krzysztof, ha sottolineato che da quelle parti il prodotto italiano è ben visto. «Il nostro è il mercato all'ingrosso più grande dell'Europa orientale, quindi capite che di spazio per frutta e verdura di qualità ce n'è. Tuttavia bisogna risolvere i problemi logistici e garantire forniture adeguate alle esigenze dei nostri operatori. Intanto la vostra presenza qui ci dà la possibilità di una conoscenza reciproca».
Oltre alla conoscenza, c'è anche qualche segnale concreto di interesse: a Macfrut 2015 saranno infatti almeno 20 gli stand polacchi: segno che la missione ha portato risultati. E non mancherà lo stand del mercato Bronisze.

La ricerca della qualità italiana

Un'altra indicazione emersa è che l'alta qualità paga. I partecipanti al viaggio se ne sono accorti visitando un negozio specializzato di prodotti biologici in cui un ampio scaffale era occupato dalle referenze di Alce Nero, il marchio che da anni è la punta di diamante del bio italiano. Fra i prodotti con il logo aziendale una buona parte erano derivati del pomodoro lavorati da "La Cesenate": «La Polonia – dice Arturo Santini, titolare dell'azienda cesenate – rappresenta un mercato di sbocco per le nostre produzioni dalle prospettive di crescita interessanti e sul quale bisogna investire».
Le imprese di casa nostra produttrici di impianti e attrezzature tecnologiche pare invece che abbiamo possibilità di farsi valere in tempi più stretti. Marco Garavini, della "Graziani Packaging", durante la visita al mercato Bronisze, ha verificato di persona le esigenze dei polacchi. «Tante pedane erano a rischio – spiega – con le cassette in bilico a causa di angolari di scarsa qualità. Penso proprio che le aziende dell'Emilia-Romagna, se riescono a raggiungere le persone giuste, possono avviare relazioni commerciali importanti in questo Paese». Le aziende italiane, espositrici a Macfrut, che hanno partecipato al viaggio, sono state Almaverde Bio, Apofruit, Ca Nova, Besana, Cso, Gda Srl, Graziani Packaging, Infia, Maap Padova, Mazzoni, Rk Growers, Sermac. ■

CONSUMERS' TREND: VINCE L'INNOVAZIONE

Riprendono i consumi di ortofrutta nel 2014, con un +1% rispetto all'anno precedente e 7,9 milioni di tonnellate acquistate. Sono però soprattutto i prodotti ad alto contenuto innovativo a spingere il mercato. Mentre si va verso il *sold out* degli spazi espositivi per il Macfrut 2015 nella nuova sede di Rimini, arrivano i primi responsi dal Macfrut Consumers' Trend, un osservatorio realizzato in collaborazione con il Centro Servizi Ortofrutticoli che presenterà un report mensile sui consumi di frutta e verdura con un'attenzione particolare alle tendenze innovative.
Tra i prodotti più performanti sono rilevanti i dati sulle fragole, in crescita del 4% rispetto al 2013 nonostante un'annata disastrosa in termini commerciali: analizzando i dati storici, l'incremento dei consumi dal 2005 a oggi è stato del 27%.
Tra gli altri prodotti con trend in crescita e ad alto contenuto di innovazione ci sono anche i piccoli frutti (lamponi, mirtilli, more), che negli ultimi dieci anni sono quintuplicati in termini di quantità acquistate, superando le 8mila tonnellate annue.
Da notare anche la curva esponenziale registrata, tra gli ortaggi, per il radicchio negli ultimi anni, legata a un progetto di valorizzazione del legame prodotto/territorio inserito in un contesto di riqualificazione dei terreni dal punto di vista agroambientale. Il radicchio tardivo di Treviso Igp e il Variegato di Castelfranco Igp presentano un trend crescente di acquisti in Italia dell'8% medio annuo.

Vinitaly 2015, ottima annata. *Debutta il Pignoletto Doc*

L'autoctono dei Colli bolognesi presenta le nuove denominazioni. **Segnali di ripresa del mercato interno: si beve meglio ma meno. Crescono le bottiglie bio**

A cura della **REDAZIONE**

Va in archivio il Vinitaly, che anche quest'anno ha fotografato lo stato di salute di un settore dove operano migliaia di aziende, con un fatturato da oltre 14 miliardi e che si prepara all'entrata in vigore del registro unico dei controlli e al testo unico del vino che il Mipaaf vorrebbe chiudere entro il 2015. I numeri finali della rassegna veronese parlano di addetti professionali da 140 Paesi (20 in più rispetto al 2014), frutto di un lavoro ai fianchi sull'incoming e della collaborazione con il Ministero dello Sviluppo economico, l'Agenzia-Ice e il Mipaaf. Sono stati invece 150mila circa i visitatori, con più Far East (Thailandia, Vietnam, Singapore, Malesia) e *new entry* come Camerun e Mozambico. I grandi mercati di Usa e Canada hanno rappresentato da soli il 20% degli oltre 55mila gli arrivi stranieri. In aumento le presenze da altri Paesi Ue, in particolare da Polonia e Romania.

C'è stato un moderato ottimismo per il mercato interno, con operatori provenienti da tutta Italia, sia del canale Horeca, sia della Gdo. Mercato interno dove però si registra anche un picco nell'import straniero (+46% - dati Istat/Coldiretti) e flessione continua nei consumi: dall'inizio della crisi è sparito un bicchiere di vino su cinque e solo il 21% degli italiani beve vino tutti i giorni.

Però si beve meglio, anzi bio. In Italia nel 2015 sono cresciuti del 5,2% gli estimatori di vino biologico. A dirlo è un'analisi di Wine Monitor di Nomisma secondo cui il 16,8% degli italiani – tra i 18 e i 65 anni – ha consumato, in almeno un'occasione, un'etichetta a marchio bio. Un incremento importante, spiega l'istituto di ricerca bolognese, «se si pensa che nel 2013 il consumo di vino bio coinvolgeva solo il 2% della popolazione, mentre nel 2014 l'11,6%».

Per l'Emilia-Romagna, questo Vinitaly ha rappresentato l'esordio del Pignoletto con la nuova Doc e la prima annata della Docg "Colli bolognesi". Negli ultimi dieci anni la produzione è quintuplicata, toccando nel 2013 i 9 milioni di bottiglie con una crescita del 19% di vendite rispetto all'anno precedente. E le prospettive sono incoraggianti. Fra successi di mercato e riconoscimenti di qualità, questo autoctono estende la zona di produzione dall'Emilia alla Romagna, fino a toccare il territorio di quattro province: Bologna, Modena, Forlì e Cesena. Il Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna è fra i più grandi d'Italia, con i suoi tremila ettari di vigna affidati alle cure di 8mila viticoltori. ■

Consorzio Pignoletto Er

BILANCIO POSITIVO PER L'ENOTECA REGIONALE

La Via Emilia è stato il filo rosso che ha legato una terra di eccellenze e che l'Enoteca regionale ha messo al centro della sua partecipazione al Vinitaly 2015. Decine di migliaia i visitatori – *winelovers*, ma anche da tanti operatori professionali – che hanno testato i vini emiliano-romagnoli. I 7 banchi d'assaggio dedicati ai vini simbolo di ogni provincia (Sangiovese e Albana, Pignoletto, Fortana, Lambrusco, Malvasia, Gutturnio) hanno lavorato a pieno ritmo: 400 le bottiglie in degustazione, 200 aziende e consorzi del territorio presenti, 15 sommelier e 15mila calici a disposizione del pubblico; per non dire dei quasi 500 coperti del ristorante interno, dove si celebravano le specialità del territorio. «Un Vinitaly straordinario – ha detto Pierluigi Sciolette, presidente di Enoteca Regionale Emilia-Romagna –. «Abbiamo dato l'immagine di una regione in grado di mostrare il suo potenziale vitivinicolo, molto attrattivo sia per il mercato nazionale sia per quello internazionale».

DIVERSIFICAZIONE

Lo zafferano di nonno Nino *è prezioso quanto l'oro*

Sulle colline tra Faenza e Forlì l'anziano coltivatore-poeta ha avviato una produzione di alta qualità. **E nell'Alta valle dell'Enza 4 giovani scommettono sul bio**

CLAUDIO VISANI

Originario dell'Asia minore, in Italia ha vissuto in passato fasti imperiali e nel Medioevo costava più dell'argento. Attualmente si coltiva soprattutto in Sardegna, Marche e Abruzzo. Ma può diventare un'eccellenza da promuovere e valorizzare anche in Emilia-Romagna. Merito di un anziano coltivatore-poeta di Faenza, che per primo ha riportato in regione quella produzione di nicchia, e di un'associazione di giovani agricoltori che sta sperimentando sull'Appennino reggiano un prodotto purissimo, biologico, di prima qualità.

Stiamo parlando dello zafferano. Prezioso come la porpora e simbolo di ricchezza materiale e spirituale, veniva usato per tingere le vesti e le calzature dei re assiri e babilonesi, per preparare unguenti e profumi, come medicinale per migliorare l'umore, facilitare la digestione e per realizzare pozioni magiche. Cleopatra, la regina d'Egitto, lo usava per dare un tocco dorato alla sua pelle, mentre l'imperatore Marco Aurelio faceva il bagno solo in acqua profumata di zafferano.

Raccolto di fiori di zafferano

Con la caduta dell'Impero Romano, in Occidente se ne persero le traccia. Furono i Saraceni a riportarlo in Europa e dalla Spagna rientrò in Italia, sui monti dell'Abruzzo, intorno al 1200 con un frate domenicano dell'Inquisizione, padre Santucci. In Romagna l'interesse per la coltivazione dello zafferano, presente già nel Settecento, si è riacceso alla fine degli anni '90 con gli studi avviati dall'Università di Parma. Piccole coltivazioni sono sorte nell'alta Valmarecchia, a Talamello, a Casola di Montefiorino (Mo) a Rottofreno (Pc) e sulle colline di Faenza (Ra). Qui a fare da apripista è stato Nino Tini, ex insegnante di pratiche agricole all'Istituto professionale di Bagnacavallo (Ra) con la passione per la poesia, oggi 83enne, titolare dell'Azienda agricola Montepiano, che si trova sulle dolci pendici di San Mamante, tra Faenza e Forlì, vicino a un'antica torre di guardia quattrocentesca, la Torre di Oriolo dei Fichi.

La coltivazione avviata dopo un viaggio in Sardegna

Il suo è un piccolo podere di 25 ettari impiantato a vigneti e frutteti, ancorato alle tradizioni romagnole e votato alla produzione biologica, tanto che nel 2008 ottenne il Premio Ambiente della Camera di commercio di Ravenna. Nonno Nino è anche appassionato di storia e tradizioni. «Nell'archivio di un vecchio convento – racconta – una decina di anni fa ho trovato documenti che testimoniano la produzione di zafferano nella vicina Dovadola, ai primi dell'Ottocento. L'idea mi è piaciuta, così ho approfondito gli studi e le ricerche per avviare la coltivazione. Qui

PORTIAMO NEL FUTURO LA FORZA DEL PASSATO

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

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

Siapa

www.siapa.mi.it

Alle radici del futuro

Sopra, una pianta di zafferano fiorita. Sotto, pistilli

c'è un terreno di argilla e sabbiella dolce che lascia filtrare bene l'acqua, esposto a sud: è l'ideale». Tini ha un amico coltivatore in Sardegna, regione molto vocata per lo zafferano. Lo va a trovare, si fa insegnare i segreti della produzione, se ne torna a casa con alcuni sacchi di bulbi virus esenti, e comincia a piantarli in mezzo ettaro del suo fondo. All'inizio c'è chi gli dà del pazzo, ma il suo giardino di zafferano cresce che è una bellezza.

«Buona produzione, qualità altissima, risultati eccezionali. I primi anni – racconta – sono andati benissimo. La produzione è arrivata a circa un chilogrammo di pistilli all'anno, che vendevo direttamente con il marchio da me inventato "Zafferano terre di Oriolo", con un'ottima redditività. Lo zafferano si commercializza a 20 euro al grammo. Un chilo dà quindi un ricavo di 20mila euro, che per mezzo ettaro è tantissimo rispetto ad altre colture. Il raccolto si effettua ai primi di novembre, quando le "lingue" viola delle piante si stagliano contro il cielo autunnale. I fiori si raccolgono a mano, poi si procede alla "sfioratura" e all'essiccazione degli stimmi in forno a 50°C per circa un'ora. Dopo di che lo zafferano è pronto all'uso: in cucina, per la produzione di profumi e medicinali.

I quantitativi di prodotto che si ottengono sono di pochi grammi a "sfornata", ma la resa è alta. Tanto che la sperimentazione di Tini ha fatto scuola tra alcuni giovani coltivatori, che hanno avviato produzioni analoghe a Riolo Terme, Casola Valsenio e in altre località romagnole.

L'associazione nata alle pendici del Ventasso

In Emilia, invece, è nata l'associazione "Zafferano del Ventasso", che a partire dal 2011 sperimenta la coltivazione di uno zafferano di primissima qualità sull'Appennino Reggiano – a Ramiseto, nell'alta Valle dell'Enza, alle pendici del monte Ventasso – a mille e più metri di quota in terreni che rischiavano l'abbandono. I produttori associati sono 4, tra cui una donna. L'associazione ha creato un marchio di qualità che riprende il nome dell'associazione, ha adottato un dettagliato disciplinare produttivo con un manuale che ha come tratti salienti la lavorazione manuale, le tecniche biologiche e il rispetto per l'ambiente. La produzione e la commercializzazione stanno dando buoni risultati.

Sulle colline di Faenza, invece, quando la coltivazione dello zafferano cominciava a dare belle soddisfazioni a nonno Nino, ecco che accade "la disgrazia". L'anziano agricoltore la racconta così. «Un branco di cinghiali è penetrato nel nostro fondo e in una sola notte ha distrutto sei anni di lavoro. Ho dovuto trasferire la coltivazione in pianura, ma lì il terreno non è adatto. Quest'anno ricomincio qui, a Montepiano. Ma devo recintare tutta l'area. I costi sono elevati. Io sono vecchio e qui siamo solo io e mia moglie a occuparci del podere. Mio figlio ha un'altra attività. Spero nella nipotina, ma ha solo 12 anni».

Intanto Nino tira avanti con le sue produzioni biologiche, in particolare il Rosso Oriolo Igp, uvaggio di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon e numero limitatissimo di bottiglie (5mila) che si comprano solo in azienda. E coltiva l'amore per la poesia. Nel suo podere ha costruito percorsi e spazi. C'è la "Strada della Poesia", che conduce da San Mamante fino a Castrocaro (Fc), lungo paesaggi incantati, con le sue poesie affisse ai tronchi degli alberi. Parole e versi che si ritrovano anche nella "Strada dell'Amore" e nell'"Oasi del Silenzio", un declivio che guarda la pianura da dove, quando è limpido, si vede dal mare fino ai Colli Euganei. Percorsi e luoghi che caratterizzano l'Azienda agricola Montepiano, unitamente al "Convivio", dove si possono assaporare i tipici piatti romagnoli preparati dalla moglie di Nino, la signora Biancarosa. «Percorsi e luoghi – precisa Nino – dove accompagno di persona i nostri visitatori e amici, per aiutarli a leggere il libro della natura e a coglierne la magia» ■

Commercio elettronico: *c'è il credito d'imposta*

È il primo dei due provvedimenti introdotti dal decreto "Campolibero", **destinato a nuovi investimenti per la realizzazione di infrastrutture informatiche**

A cura di
CORRADO FUSAI

In questo numero di "Agricoltura" illustriamo il primo dei due decreti interministeriali, entrambi pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale del 27 febbraio scorso, di attuazione dei crediti d'imposta introdotti dal pacchetto di provvedimenti noto come "campolibero" (decreto legge 91 del 24 giugno 2014). Nel prossimo numero della rivista ci occuperemo del credito d'imposta rivolto al sostegno per le spese per i nuovi investimenti sostenuti per lo sviluppo di prodotti innovativi, pratiche, processi e tecnologie, nonché per la cooperazione di filiera.

Il credito d'imposta concesso per le spese finalizzate a nuovi investimenti sostenuti per la realizzazione e l'ampliamento di infrastrutture informatiche e destinati al potenziamento del commercio elettronico è riservato ai seguenti soggetti, siano essi persone fisiche o persone giuridiche, titolari di reddito di impresa o di reddito agrario:

a) imprese, anche se costituite in forma cooperativa o riunite in consorzi, che producono prodotti agricoli, della pesca e dell'acquacoltura (allegato I del Trattato sul funzionamento dell'Ue);
b) piccole e medie imprese, come definite dal Regolamento (Ue) n. 651/2014, che producono prodotti agroalimentari, della pesca e dell'acquacoltura non ricompresi nel predetto allegato I, anche se costituite in forma cooperativa o riunite in consorzi.

Le Pmi sono quelle che occupano meno di 250 persone, il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di euro e/o il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di euro. Nell'ambito delle Pmi, sono considerate "piccole imprese" quelle che occupano meno di 50 persone e che realizzano un fatturato annuo e/o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 milioni di euro.

Spese agevolabili e attestazione

Le spese agevolabili sono quelle relative: a) dotazioni tecnologiche; b) software; c) progettazione e implementazione; d) sviluppo database e sistemi di sicurezza. Le spese devono essere riferite ai nuovi investimenti realizzati, dopo l'entrata in vigore del decreto, a decorrere dal periodo di imposta in corso al 31/12/2014 e nei due periodi successivi.

Il credito d'imposta compete, per ciascuno dei periodi d'imposta agevolabili, in funzione dell'attività prevalente effettivamente svolta e dichiarata ai fini Iva e delle dimensioni dell'impresa. Per ciascuno dei periodi d'imposta agevolabili, il credito è pari al 40% dell'importo degli investimenti realizzati, con un tetto massimo di 15mila, 30mila o 50mila euro a seconda della tipologia di impresa. L'incentivo è invece pari al 10% o al 20% della spesa, entro il limite di 50mila euro, per le piccole e medie imprese che producono, rispettivamente, prodotti agroalimentari o della pesca e dell'acquacoltura non ricompresi nel citato allegato I.

L'effettività del sostenimento delle spese e della destinazione per l'avvio o lo sviluppo del commercio elettronico deve risultare da apposita attestazione rilasciata dal presidente del collegio sindacale, ovvero da un revisore legale iscritto nel registro dei revisori legali o da un professionista iscritto nell'albo dei dottori commercialisti e degli esperti contabili o nell'albo dei periti commercia-

Fotolia

li, ovvero dal responsabile del centro di assistenza fiscale.

Procedure e utilizzo

Le domande per il riconoscimento del credito d'imposta (corredate, se pertinente, dalla dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà relativa ad altri aiuti *de minimis* eventualmente fruiti durante l'esercizio in corso e nei due precedenti) devono essere presentate al Mipaaf dal 20 al 28 febbraio dell'anno successivo a quello di realizzazione degli investimenti, esclusivamente per via telematica, secondo procedure in corso di definizione.
La domanda va corredata dalla dichiarazione sostitutiva perché il Mipaaf concede nuovi aiuti *de minimis* dopo aver accertato che essi non facciano salire l'importo complessivo di tali aiuti concessi all'impresa interessata a un livello superiore al massimale.
Entro 60 giorni dal termine di presentazione delle domande, il Mipaaf comunica all'impresa il riconoscimento ovvero il diniego dell'agevolazione e, nel primo caso, l'importo del credito effettivamente spettante, che l'impresa dovrà indicare nella propria dichiarazione dei redditi relativa al periodo d'imposta in riferimento al quale il beneficio è concesso.
Il credito d'imposta è utilizzabile esclusivamente in compensazione. Il decreto prevede varie cause di esclusione, nonché il recupero dei crediti d'imposta indebiti.

Risorse disponibili

I crediti d'imposta sono riconosciuti nel limite di spesa di 500mila euro per l'anno 2014, di 2 milioni per il 2015 e di 1 milione per l'anno 2016 e fino a esaurimento delle risorse in ciascuno dei predetti anni e comunque nei limiti delle risorse disponibili al momento dell'autorizzazione alla fruizione del beneficio.
Nel caso in cui l'ammontare dei crediti d'imposta complessivamente spettanti alle imprese per un determinato anno risulti superiore alle somme stanziate, il credito d'imposta è ridotto proporzionalmente, in base al rapporto tra l'ammontare dei fondi stanziati e l'importo complessivo del credito spettante. ■

AL VIA LA DECONTRIBUZIONE PER LE NUOVE ASSUNZIONI

Al via, anche per il settore agricolo, le assunzioni di dipendenti in regime di decontribuzione come stabilito dall'art. 1, comma 119, della legge di Stabilita n. 194 del 2014. L'agevolazione consiste nel riconoscimento – per un periodo massimo di 36 mesi, fermo restando l'aliquota di computo delle prestazioni pensionistiche – dell'esonero dal versamento dei complessivi contributi previdenziali a carico dei datori di lavoro, con esclusione dei premi e contributi dovuti all'Inail, nel limite massimo di un importo di esonero pari a 8.060 euro su base annua.
L'agevolazione si applica, nei limiti delle risorse stabilite, con riferimento alle nuove assunzioni con contratto di lavoro a tempo indeterminato, con esclusione dei contratti di apprendistato, decorrenti dal 1° gennaio 2015 con riferimento a contratti stipulati non oltre il 31 dicembre 2015, con esclusione dei lavoratori che nell'anno 2014 siano risultati occupati a tempo indeterminato e relativamente ai lavoratori occupati a tempo determinato che risultino iscritti negli elenchi nominativi per un numero di giornate di lavoro non inferiore a 250 nell'anno solare 2014.
Le risorse sono così definite: 2 milioni di euro per il 2015, 15 milioni per ciascuno degli anni 2016 e 2017, 11 milioni per il 2018 e 2 milioni per il 2019. L'incentivo viene riconosciuto dall'Inps in base all'ordine cronologico di presentazione delle domande e, nel caso di insufficienza delle risorse, valutata anche su base pluriennale rispetto alla durata dell'incentivo, l'Inps non prende in considerazione ulteriori domande, fornendo immediata comunicazione anche attraverso il proprio sito internet.
Con il messaggio n. 1689 dello scorso 6 marzo, Inps ha comunicato che dal 10 marzo è disponibile il modulo telematico di presentazione dell'istanza. Invece con il precedente messaggio n. 1144 del 13 febbraio, Inps aveva illustrato le modalità di presentazione della domanda di accesso al beneficio e le modalità di compilazione del modello Dmag per la fruizione del beneficio medesimo.

RadiCifo L 24

Massimo sviluppo per le radici

bio ATTIVATORE RADICALE

- Promuove lo sviluppo delle radici avventizie e dei peli radicali
- Incrementa l'attecchimento delle piantine nel post-trapianto
- Migliora ed equilibra lo sviluppo della pianta
- Rende più efficiente l'assorbimento degli elementi nutritivi

www.cifo.it - info@cifo.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO
UNI EN ISO 9001:08; 14001:04; BS OHSAS 18001:07
CERTIFICATO DA CERTIQUALITY

cifo 50 dal 1965

Al vostro fianco per un'agricoltura ragionata

SALUMI

Export senza barriere *con il trattamento Hpp*

Il rischio Listeria è il principale ostacolo alla vendita di prosciutti e insaccati negli Usa. **Come abbatterlo senza alterare le qualità organolettiche e nutritive dei prodotti**

GIUSEPPE MERIALDI
Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, sede di Bologna

Il trattamento ad alte pressioni (Hpp) è un metodo atermico di conservazione degli alimenti che ha raccolto notevole attenzione negli ultimi due decenni, in quanto è in grado di prolungare la conservabilità (*shelf-life*) degli alimenti mantenendone inalterate le caratteristiche organolettiche e nutritive. L'applicazione dell'Hpp è in grande espansione e attualmente è il processo tecnologico di elezione laddove i trattamenti termici non possono essere impiegati.

Il metodo Hpp funziona secondo il principio isostatico, in cui la pressione applicata al prodotto attraverso un mezzo pressurizzato come acqua o olio è istantanea e uniforme sull'intero campione, indipendentemente dal suo volume o dalla sua forma, con medesimo effetto antimicrobico sull'intero volume dell'alimento trattato. Il quale, se opportunamente confezionato, non subisce modificazioni di forma e volume. Inoltre il trattamento, che consiste nell'applicazione di una pressione di 300-700 MPa (3000-7000 bar) per alcuni minuti, determina un'alterazione funzionale e strutturale dei batteri, provocando la perdita di vitalità. Gli effetti sul prodotto sono minimi e per taluni prodotti impercettibili. Il trattamento non provoca riduzioni nutrizionali dell'alimento e non altera vitamine e microelementi.

Un metodo già impiegato in altri comparti

Sulla base degli studi effettuati è stato dimostrato che il metodo Hpp applicato a temperatura ambiente è in grado di inattivare sia batteri patogeni, come *Listeria monocytogenes* e Salmonella spp., che microflore alteranti. La tecnologia in questione è stata applicata con successo per il trattamento di un'ampia varietà di prodotti alimentari come salse, condimenti e succhi di frutta, carne, pesce e formaggi. L'efficacia del metodo dipende dai valori di pressione applicata, dalla temperatura iniziale del campione, dal tempo di applicazione, dal tipo di alimento e dalla sua composizione, dalla eventuale presenza di composti antimicrobici e dalla resistenza alla pressione dei microrganismi.

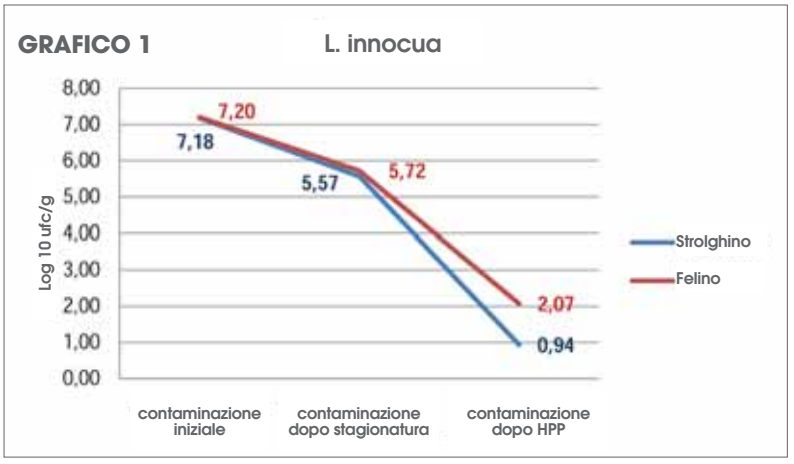
L'attività dell'acqua (Aw), nel gergo scientifico la cosiddetta "acqua libera", è un fattore in grado di influenzare l'efficacia del trattamento Hpp; è stato infatti dimostrato che la diminuzione dell'Aw determina un aumento della resistenza dei

Dell'Aquila

microrganismi alle alte pressioni. Nelle produzioni dei salumi italiani tipici come salame, pancetta e prosciutto, la fermentazione lattica e/o la riduzione dell'attività dell'acqua sono procedimenti utilizzati per stabilizzare e trasformare i prodotti; ciononostante in talune situazioni agenti patogeni come *Listeria monocytogenes* e Salmonella spp possono sopravvivere nel prodotto trattato oppure si possono verificare nuove contaminazioni in fasi diverse del processo produttivo.
La normativa europea ammette la presenza di *Listeria monocytogenes* negli alimenti pronti per il consumo che non costituiscono terreno favorevole alla crescita del patogeno, ma solo a una concentrazione minore di 100 ufc/grammi durante il periodo di conservabilità. Negli Stati Uniti, invece, vige il principio della "tolleranza zero" e la presenza di *Listeria monocytogenes* nei prodotti pronti per il consumo non è ammessa. Più flessibile l'approccio nei confronti di Salmonella spp, che deve essere comunque assente in 25 grammi.
È pertanto di notevole interesse capire se questo tipo di tecnologia possa trovare una sua applicazione anche nelle produzioni di salumi destinati ai mercati europei e, a maggior ragione, a mercati che richiedano requisiti microbiologici più stringenti. Alcune aziende di salumeria presenti in Emilia-Romagna si sono già dotate dell'apparecchiatura necessaria e stanno affrontando i passaggi autorizzati. Una tappa fondamentale è quella dalla validazione del processo Hpp, che consiste nel confermare l'efficacia del trattamento. Le osservazioni condotte finora sono molto promettenti e confermano che il processo può essere applicato con ottimi risultati anche ai salumi.

I risultati di un test su due tipologie di salame

A titolo di esempio di seguito riportiamo un esperimento condotto su due tipologie di salame – Strolghino e Felino – prodotti sperimentalmente presso i laboratori della sezione di Bologna dell'Izsler. L'impasto, conferito da un'azienda salumiera, è stato contaminato in modo da contenere elevate concentrazioni di *Listeria innocua* (utilizzata come surrogato di *Listeria monocytogenes*) e Salmonella. A partire dall'impasto contaminato sono stati insaccati, asciugati e stagionati presso le strutture dell'Istituto dei salami che sono stati poi sottoposti a trattamento Hpp. La concentrazione dei batteri patogeni è stata determinata analiticamente al tempo "0" (giorno insacco), al tempo 1 (fine stagionatura) ed al tempo 2 (dopo il trattamento Hpp). È stato quindi possibile valutare l'effetto sui due diversi microrganismi del processo standard (fino al termine della stagionatura) e del successivo *step* (trattamento Hpp).
Come si può notare dai grafici 1 e 2 sopra riportati, il processo di stagionatura standard determina di per sé un discreto abbattimento della concentrazione dei due patogeni, ma il successivo trattamento Hpp è in grado di garantire un abbattimento di gran lunga superiore. Va ricordato che in condizioni naturali il livello di contaminazione delle materie prime è molto basso come concentrazioni di batteri per grammo. L'effetto del processo standard è quindi più che sufficiente nel contenere i rischi per il consumatore. Tuttavia, come noto, in alcuni casi, probabilmente per causa di rari eventi che portano a contaminazioni più elevate del solito, microrganismi patogeni possono talora essere riscontrati nei salumi fermentati quali i salami. In questi casi l'applicazione del trattamento Hpp può rappresentare un'ulteriore garanzia per la sicurezza e dei prodotti. Ottimi risultati di abbattimento sono stati ottenuti anche in caso di contaminazioni artificiali su tranci sottovuoto di prodotti stagionati a pezzo intero come prosciutto crudo, coppa e lombo. ■



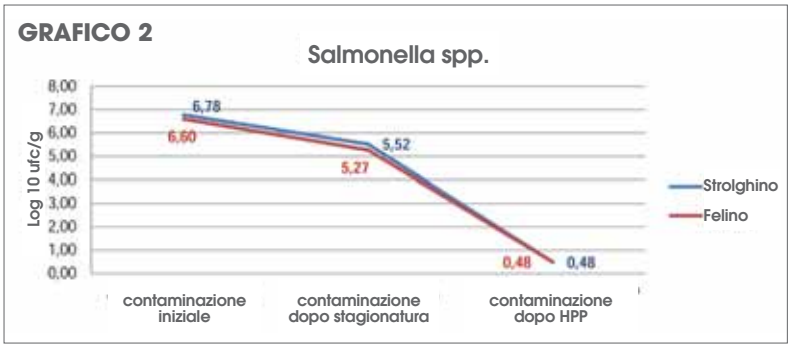


Grafico 1 Contaminazione da Listeria innocua *(utilizzata come surrogato di* Listeria monocytogenes*) in due tipologie di salami durante stagionatura e dopo trattamento Hpp*

Grafico 2 Contaminazione da Salmonella in due tipologie di salami durante stagionatura e dopo trattamento Hpp

SERIE 7.
MIGLIOR TECNOLOGIA, MIGLIOR DESIGN: IL PIÙ VENDUTO.

BEST SELLER AWARD 2013 HIGH POWER CATEGORY

BEST SELLER AWARD 2014 HIGH POWER CATEGORY

Il trattore più venduto nella sua categoria, anche quest'anno.

Premi prestigiosi hanno riconosciuto il perfetto mix tra innovazione e design della Serie 7 TTV DEUTZ-FAHR. Il test DLG PowerMix test, pari a di 264 g/kWh,valore inferiore di oltre il 10% rispetto alla media degli altri trattori testati, ne ha dimostrato l'efficienza in tutte le tipologie di lavoro sia in campo che su strada. La sua superiorità è ora consacrata anche dal mercato, facendone il prodotto più venduto nel segmento alta potenza sia nel 2013 che nel 2014.

Una scelta motivata da un concentrato di efficienza tecnologica. I Motori Euro 4i con tecnologia SCR, cambio TTV e potenze dai 224 ai 263 CV. La cabina MaxiVision, standard di riferimento per il settore con soluzioni ergonomiche e funzionali di nuova generazione. Il comfort di guida è garantito dal bracciolo comandi MaxCom, dall'iMonitor 2 touchscreen da 12", dal volante Softgrip e dall'InfoCenter, collocati nella plancia centrale.

Serie 7 TTV, la scelta vincente.

Si raccomanda l'utilizzo di lubrificanti e refrigeranti originali.

DEUTZ-FAHR LUBRICANTS

DEUTZ-FAHR è un marchio di SAME DEUTZ-FAHR
deutz-fahr.com

Seguici su:
www.facebook.com/deutzfahritalia

DEUTZ FAHR

La sfida del cibo *sostenibile e per tutti*

Al via il grande appuntamento. **"Nutrire il Pianeta, energia per la vita" il filo conduttore di sei mesi di incontri, iniziative, progetti. Oltre 140 i Paesi partecipanti**

Expo 2015, dunque ci siamo. Dopo una lunga attesa sta finalmente per alzarsi il sipario su quello che si preannuncia come uno dei più importanti eventi internazionali dell'anno. Per sei mesi, dal 1° maggio al 31 ottobre prossimi, Milano diventerà la capitale mondiale del cibo, ospitando, in un'area di oltre un milione di metri quadri situata a nord-ovest del capoluogo lombardo (zona Rho-Pero), l'Esposizione universale, dedicata per la prima volta nella storia della rassegna al tema dell'alimentazione.

Un tema che, come lascia intendere il titolo scelto dagli organizzatori, "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita", avrà molteplici sfaccettature e rimanda alle grandi sfide che l'umanità ha davanti a sé nei prossimi anni: dalla lotta alla malnutrizione e alla fame, all'uso sostenibile delle risorse del Pianeta; dalle politiche di contrasto all'obesità e allo spreco alimentare nei Paesi ricchi, al dibattito sugli Ogm e

Il rendering di Palazzo Italia ad Expo 2015

Nemesi&Partners

IL PRESIDENTE MATTARELLA: «UNA SFIDA CHE NON PUÒ ANDARE DELUSA»

Sarà presentata il prossimo 28 aprile, alla vigilia dell'inaugurazione ufficiale dell'Expo, la prima versione della Carta di Milano, il manifesto di impegni e priorità per il diritto al cibo e contro gli sprechi su cui ha lavorato negli ultimi mesi Laboratorio Expo, il *think tank* internazionale di oltre 500 esperti, riuniti in 42 tavoli tematici, coordinati da Salvatore Veca.
Da Milano deve partire un segnale di riscossa rivolto a tutto il Paese. «Una sfida che non può andare delusa», è l'esortazione del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, a conclusione di Italia 2015, tappa di avvicinamento all'evento milanese, in scena a fine marzo a Firenze. Anche per il presidente del Consiglio, Matteo Renzi, l'Expo «è una grande occasione di rilancio per il Paese».
La Carta, come ha sottolineato il ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, è la vera "eredità morale" che l'Esposizione universale vuole lasciare al mondo e sarà consegnata il prossimo 16 ottobre al segretario generale delle Nazioni Unite, Ban Ki-moon, in occasione della sua visita a Milano.
Papa Francesco, ricordando le parole pronunciate dal suo predecessore Giovanni Paolo II, ha parlato di "paradosso dell'abbondanza": «C'è cibo per tutti, ma non tutti possono mangiare, mentre lo spreco, il consumo eccessivo e l'uso di alimenti per altri fini sono davanti ai nostri occhi».

In alto, un'immagine di Cascina Triulza, lo spazio dedicato alla società civile

sulle nuove tecnologie per garantire a una popolazione mondiale che cresce senza sosta cibo sufficiente per tutti.
Sarà proprio il confronto su questi temi il filo conduttore di Expo, che vedrà la partecipazione di 145 Paesi, un record, in rappresentanza del 94% della popolazione mondiale, con 20 milioni di visitatori attesi, il 30% dall'estero, come ha ricordato il commissario unico Giuseppe Sala. Se parliamo invece dell'impegno finanziario per far sorgere la cittadella del cibo, gli investimenti pubblici sono ammontati a circa 1,3 miliardi di euro, di cui 833 milioni stanziati dallo Stato e i restanti 467 da Regione Lombardia, Provincia, Comune di Milano e locale Camera di commercio. Il tutto – stando alle stime – dovrebbe generare un giro d'affari di 24 miliardi di euro.

La Carta di Milano

Grandi numeri a parte, c'è un ben più ambizioso traguardo che l'Italia si è proposta di raggiungere al termine della maxi-kermesse: il decollo della cosiddetta Carta di Milano, un documento di impegni condivisi dal maggior numero di Paesi per promuovere una nuova cultura della produzione e del consumo alimentare all'insegna della sostenibilità. Tuttavia va da sé che l'Expo milanese ha un'innegabile valenza di carattere produttivo-commerciale, con tutti i Paesi e le imprese partecipanti impegnati a mostrare il meglio delle proprie specialità e delle tecnologie più avanzate.
E sotto questo profilo l'Italia e in particolare l'Emilia-Romagna, regione europea leader nel campo dei prodotti Dop e Ipg, hanno tutte le carte in regole per ben figurare. Vediamo allora in sintesi com'è strutturato il sito espositivo milanese e cosa si potrà vedere visitando i padiglioni.

Un giro virtuale tra i padiglioni

Il nostro viaggio virtuale all'interno della cittadella di Expo, la cui planimetria ricorda vagamente la forma di un pesce (piantina e relativa legenda alle pagine VIII-IX), non può che partire da Piazza Italia, che sorge all'incrocio tra il decumano e il cardo, i due viali che attraversano l'intera area: il primo di circa 1,5 Km, disposto lungo l'asse est-ovest e il secondo, più corto (350 metri), in direzione sud-nord. Piazza Italia sarà il cuore di Expo. È collocata al centro dell'omonimo padiglione dove si dispiega la nostra presenza alla rassegna mondiale.

Padiglione Italia è composto da un edificio principale – Palazzo Italia, quartier generale del Governo – e da una serie di spazi espositivi lungo il cardo, le cui architetture ricordano un tipico borgo italiano, con piazzette, terrazze e portici. Queste strutture ospiteranno mostre sulle eccellenze e le filiere del *made in Italy* e altre iniziative per dare visibilità alle identità territoriali e delle singole regioni.
Palazzo Italia, un edificio di quattro piani dal design ultramoderno realizzato con materiali innovativi, è l'unica costruzione destinata a rimanere anche dopo Expo. I quattro piani del palazzo saranno allestiti con opere d'arte e installazioni che rappresentano idealmente altrettanti punti di forza del Belpaese: la potenza del "sapere fare", della "bellezza", del "limite" e del "futuro".
All'estremità nord del cardo, vicino a Palazzo Italia, troviamo Lake Arena, specchio d'acqua al cui centro si erge l'Albero della Vita, una grande struttura in legno e acciaio alta 37 metri a metà tra monumento, scultura e installazione per giochi e spettacoli pirotecnici che è il simbolo stesso dell'Expo. Sul lato opposto, all'estremità sud dell'area espositiva, l'Open Air Theater, che ospiterà i più importanti eventi all'aperto come concerti e cerimonie.

Le aree tematiche

Quattro le aree tematiche che si snodano attraverso percorsi didattici e multimediali. C'è il Padiglione Zero, la porta d'ingresso a Expo, che racconta la storia dell'uomo sulla Terra attraverso il suo rapporto con il cibo; il Future Food Discrict, che mostrerà ai visitatori come la tecnologia cambierà le modalità di produzione, distribuzione, acquisto e consumo del cibo; il Children Park, dedicato ai bambini; il Parco della biodiversità e del biologico, realizzato in partnership con Bologna Fiere e Sana. Milano città, alla Triennale, ospiterà invece Arts & Foods, quinta area tematica, una mostra che racconta l'evoluzione del rapporto tra arte e cibo nei secoli.
A Expo 2015 i Paesi presenti con un proprio padiglione sono 53, record assoluto della manifestazione. I padiglioni sono disposti su due lati del decumano e al loro interno ogni Paese svilupperà un proprio progetto espositivo, con mostre, eventi e ovviamente, ristorazione. Gli altri Paesi, invece, troveranno posto all'interno di uno dei nove Cluster tematici, padiglioni collettivi dove ciascuna realtà avrà comunque un proprio spazio. In passato il raggruppamento dei Paesi avveniva su base geografica, per continenti; stavolta, invece, si è scelto un criterio tematico. Tre "grappoli" sono dedicati ai temi ambientali: le Zone aride, le Isole e il Bio-Mediterraneo; gli altri sei sono legati alle filiere produttive: caffè, riso, frutta e legumi, spezie, cereali e tuberi, cacao e cioccolato. ■

UN MONDO DI CONTRADDIZIONI

• Circa **805 milioni** di persone nel mondo soffrono ogni giorno la fame, mentre **1,5 miliardi** sono obese.

• **36 milioni** di individui ogni anno muoiono per mancanza di cibo, mentre **29 milioni** per malattie dovute all'eccesso di cibo.

• Ogni anno nel mondo sono sprecate **1,3 miliardi di tonnellate** di alimenti, 4 volte la quantità necessaria a nutrire gli **805 milioni di persone** malnutrite.

• La domanda globale di biocarburanti arriverà a **172 miliardi di litri** nel 2020, richiedendo la conversione di **40 milioni di ettari** di terreni alle colture per combustibili.

Per saperne di più:
expo2015.org/it/la-carta-di-milano

La piazza interna di Palazzo Italia

Le eccellenze *dell'Emilia-Romagna*

"Food for life, food for mind". La Regione porta a Milano i suoi valori e i suoi punti di forza. **La Mostra a Palazzo Italia, la Piazzetta, la Settimana del protagonismo**

Un'occasione per presentare al mondo le proprie eccellenze e promuovere l'internazionalizzazione del sistema produttivo. Un'opportunità da non mancare per raccontare i valori di solidarietà e impegno di un territorio. La Regione Emilia-Romagna si presenta a Expo con un programma – "Food for life, Food for mind" – che è una dichiarazione d'intenti: dare un contributo di elevata qualità progettuale al grande tema di questa Esposizione universale, ovvero come garantire nei prossimi decenni uno sviluppo sostenibile e giusto a una popolazione mondiale in crescita. Valori e idee per nutrire la terra, dunque, come filo conduttore di una presenza particolarmente ricca, che si declinerà lungo i sei mesi dell'esposizione, ma che avrà il suo clou a partire dal mese di agosto, quando la Regione avrà a disposizione gli spazi della Piazzetta e, dal 18 al 24 settembre, durante la Settimana del protagonismo.

Tra gli appuntamenti che in questa seconda fase caratterizzeranno la partecipazione emiliano-romagnola vanno almeno ricordati il *World food and research innovation forum*, la piattaforma permanente di confronto internazionale sui temi della ricerca, dell'innovazione e della sicurezza alimentare (il 22 e il 23 settembre) e *Climate ChangE-R*, un progetto per mettere a punto tecniche di coltivazione e di allevamento in grado di ridurre le emissioni di gas climalteranti (il 21 settembre).

Ma già del 1° maggio la presenza della Regione a Milano sarà permanente, grazie all'apertura di un ufficio che avrà il compito di organizzare iniziative con le delegazioni dei Paesi esteri e rappresentare un punto di riferimento per gli operatori economici.

L'obiettivo è fare di questi sei mesi un'occasione di crescita e di sviluppo. Le condizioni ci sono grazie alla prossimità geografica e alle facilità di collegamento con Milano, ma grazie anche a un investimento economico significativo, pari a circa 7 milioni di euro considerando anche le risorse destinate a sostenere i bandi per l'internazionalizzazione delle imprese e potenziare i collegamenti ferroviari con Milano.

Wikipedia

Il Duomo e il Battistero di Parma, uno dei siti che rappresenterà l'Emilia-Romagna alla Mostra delle Regioni

Dall'acetaia Pedroni al Melograno

Potenza del "saper fare" e potenza "del limite". Questi due temi di Expo saranno raccontati negli spazi della Mostra delle Regioni (dal 1°maggio a Palazzo Italia) anche attraverso l'esperienza dell'azienda agricola e acetaia Pedroni di Rubbiara di Nonantola (Mo) e della cooperativa Il Raccolto di San Pietro in Casale (Bo). Nel primo caso, una realtà che ha contribuito a rendere famoso l'Aceto balsamico tradizionale di Modena, un prodotto del territorio, espressione di una sapienza artigianale che nei secoli è rimasta fedele a sé stessa. Nel secondo, un'azienda della pianura bolognese, nata dalla

fusione di numerose cooperative di "lavoratori e braccianti" del secondo Dopoguerra che ha puntato tutto sull'innovazione e sull'agricoltura di precisione, con importanti risultati sul piano imprenditoriale, ma anche del rispetto dell'ambiente. A rappresentare un altro tema guida di Expo, ovvero la potenza della "bellezza" in chiave emiliano-romagnola saranno, sempre alla Mostra delle Regioni, tre luoghi simbolo per valore paesaggistico, storico e artistico, dell'Emilia-Romagna: il Delta del Po, il Duomo e il Battistero di Parma, i mosaici di Galla Placidia di Ravenna.

Ed eccoci al Vivaio, il luogo che dovrà riunire il meglio della progettualità italiana. Qui il simbolo dell'agricoltura regionale sarà il melograno, pianta antica, diffusa nei giardini e orti dell'Emilia-Romagna già nel Medioevo, verso la quale è in atto un rinnovato interesse. Non solo per la bellezza dei fiori e dei frutti, ma anche per le notevoli proprietà benefiche. La varietà Grossa di Faenza, diffusa nella zona fino a Brisighella e Modigliana, è stata inserita nel catalogo dell'agrobiodiversità regionale.

Gli spazi della Piazzetta dell'Emilia-Romagna saranno per tre mesi (1° agosto – 31 ottobre) a disposizione dei territori. Una scelta per dare spazio a una progettualità condivisa e dal basso, insieme a enti locali, università, scuole, fondazioni e associazioni. Le proposte arrivate in risposta al bando regionale sono 78, di cui 31 quelle selezionate. Sono invece 310 gli eventi culturali e fieristici che per tutta la durata di Expo si svolgeranno da Rimini a Piacenza, riuniti in un unico cartellone. Particolarmente ricco sarà il programma della Settimana del protagonismo. Uno spazio del "fare" e uno spazio "del sapere" di fianco alla Piazzetta, insieme a un palco per eventi live e a un auditorium, ospiteranno incontri, convegni sui temi più importanti dell'agricoltura e dell'agroalimentare emiliano-romagnolo e accompagneranno il visitatore in un percorso, anche multimediale, tra le tante eccellenze dell'Emilia-Romagna. L'inaugurazione il 18 settembre con una convegno dedicato alla cooperazione in agricoltura. Info: *expo2015.regione.emilia-romagna.it* ■

TUTTI I NUMERI DELLA REGIONE

6 mesi l'ufficio aperto a Milano; **3** mesi la Piazzetta; **1** Settimana del protagonismo; **7** "tavoli" territoriali; **5** tappe con *roadshow* internazionale a New York, Lione, Londra, Bruxelles, Varsavia; **80** pacchetti turistici; **310** eventi dei territori nel palinsesto regionale; **50** eventi culturali inseriti nel calendario nazionale; **7** bandi per il coinvolgimento del sistema Emilia-Romagna (internazionalizzazione delle imprese, turismo, artigianato, cooperazione); **600** imprese coinvolte tra bandi, seminari, *workshop*; **9** convegni internazionali.

Fotolia

L'albero del melograno simbolo della Regione Emilia-Romagna a Expo

BONACCINI: LA NOSTRA IDENTITÀ A EXPO

Nel mondo cresce la domanda di *made in Italy*. L'Emilia-Romagna può contribuire a dare una risposta importante a questa richiesta. Non solo siamo la Regione con il più alto numero di prodotti Dop e Igp: ben 41. Siamo anche la terra di grandi marchi dell'agroalimentare, della Food Valley, di un sistema produttivo diffuso che da sempre investe in innovazione e internazionalizzazione; con una rete di centri di ricerca e Università all'avanguardia. Il nostro valore aggiunto è rappresentato dalla qualità e dalla capacità di competere come sistema territoriale. In questa direzione dobbiamo indirizzare i nostri sforzi.

Per questo ritengo che Expo 2015 possa essere un appuntamento molto importante per promuovere nel mondo l'Emilia-Romagna, i suoi punti di forza, ma anche la sua identità e con essa il volto della solidarietà, del no profit, della cooperazione. In questi mesi ci siamo preparati con determinazione coinvolgendo l'intera società regionale: imprese, enti locali, mondo del volontariato e della cultura.

Continueremo a lavorare per portare tanta Emilia-Romagna a Expo e tanto Expo in Emilia-Romagna.

Stefano Bonaccini
Presidente Regione Emilia-Romagna

Serra

Sei storie per raccontare *il meglio di un territorio*

La potenza del "saper fare" e la potenza "del limite". **Le aziende agricole protagoniste nella settimana dal 18 al 24 settembre**

Rappresentare, con la forza dell'esperienza diretta, la potenza del "saper fare" e la potenza del "limite". Sono sei le aziende scelte dalla Regione per raccontare un'agricoltura di qualità, capace di competere sui mercati. Grandi prodotti, sostenibilità, ma anche giovani imprenditori in grado di mettersi in gioco e che hanno trasformato iniziali condizioni di difficoltà in opportunità. Produzione biologiche, varietà autoctone, sistemi di vinificazione tradizionali e tecniche innovative. Tutto questo è **l'azienda vitivinicola Augusto Zuffa** di Imola. Un sapere che si tramanda da quattro generazioni e che si proietta con successo sui mercati internazionali. Le capacità di Ada Teggi, dell'**allevamento di bovine da latte Arcobaleno** a Rocca Santa Maria di Serramazzoni (Mo), hanno ottenuto numerosi riconoscimenti. Tecniche di campo e di allevamento efficaci e adatte al territorio, ma con il minimo impatto ambientale, hanno permesso di incrementare la produttività di un'azienda leader che produce per il Parmigiano Reggiano. Fare impresa con un prodotto di altissima qualità, ma di nicchia, come l'Aceto balsamico tradizionale di Modena. Una sfida vinta quella dell'**azienda agricola e acetaia Pedroni**. A Rubbiara di Nonantola, Giuseppe Pedroni, grazie a tecniche di coltivazione tradizionali, abbinate alla produzione integrata e all'utilizzo di varietà autoctone, ha contribuito a fare dell'aceto balsamico un prodotto conosciuto in tutto il mondo.

Diateca Agricoltura

Emanuele Ferri, dell'**azienda suinicola Cà Lumaco** a Montetortore di Zocca (Mo), alleva suini di razza Mora Romagnola, uno dei simboli dell'agro-biodiversità regionale.
Una razza rustica, con un'ottima capacità di adattamento alle difficili condizioni dell'alta collina. Lo standard di produzione elevato e l'applicazione di tecnologie innovative sono alla base del successo di questa azienda che esporta i suoi salumi anche nei mercati extra Ue.
L'**azienda frutticola Donati** di Rossella e Giuliano Donati di Faenza è una realtà "come tante altre" dell'Emilia-Romagna, che ha applicato ingegno e creatività per competere sui mercati. Le moderne tecnologie, le opportunità di finanziamenti europei e regionali hanno incrementato la dotazione aziendale, qualificato e ampliato le produzioni, nel pieno rispetto dell'ambiente.
La sfida vinta dalla **cooperativa agricola Il Raccolto**, diretta da Eros Gualandi a S. Pietro in Casale (Bo) – assieme all'acetaia Pedroni rappresenta l'Emilia-Romagna anche alla Mostra delle Regioni – è stata quella della trasformazione di una cooperativa braccianti a conduzione tradizionale in un'impresa d'avanguardia, che applica le tecniche più innovative dell'agricoltura di precisione. ■

PRIMI PER QUALITÀ

Materie prime selezionate, tecniche di coltivazione e produzione rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori; disciplinari rigorosi, tracciabilità e controlli lungo la filiera. Tutto questo sono i prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna. La tradizione che incontra l'innovazione e che consegna all'Emilia-Romagna il primato europeo della qualità con 41 Dop e Igp, su un totale italiano di 269 ed europeo di 1.249. Grana Padano e Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e Aceto Balsamico i prodotti al vertice della classifica per risultati economici, ma in generale si può calcolare che quasi il 50% del fatturato delle prime dieci Dop e Igp italiane viene realizzato tra Rimini e Piacenza.

Caselli Nirmal

Climate ChangE-R *un impegno per l'ambiente*

Primi risultati del progetto **che punta alla riduzione dei gas serra prodotti dalle attività agricole e dall'allevamento**

Appuntamento a Milano il 21 settembre con *Life+ Climate ChangE-R,* il progetto della Regione per la riduzione delle emissioni dei gas serra climalteranti (Ghc) attraverso la messa a punto di tecniche di coltivazione e di allevamento che garantiscono parità di rese e di qualità dei prodotti. I gas serra più importanti da questo punto di vista sono l'anidride carbonica (CO_2), il protossido di azoto (NO_2) e il metano (CH_2).

Il progetto si avvale dall'esperienza da tempo consolidata in Emilia-Romagna nel campo della produzione integrata e dei risultati già raggiunti in quello della sostenibilità ambientale da alcune imprese partner. Si tratta di alcune delle più importanti aziende regionali del settore agricolo, agroalimentare e della distribuzione: Apo Conerpo, Barilla, Coop Italia, Granarolo, Parmareggio, Unipeg e Cso. Il Consorzio del Parmigiano-Reggiano è co-finanziatore del progetto. Partner scientifici sono l'Arpa della Regione Emilia-Romagna e gli enti di ricerca Crpv di Cesena e Crpa di Reggio Emilia. Il progetto è stato approvato dalla Commissione Ue nell'ambito del Programma Life. Ha durata triennale (luglio 2013-dicembre 2016) e un costo di 1,8 milioni di euro cofinanziati al 50% dall'Ue.

L'insieme delle buone pratiche di coltivazione e di allevamento, se applicate su larga scala, porteranno a una significativa riduzione di emissioni serra da parte dei diversi sistemi produttivi. Le tecniche prevedono un minore utilizzo di fertilizzanti e fitofarmaci (selezionati fra i meno nocivi su uomo e ambiente); una più razionale gestione delle risorse idriche; l'uso di tecniche di lavorazione minima o ridotta del terreno; modalità di gestione delle deiezioni e dell'alimentazione animale meno impattanti.

Questi metodi sono stati applicati dal 2014 in aziende dimostrative confrontando tre livelli di attenzione ambientale (Laa) di efficacia crescente sotto il profilo della riduzione delle emissioni di gas climalteranti.

A questo fine è utilizzato il metodo Lca (*Life cycle analysis*). Nelle stesse aziende viene valutata la sostenibilità economica degli interventi. I risultati saranno messi a disposizione di tecnici e agricoltori per l'adozione del progetto su più vasta scala. Incentivi ad hoc sono previsti attraverso il Programma di sviluppo rurale 2014-2020.

Le visite dimostrative presso le aziende coinvolte nel progetto inizieranno a fine maggio-inizio giugno e riguarderanno il frumento. A seguire si svolgeranno prove di fertilizzazione azotata con interramento dei reflui zootecnici con speciali macchine. Si proseguirà poi per tutta l'estate con sopralluoghi nei campi con colture di pesco, fagiolino, pomodoro e pero.

Il programma si concluderà all'inizio del 2016 con le visite in stalla.

Il calendario completo delle visite e i risultati sul sito: *agricoltura.regione.emilia-romagna.it/climatechanger.* ■

CLIMATE CHANGE-R

CLIMA E AGRICOLTURA

Secondo un rapporto dell'Agenzia europea per l'ambiente (Eea) l'agricoltura contribuisce alle emissioni di gas serra con circa il 10% delle oltre 4.700 milioni di tonnellate di $C0_2$ equivalente stimati per l'Ue-27. Nel caso dell'Italia il peso del settore agricolo è inferiore (6,7%) e si colloca al secondo posto prima dell'industria e dopo il comparto dell'energia (87%). Gli effetti del cambiamento climatico descritti dagli esperti a livello mondiale sono percepibili anche in Europa e in Italia, dove negli ultimi 200 anni la temperatura è cresciuta di circa un grado per secolo.

MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

ITALIA
EXPO MILANO 2015

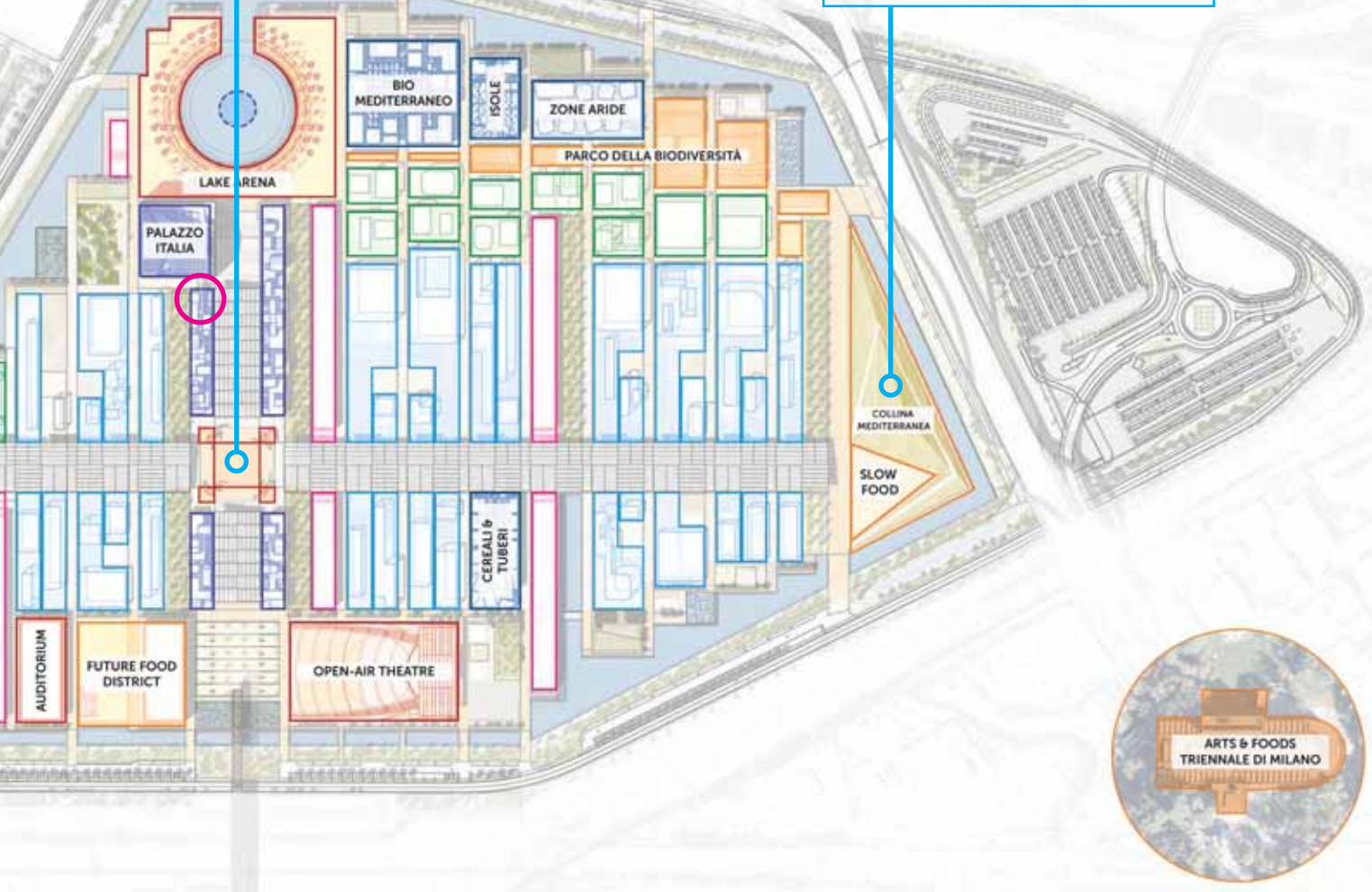
Il complesso di **Cascina Triulza**, esteso su un'area di 7.900 metri quadri, è la sede del Padiglione della società civile. Qui sono ospitati i progetti e le *best practice* delle associazioni no-profit e del terzo settore, ma anche di aziende e organizzazioni internazionali

Uno dei nove **cluster** dedicati a specifiche categorie di prodotti e ambienti naturali. Qui trovano spazio i Paesi che non hanno un proprio padiglione

LEGENDA: AREE TEMATICHE · AREE EVENTI · AREE DI SERVIZIO · CLUSTERS · PARTECIPANTI UFFICIALI CON PADIGLIONE PROPRIO · AZIENDE

Piazza Italia, posta al centro di **Padiglione Italia**, all'incrocio tra cardo e decumano.
In quest'area sorgono Palazzo Italia, con la Mostra delle Regioni, e gli edifici dedicati al made in Italy. Qui anche la **Piazzetta** della Regione Emilia-Romagna (in rosa)

La **Collina mediterranea**, alta 12 metri, è uno dei punti di riferimento dell'Esposizione. Prevede un sistema di rampe che portano il visitatore sulla cima da dove si può godere la vista dell'intera area. Si potrà passeggiare attraversando un bosco mediterraneo fra sugheri, lecci, cipressi e roverelle. Un uliveto si affaccia sulla Piazza di Slow Food



Più innovazione e ricerca *con il World Food Forum*

Produzione e sicurezza alimentare in primo piano con **la piattaforma che sarà presentata il 22-23 settembre**

È uno dei progetti strategici della Regione Emilia-Romagna in campo agroalimentare, una "finestra aperta" sul futuro dell'innovazione e della ricerca che proprio a Expo 2015 vivrà una tappa importante del suo percorso. Stiamo parlando del *World Food Research and Innovation Forum*, una piattaforma permanente di discussione sui temi della produzione e della sicurezza alimentare per attrarre competenze nel campo dello sviluppo sostenibile.

Expo 2015 aprirà un grande dibattito a livello mondiale, un confronto di idee e soluzioni sul futuro dell'alimentazione in vista di decisioni ed iniziative da perseguire a livello globale. "Nutrire il Pianeta, energia per la vita", il *leit-motiv* scelto per la manifestazione, significa affrontare il tema del diritto universale al cibo: una problematica complessa che coinvolge – con modalità spesso interdipendenti – gli Stati, le organizzazioni internazionali, le normative, l'economia, il progresso scientifico, gli *stakeholder* e le comunità locali. Questa sfida presenta due elementi principali. Da un lato l'urgenza, specie nelle aree in via di sviluppo, di garantire la disponibilità di cibo per una popolazione in continuo aumento; dall'altro, l'esigenza di assicurare la qualità, l'igiene e la sicurezza di prodotti distribuiti in una dimensione sempre più globalizzata.

Dell'Aquila

Un appuntamento a livello mondiale

Partendo da queste premesse la Regione Emilia-Romagna presenterà a Expo il proprio progetto sui temi della ricerca e dell'alimentazione che, dopo l'evento di Milano – previsto il 22-23 settembre prossimi all'interno della Settimana di protagonismo della Regione – diventerà un appuntamento biennale a livello mondiale. Promosso dalla Regione e da Aster, con il patrocinio dei Ministeri delle Politiche Agricole e dello Sviluppo economico, sarà realizzato in partnership con le istituzioni nazionali, europee e internazionali, i sistemi delle imprese, le reti di ricerca europee ed internazionali, gli attori mondiali del sistema *agrifood*.

Il principale obiettivo del Forum è quello di favorire il confronto a livello globale sulle strategie di sviluppo del settore alimentare, per valorizzare il contributo della ricerca alla diffusione di un modello fondato su *security, safety* e *sustainability*, i tre pilastri fondamentali per garantire il diritto universale ad avere cibo sufficiente, sicuro e idoneo a soddisfare i bisogni nutrizionali. Una piattaforma a disposizione di *policy maker* nazionali e internazionali, della comunità scientifica, della ricerca, delle imprese e della finanza, per decidere insieme strategie e iniziative efficaci per il futuro dell'alimentazione del pianeta. Un comitato di indirizzo internazionale governerà la strategia e lo sviluppo del Forum e sarà composto da esperti delle istituzioni, delle imprese, della ricerca e delle reti globali.

Il percorso del Forum, iniziato nel 2014 con quattro eventi, ciascuno dedicato a una specifica tematica e realizzati all'interno delle fiere di settore in Emilia-Romagna, ha fatto tappa a Bruxelles nel gennaio scorso, dove è stato presentato alle istituzioni europee e ai direttori generali della Commissione Ue. Il 25 e il 26 marzo scorso, sempre a Bruxelles, si sono poi svolti due incontri dedicati ai temi delle sfide future per cibo e nutrizione, che hanno portato alla definizione dell'agenda delle priorità e dei temi che saranno affrontati a Milano.

Info: *worldfoodforum.eu/it/* ■

Le opportunità *per il mondo produttivo*

I bandi della Regione. **Da maggio a ottobre un ufficio per le imprese. Il programma "Porte aperte"**

Un'occasione concreta di sviluppo e di proiezione sui mercati internazionali. Per l'Emilia-Romagna Expo 2015 sarà anche questo. Forte di un'agricoltura di qualità i cui prodotti rappresentano il meglio del made in Italy; un'industria alimentare riconosciuta in tutto il mondo per l'eccellenza e la reputazione dei suoi marchi; una rete di centri della ricerca e dell'innovazione impegnati sui temi della sicurezza alimentare, della tracciabilità e sostenibilità ambientale. Un momento importante di *incoming* internazionale dunque, dedicato a tutta la filiera agroindustriale: produzione e tecnologie agricole, trasformazione, *packaging*, catena del freddo, logistica alimentare. Per arrivare fino al turismo enogastronomico, alle fiere, ai servizi avanzati alle imprese.

La partecipazione della Regione ha fin da subito puntato a realizzare sia una presenza di sistema a Milano, sia una messa a sistema delle iniziative che si realizzano in Emilia-Romagna.

Per questo è stato ampio il coinvolgimento delle imprese e delle associazioni emiliano-romagnole presenti a Expo; delle Università di Bologna, Ferrara, Modena e Reggio, oltre alla Cattolica di Piacenza; delle principali fiere internazionali dell'Emilia-Romagna. A questo riguardo sono stati messi in fila 14 eventi che direttamente o indirettamente attengono ai temi di Expo. Oltre a Cibus e Cibus Tech (impegnate nel Padiglione di Federalimentare) a Parma, Sana (che organizza il Padiglione della Biodiversità) a Bologna, ma anche manifestazioni fieristiche quali H2O l'appuntamento bolognese sul trattamento dell'acqua; Remtech di Ferrara dedicato alla bonifica dei siti contaminati; Ecomondo, la fiera dell'energia e dello sviluppo sostenibile di Rimini. E ancora: Sigep la più importante manifestazione dedicata alla gelateria e alla pasticceria artigianale, Marca, Macfrut con l'ortofrutta, Rimini Wellness, Ttg sul turismo, R2B sull'alta tecnologia e le startup.

I settori coinvolti

Il coinvolgimento del sistema produttivo passa anche attraverso sette bandi regionali, di cui tre per l'internazionalizzazione e uno ciascuno per il turismo, l'artigianato, la cooperazione produttiva e quella internazionale.

Ai bandi rivolti a sostenere azioni promozionali a livello internazionale hanno aderito 400 soggetti: imprese soprattutto, ma anche istituzioni, associazioni imprenditoriali, fondazioni, università, centri di ricerca.

I contributi fino al 50% permetteranno di sostenere l'organizzazione in Emilia-Romagna di eventi, visite aziendali, incontri b2b, degustazioni, collaborazioni strategiche così da costruire un'offerta per le delegazioni internazionali. Inoltre, sarà avviato il programma "Porte aperte", una possibilità per le imprese della filiera di ospitare delegazioni internazionali e dunque un'opportunità per definire partnership produttive, commerciali e tecnologiche. Né va dimenticato il supporto operativo dell'ufficio della Regione che sarà presente per l'intera durata di Expo a Milano.

Sul versante turistico un terzo bando rivolto a club di prodotto, consorzi, cooperative turistiche e altri raggruppamenti di imprese. Complessivamente sono 80 i pacchetti turistici collegati a Expo realizzati in collaborazione con Apt Servizi Emilia-Romagna e la loro diffusione avverrà anche in occasione delle principali fiere internazionali del 2015. ■

Dell'Aquila

Alla scoperta dei tesori *lungo la via Emilia*

L'Emilia-Romagna si candida ad ospitare migliaia di visitatori. Ottanta i pacchetti turistici. **Food e Motor Valley, Wellnes, città d'arte, borghi, degustazioni**

Al mattino ci si può divertire con una caccia al tartufo nei boschi di un parco come quello delle Foreste Casentinesi (Fc), poi seguire il corso di cucina a tema con uno chef stellato e al pomeriggio farsi accogliere da un produttore di Formaggio di fossa, con tanto di degustazione finale. Oppure si può essere accompagnati ad assaggiare la rarissima "Culaccia" (per la cronaca è la sorella del Culatello). Dopodichè, fra la visita a un romantico castello e il tour in un salumificio nelle terre di Giuseppe Verdi, la giornata si conclude in una trattoria tipica.
Sono solo due esempi dell'ottantina di pacchetti turistici sul tema *food* che l'Emilia Romagna e in particolare Apt Servizi, in sinergia con Unioncamere e assessorato regionale all'Agricoltura, presentano in occasione di Expo. Filo conduttore della campagna turistica è la Via Emilia, che compie esattamente 2.202 anni. Per un viaggiatore percorrerla vuol dire vivere tante esperienze diverse: città d'arte e costa, centri termali e parchi protetti, ma soprattutto le esperienze sensoriali che riguardano l'agricoltura e i prodotti enogastronomici di eccellenza. In linea con il tema dell'Esposizione di Milano. Il turista riuscirà a vivere queste esperienze grazie ai 14 i club di prodotto che hanno passato la severa selezione ad opera di Apt Servizi e delle quattro Unioni di prodotto regionali. Gli operatori che hanno realizzato le proposte commerciali provengono da tutte le aree: Parma, Modena, Reggio Emilia, Bologna, Ferrara, Ravenna, Forlì e Cesena, Rimini.

Dell'Aquila

Tante le proposte

Scorrendo i pacchetti, la qualità davvero non manca. Si tratta di proposte che offrono all'ospite una vacanza a 360 gradi, all'insegna del turismo d'esperienza. Ci sono degustazioni di prodotti tipici e piatti della tradizione. E queste sono sempre accompagnate a visite nei luoghi più belli e affascinanti: abbazie, palazzi storici, eremi e castelli. Ma non mancano tour in bici, escursioni a piedi, voli in mongolfiera. E ancora tappe nei "santuari" motoristici emiliano-romagnoli (dal Museo Ferrari di Maranello, compreso il giro sulla celebre pista di Fiorano, fino al Museo Ducati, passando per le tante collezioni private a due e quattro ruote), corsi per imparare a fare la sfoglia e riconoscere il vino, giornate trascorse in fattoria a vendemmiare e coltivare la terra, visite in acetaie, cantine, frantoi, prosciuttifici e musei del cibo, itinerari nelle città d'arte tra monumenti Unesco, splendidi centri storici e monumenti unici al mondo. E non mancano lo shopping esclusivo e il *wellness* termale.
Per polarizzare l'attenzione sulla Via Emilia e le sue eccellenze è previsto anche una rivista online, "Via Emilia Magazine", che racconterà periodicamente storie curiose di personaggi e luoghi che rendono unica la Strada Statale 9. ■

Tutta l'Emilia-Romagna *che andrà a Expo*

Expo

Granarolo, Coop Italia, Cir Food. Ma anche Fiere Bologna e Parma. **Sono alcune delle realtà regionali che a Milano porteranno progetti e competenze**

Una presenza ricca, articolata e di qualità. Ci sarà davvero tanta Emilia-Romagna a Expo: aziende grandi e piccole, fiere, associazioni, scuole di cucina ed enti locali. Comunque sempre una partecipazione di elevato livello progettuale. A partire dalla Fondazione Barilla "Center for Food and Nutrition", che ha messo a punto il Protocollo Milano, il documento per contrastare lo spreco alimentare e la fame nel mondo, punto di partenza di quella Carta di Milano, che costituirà la vera eredità di Expo 2015 e che verrà consegnata al segretario generale dell'Onu Ban Ki-moon. Parleranno emiliano-romagnolo due tra i principali padiglioni dell'Esposizione milanese: quelli dedicati all'industria alimentare italiana e alla biodiversità. Promosso da Federlimentare in collaborazione con Fiere Parma "Cibus è Italia" (nell'immagine in alto) condurrà i visitatori alla scoperta della storia, delle tradizioni, della qualità dell'agroalimentare italiano. Un viaggio tra 15 filiere e aree tematiche, in uno spazio di 5 mila metri quadrati dove 400 aziende e mille marchi del *food* racconteranno il miglior made in Italy.
A curare il servizio di ristorazione sarà un'altra realtà emiliano-romagnola, che arriva direttamente dal cuore della *Food Valley*: la scuola di alta cucina Alma di Colorno. Sarà invece gestito da Bologna Fiere e Sana in collaborazione con Federbio, il Parco della biodiversità, uno spazio espositivo nel quale si affronteranno alcune delle tematiche fondamentali di Expo 2015: a partire dalle grandi sfide globali per assicurare nutrimento e sviluppo sostenibile. In uno spazio di 8.500 metri quadrati sarà possibile compiere un "grand tour" alla scoperta della straordinaria ricchezza di biodiversità, di paesaggi naturali e agrari della Penisola. Si potrà

visitare il padiglione del biologico e del naturale, assistere a uno dei numerosi eventi in programma nel Teatro della Terra o assaggiare una ricetta 100% bio nel ristorante di Alce Nero. Saranno a Milano anche alcune importanti realtà del mondo cooperativo emiliano-romagnolo. Granarolo, con lo spazio dedicato alla filiera italiana del latte all'interno di Padiglione Italia, e Coop Italia che porterà il supermercato del futuro, quello in cui basterà un gesto della mano per avere tutte le informazioni sui prodotti, anche quelle che non si trovano in una etichetta tradizionale: provenienza, lavorazione, proprietà, tragitto, l'impatto ambientale. Realizzato in collaborazione con il *Mit Senseable City Lab* di Boston, il *Future food district* di Coop offrirà 1.500 prodotti "intelligenti" espressione di 5 filiere, dal latte e derivati fino all'ortofrutta e al vino.
Rimaniamo sempre in ambito cooperativo per ricordare che è Cir food l'azienda cui sono stati affidati tutti i servizi di ristorazione dell'Esposizione milanese. Il colosso di Reggio Emilia, attivo da oltre 40 anni, dovrà dare da mangiare ai 20 milioni di visitatori attesi, occupandosi della gestione di 20 tra bar e ristoranti.

Stefano Pasarelli

CEFA E GRANAROLO BEST PRACTICE PER L'AFRICA

Si chiama "*Africa milk project*: ama la tua terra, combatti la povertà, bevi il tuo latte" ed è stato selezionato come una delle cinque *best practice* a Expo 2015 tra circa 800 progetti. Si tratta di un'iniziativa con la testa a Bologna e il cuore in Africa realizzata dall'onlus Cefa con il sostegno di Granarolo, e che sarà ospitata a Padiglione Zero, la porta di ingresso di Expo. Si tratta di un intervento in corso a Njombe, uno dei distretti più poveri della Tanzania, dove è stata sviluppata una vera e propria filiera del latte locale che dà lavoro a un'intera comunità. La Njombe Milk Factory, la latteria, riceve il latte dagli allevatori locali (famiglie che possiedono una o due mucche al massimo e che si sono riunite in associazione) e lo trasforma. Oggi la Factory è un'impresa che fa utili. Ogni mattina l'azienda riceve 3.200 litri di latte da circa 800 allevatori della zona. Una volta consegnato "a mano" o raccolto con un furgone, il latte è pastorizzato. Una volta la settimana è distribuita in 58 scuole del distretto, raggiungendo un bacino di utenza che è di circa 25mila scolari.

L'esperienza di Reggio Children

Educare alla sostenibilità gli adulti di domani. Non poteva mancare a Expo un'area espressamente dedicata ai più giovani, la cui progettazione e gestione è stata affidata a Reggio Children l'istituzione educativa del Comune di Reggio Emilia, la cui eccellenza pedagogica è riconosciuta in tutto il mondo. Lo spazio è stato concepito come un grande giardino in cui i bambini potranno esplorare attraverso istallazioni interattive il mondo naturale: l'acqua, gli alberi, gli animali, l'energia, entrando in relazione diretta con il microcosmo e il macrocosmo vegetale, annusando aromi e spezie, lanciando messaggi in difesa del Pianeta. All'entrata verrà consegnato loro un album che permette-

rà di approfondire alcuni dei temi incontrati.
Da Reggio Emilia e Cesena con Technogym. L'azienda leader nel mondo nel settore del *wellness* e fornitore ufficiale delle ultime cinque Olimpiadi, curerà un percorso dedicato agli stili i vita salutari. La relazione tra corretta alimentazione, esercizio fisico e benessere è ormai acquisita dalla scienza. All'ingresso principale di Expo, Technogym allestirà un'area con la palestra del futuro, mentre lungo il decumano, la via principale del sito, saranno allestite 9 isole interattive per offrire ai visitatori un momento di svago e di ritrovo, ma anche soluzioni per il benessere accessibili a tutti nei diversi momenti della giornata. Sempre da Cesena arriva il gruppo Orogel, ma saranno tante le aziende agricole, i consorzi di prodotti tipici emiliano-romagnoli, le fiere che avranno un loro spazio a Expo. Tra gli altri: Coppini Olio di San Secondo Parmense e i due Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma, che saranno anche protagonisti negli spazi del supermercato del futuro di Coop e del padiglione "Cibus è Italia". ■

LA SFOGLIA DI CHEF TO CHEF

Tra i progetti *made* in Emilia-Romagna che andranno a Expo, si distingue per originalità quello di "Chef to Chef Emilia-Romagna Cuochi" che a settembre sarà negli spazi della Regione. L'associazione (presidente Massimo Spigaroli della Corte Pallavicina di Polesine Parmense) che riunisce cuochi stellati come Massimo Bottura, Igles Corelli, Paolo Teverini, ma anche Consorzi e produttori, organizzerà a settembre un viaggio via mare, via terra e via acqua – lungo le direttrici del Po, della Via Emilia e dell'Alta via dei parchi - per realizzare a Milano la sfoglia più grande del mondo: 50 metri di farina e uova che saranno poi farciti con i tanti e diversi ripieni della gastronomia regionale.

Banzi

Sotto, il rendering del supermercato del futuro all'interno del Future Food Discrict

Coop Italia

Auto, treno o metro: *come arrivare*

L'area è ben servita dalla rete dei trasporti pubblici. **I consigli per raggiungerla**

Expo

METROPOLITANA - Per arrivare con la metro bisogna utilizzare la linea 1 e seguire le indicazioni per la stazione di Rho Fiera Milano. Il tempo di percorrenza è di circa 25 minuti da piazza Duomo, 35 minuti dalla stazione centrale, 20 minuti dalla stazione Cadorna e 30 minuti dalla Stazione Garibaldi. È necessario munirsi di biglietto extraurbano. La stazione metropolitana di Rho Fiera Milano è direttamente collegata con l'accesso Ovest Fiorenza, dove ci sono biglietterie e servizi.

TRENO - Per giungere in treno è sufficiente seguire le indicazioni per la stazione di Rho Fiera Milano. Il tempo di percorrenza previsto per raggiungere il sito Espositivo è di circa 15 minuti dalla stazione centrale e 19 minuti dalla stazione Garibaldi. Il collegamento ferroviario ad alta velocità si serve, in corrispondenza dell'accesso Ovest Triulza, della nuova fermata dedicata, servita anche dalle linee suburbane e da due linee regionali, a loro volta collegate alla rete della metropolitana di Milano. Per favorire i visitatori che utilizzano i trasporto pubblico il Comune di Milano ha reso disponibili diverse forme di ticket cumulativo e integrato.

AUTO - Con l'auto privata è possibile utilizzare i seguenti parcheggi:

- Merlata (adiacente all'accesso Sud Merlata);
- Arese (collegato con navetta gratuita con l'accesso Est Roserio);
- Fiera Milano (navetta gratuita con l'accesso Ovest Fiorenza);
- Trenno (navetta gratuita con l'accesso Est Roserio).

I parcheggi auto sono disponibili solo su prenotazione.
La Regione Emilia-Romagna ha potenziato il servizio ferroviario regionale gestito da TPER sulle linee Parma-Piacenza-Milano e Ravenna-Milano per l'intera durata della manifestazione. ■

UN BIGLIETTO PER TUTTI

Numerose le tipologie di biglietti. Chi ha intenzione di visitare più volte la manifestazione può acquistare un carnet (2-3 giorni) o addirittura un abbonamento nominale (*season pass*) che consente l'ingresso libero dal giorno dell'attivazione fino alla chiusura della rassegna. I prezzi variano molto a seconda dei casi. Si può acquistare un biglietto a data aperta, valido per un giorno a scelta, oppure un biglietto a data fissa per una data specifica. Nel primo caso, che è la soluzione più costosa, bisognerà tuttavia confermare via internet la visita un giorno prima di effettuarla.
Esistono poi tantissime combinazioni (pacchetti famiglia variamente assortiti, ingresso individuale per due giorni consecutivi, ecc.), con il prezzo che varia di conseguenza. Ecco alcuni esempi: il prezzo di un biglietto standard (14-64 anni), data fissa, acquistato dopo il 1° maggio è di 34 euro (39 a data aperta). Per gli studenti (14-25 anni) gli importi scendono rispettivamente a 29 e 33 euro e ancora meno pagheranno gli over 65: 24 e 28 euro.
Scontatissimo l'ingresso serale: solo 5 euro (data aperta).
Info: *www.expo2015.org/it/biglietti*

Speciale Expo è stato realizzato dalla Redazione di "Agricoltura" in collaborazione con: Luciana Finessi, Paolo Pirani, Francesca Ponti (Servizio ricerca, innovazione e promozione sistema agroalimentare); Gianni Boselli (Agenzia informazione e comunicazione); Carlo Malavolta e Milena Breviglieri (Servizio percorsi di qualità, relazioni di mercato e integrazioni di filiera) - Regione Emilia-Romagna; Raffaella Agostini, Aster; Daniela Camboni, Apt Servizi.

Ferrari

Pomodoro: pro e contro *del trapianto automatico*

L'interramento è una delle ultime operazioni che richiedono la presenza dell'uomo. **Le macchine non hanno preso il sopravvento, ma chi le ha non è disposto a rinunciarvi**

OTTAVIO REPETTI

La meccanizzazione spinta, nella coltivazione del pomodoro, è un fenomeno relativamente recente: fino a una trentina d'anni fa, come ricorderanno i nostri lettori, era l'uomo a fare la parte principale del lavoro. Arrivarono poi le raccoglitrici meccaniche – viste da molti, ai tempi, come marchingegni imprecisi e troppo onerosi – e nel giro di pochi lustri scomparvero dai campi i raccoglitori chini sulle piante. Un lavoro massacrante in meno da fare o, per qualcuno, un'opportunità di lavoro in meno per casalinghe e studenti universitari, a seconda dei punti di vista.

Ora, seppur lentamente, avanza un'altra piccola rivoluzione, quella del trapianto: ancor oggi, sebbene l'operazione sia in buona parte meccanizzata, la mano dell'uomo è infatti indispensabile per estrarre le piantine dalla seminiera e inserirle nel disco di distribuzione. Da almeno una decina d'anni, tuttavia, esiste un'alternativa completamente automatica, che richiede una sola persona a bordo. Tuttavia il momento del passaggio di testimone ritarda, per alcuni evidenti vantaggi dell'uomo sulla macchina in termini di precisione e delicatezza del lavoro. Il trapianto automatico, tuttavia, ha dalla sua la semplicità del cantiere – uno o due operatori ne sostituiscono cinque – e la drastica riduzione dei costi: una volta ammortizzato il costo (decisamente superiore), la macchina automatica fa risparmiare parecchio.

Facciamo allora il punto su questa tecnologia, ancora ignota ai più ma che, in futuro, è inevitabilmente destinata ad aumentare in precisione e penetrazione di mercato.

Due costruttori…più uno

Quando si cominciò a parlare di trapianto automatico, furono in molti a tentare di costruire la macchina perfetta. La maggior parte – compresi alcuni big del pomodoro, come Guaresi – ha poi lasciato perdere, scoraggiata dalle difficoltà dell'operazione e da un interesse non troppo acceso degli agricoltori. Attualmente, chi vuol comprare una trapiantatrice automatica ha così due scelte... e mezza: la Futura di Ferrari, la Agriplanter dei belgi Agriplant e la Magika di Checchi & Magli. Quest'ultima, tuttavia, poco spinta dallo stesso costruttore, che peraltro è leader nelle trapiantatrici convenzionali.

In linea di massima, una trapiantatrice automatica è composta da un sistema di estrazione della pianta dalla seminiera e da una linea di trasporto fino al disco di interramento, una piccola catena di montaggio che prende il nome di robot. La parte terminale della macchina, con interramento

Sopra, la semovente Futura di Giovanni Repetti al lavoro in provincia di Piacenza

Repetti

Gabriele Grisenti usa da ormai sette anni una trapiantatrice automatica Agriplant e non sembra disposto a tornare indietro

e copertura, è uguale a quella delle comuni trapiantatrici. L'uomo, in tutto questo, ha un solo compito: prendere le cassette di piantine e metterle nell'alloggiamento di estrazione. Per far funzionare una trapiantatrice automatica sono dunque necessari due operatori: uno sul trattore e uno sulla macchina. Addirittura, nel caso della trapiantatrice semovente di Ferrari è sufficiente un solo uomo, dal momento che si può inserire il pilota automatico una volta messa la macchina sulla fila. Un trapianto manuale con la stessa capacità di lavoro ne richiede, invece, quattro o cinque.
Il vero problema da risolvere, su queste macchine, resta però quello dell'estrazione e delle fallanze, ovvero come estrarre le piantine senza romperle e come evitare che siano interrati cubetti privi di pianta. Agriplant, allo scopo, usa un estrattore basato su aghi e su un getto d'aria compressa che spinge le piante da sotto la seminiera, mentre la Ferrari Futura ha un espulsore meccanico più una pinza che preleva i cubetti. Altra differenza: mentre la Agriplant pesca fino a 20 cubetti per volta (un'intera fila, nelle seminiere tradizionali), la Futura ne prende 10, completando quindi il prelievo di una fila con due passaggi. Può però lavorare con qualsiasi tipo di seminiera, mentre la Agriplant predilige il cubetto precompresso.

Le esperienze dei produttori

Sentiamo due agricoltori che hanno ampia esperienza di trapianto automatico, per capire come questa tecnologia, sulla carta assai precisa, si comporta quando è alle prese con le difficoltà e la variabilità di un vero campo.
Cominciamo da Giovanni Repetti, proprietario, con il fratello, di 100 ettari coltivati a pomodoro a Vigolzone, provincia di Piacenza. Repetti (semplicemente omonimo di chi scrive, *ndr*) usa trapiantatrici automatiche da ormai undici campagne. «Iniziai con una macchina trainata della Ferrari a tre file singole, sostituita – quattro anni fa – dalla Futura semovente a fila binata», spiega. Sintomo, chiaramente, che non si è pentito della scelta. «No, certamente. La trapiantatrice automatica è una macchina e come tale va vista: un attrezzo che ha pregi e difetti e va usato nel modo corretto».
Quali siano i problemi, se non proprio difetti, per Repetti è presto detto: «L'uomo ha ancora una capacità di selezione maggiore. Magari strappa qualche pianta in più, però scarta la piantina cresciuta male e che avrebbe poche possibilità di sopravvivere. Questo, la macchina non lo sa fare. Altro handicap è il rapporto tra costo e capacità produttiva, nel senso che il costo di acquisto, in proporzione alla resa per ettaro, è elevato».
La Futura ha una resa paragonabile a un cantiere tradizionale a tre file: circa 3.500 metri quadrati all'ora (tre ore per un ettaro di trapianto, dunque). «Per quanto mi riguarda, è sufficiente, riesco tranquillamente a trapiantare i miei 100 ettari e penso che, se ben gestita, possa arrivare a 130. Ma se si decide di farla lavorare per quel che può davvero fare, ovvero praticamente 24 ore al giorno, si arriva tranquillamente a 150 ettari a stagione».

Riduzione della manodopera e versatilità

Una così alta variabilità di prestazioni, dice Re-

petti, è dovuta alla caratteristica della trapiantatrice automatica: la quasi totale assenza di manodopera. «L'uomo, per quanto bravo e volenteroso, ha dei limiti fisiologici: a un certo punto deve riposare. Su un'automatica, invece, basta cambiare il conducente per lavorare notte e giorno». Soprattutto se, come Repetti, si monta la guida automatica satellitare per il controllo della direzione. «Altro pregio irrinunciabile, oltre alla riduzione della manodopera, è la versatilità: in anni difficili, chi fa trapianto manuale deve raddoppiare le macchine, perché i cantieri hanno un limite massimo di ettari gestibili. Con l'automatica, come ho detto, basta raddoppiare le ore di lavoro, senza dover cercare nuovo personale né acquistare una seconda trapiantatrice».

La versatilità del cantiere è il vantaggio principale anche secondo Gabriele Grisenti, agricoltore di Parma, proprietario di 30 ettari di pomodoro e di una Agriplanter 1 Sp. «Molto spesso succede, a primavera, di avere mezza giornata di bel tempo: con l'automatica, parti e vai a fare qualche ora di lavoro, mentre se dovessi chiamare tutti gli operai e radunarli, arriverebbero quando è ora di smettere. Lo stesso vale per i giorni in cui è prevista pioggia: col cantiere manuale non inizi neanche, noi invece lavoriamo finché effettivamente non si mette a piovere. In questo modo, mio figlio e io (la macchina, trainata, richiede un secondo operatore, *ndr*) facciamo un lavoro che prima richiedeva quattro o cinque persone. Si va a 4 all'ora, velocità tripla di un cantiere manuale, e senza dipendere dai problemi di nessuno. Per come la vedo io, è il futuro». ■

Come si caratterizzano *le varietà da biogas*

Crpv

Gli ibridi in prova sono riconducibili a diverse tipologie, frutto di un lungo lavoro di selezione, **con proprietà vegeto-produttive e qualitative tra loro molto differenti**

ANGELO SARTI
Astra Innovazione e Sviluppo, Unità operativa "Mario Neri", Imola (Bo)

Il sorgo (*Sorghum bicolor* L. Moench o *Sorghum vulgare* Pers.) è una specie caratterizzata da un elevato polimorfismo. La lunga selezione operata dall'uomo ha portato alla differenziazione di diverse tipologie, classificate, a secondo degli autori, come altrettante sottospecie o varietà botaniche: *S.bicolor ssp. Bicolor*, comprendente i sorghi da granella; *S.bicolor ssp. Sudanense*, noti come sorgi sudanensi, sudangrass o sorghi gentili; *S.bicolor ssp. saccharatum*, sorghi zuccherini; *S.bicolor ssp. technicum*, saggina o sorgo da scope.
I materiali a destinazione energetica e foraggera attualmente in commercio derivano dall'incrocio di diverse tipologie e possiedono, quindi, caratteristiche morfologiche e agronomiche intermedie ai parentali. Questi ibridi possono essere così raggruppati:
Sorghum bicolor: comprende i sorghi da granella a taglia alta (non nanizzati), gli zuccherini (per lo più ibridi *bicolor x saccharatum*) e i sorghi da fibra (ibridi *bicolor x technicum*) L'accestimento in genere è scarso, buona la resa in biomassa, soprattutto nella tipologia fibra;
S. sudanense: possiedono stocco sottile e foglie strette, hanno spiccata capacità di accestimento e di ricaccio dopo lo sfalcio. Solitamente hanno destinazione foraggera;
S. bicolor x sudanense: combinazione ibrida che riunisce l'alta produzione in biomassa dei *bicolor* con la forte capacità di accestimento dei *sudangrass*. Spesso indicati anche come sorghi foraggeri, possono avere una buona capacità di ricaccio (foraggeri polisfalcio) o fornire un solo

Sopra, sorgo da biogas in fase di raccolta

SORGO DA BIOGAS - ANNO 2014. DATI VEGETO-PRODUTTIVI																		
Tipologia	Ibridi	Brand	Altezza pianta (cm)		Biomassa fresca		Sostanza secca				Indice produttivo ss/ha	Resa unitaria		Resa ettariale			
												biogas	metano	biogas		metano	
					(t/ha um. t.q.)		(%)		(t/ha)			(N m³/t tq)		(N m³/ha)			
fibra	Biomass133	Syngenta	423	ab	110,26	bc	25,5	c	27,46	a	130	186,8	94,4	20.600	a	10.410	a
	PR 817 F	Pioneer	416	b	94,03	d	27,7	b	25,44	ab	121	181,8	92,2	17.093	bcd	8.668	bcd
	Hannibal	KWS Italia	417	b	98,54	cd	26,3	bc	25,31	ab	120	179,5	91,2	17.692	bc	8.982	bc
	Herkules	Carla Import	443	a	114,69	b	22,6	d	25,28	ab	120	160,8	81,7	18.442	b	9.373	b
	Bulldozer	KWS Italia	400	b	101,36	cd	20,8	de	20,52	cd	97	162,9	83,3	16.512	cd	8.446	cd
foraggero monosfalcio	Jumbo Star	Padana Sementi	292	d	137,90	a	15,0	g	20,25	cd	96	124,2	63,7	17.130	bcd	8.784	bc
	BMR 333	SIS	302	d	102,23	cd	17,8	f	17,76	de	84	116,9	59,4	11.952	fg	6.068	f
granella taglia alta	Top Silo	Agroalimentare Sud	172	f	73,51	e	22,0	d	15,73	ef	75	146,0	73,5	10.735	fg	5.403	f
zuccherino	Freya	KWS Italia	328	c	72,13	e	31,9	a	22,42	bc	106	192,3	97,2	13.871	e	7.013	e
	Sole	KWS Italia	307	cd	71,59	e	30,1	a	20,97	cd	100	219,2	110,5	15.692	d	7.909	d
	Supersile 20	Caussade	301	d	95,46	d	19,5	ef	18,18	de	86	128,0	64,3	12.220	f	6.142	f
	CSSE 22	Caussade	264	e	91,00	d	15,0	g	13,46	f	64	113,8	58,4	10.358	g	5.316	f
MEDIE DI CAMPO			**339**		**96,89**		**22,9**		**21,07**		**100**	**159,4**	**80,8**	**15.191**		**7.710**	
CV %			4,8		7,8		5,6		9,6					6,8		6,9	
Significatività			**		**		**		**					**		**	
MEDIE PER TIPOLOGIA IBRIDI																	
fibra (5 ibridi)			420		103,77		24,6		24,80		118	174,4	88,6	18.068		9.176	
foraggeri monosf. (2 ibridi)			297		120,06		16,4		19,01		90	120,6	61,5	14.541		7.426	
granella tg. alta (1 ibrido)			172		73,51		22,0		15,73		75	146,0	73,5	10.735		5.403	
zuccherini (4 ibridi)			300		82,54		24,1		18,76		89	163,3	82,6	13.035		6.595	

sfalcio (monosfalcio). Buona la capacità di accestimento.
Alcuni ibridi, tipicamente quelli appartenenti al gruppo dei foraggeri, sono contraddistinti dalla sigla Bmr (*Brown mid rib*). Il carattere Bmr, scoperto in un mutante di sorgo nel 1978, determina una migliore digeribilità della fibra per via di un minore accumulo di lignina. Questa caratteristica, conosciuta anche su mais e molto apprezzata nei sorghi foraggeri, spesso può indurre una maggiore sensibilità all'allettamento (minore *stand ability*). Visivamente questi ibridi si riconoscono per il colore bruno della nervatura centrale, da cui il termine di *Brown mid rib*.

A Conselice (Ra) il campo prova

Nel numero di marzo 2015 di "Agricoltura" sono stati pubblicati i risultati dei test su mais da biogas acquisiti nel 2014 nell'ambito dell'attività sperimentale su mais e sorgo da biogas.
Il progetto era gestito da Beta e Astra - Innovazione e Sviluppo, in parte cofinanziato dalle società sementiere partecipanti. In questo articolo si riportano i risultati sperimentali per i sorghi da biogas. Il campo delle prove è stato allestito presso la Cooperativa Agricola Braccianti Massari di Conselice (Ra), utilizzando un disegno sperimentale a blocchi randomizzati con 4 repliche. La semina è stata effettuata il 7 maggio e la prova non ha beneficiato dell'irrigazione.
Alla raccolta sono stati prelevati campioni di trinciato fresco per le valutazioni qualitative e per la stima delle rese in metano e biogas.
Gli ibridi di sorgo in prova sono riconducibili a diverse tipologie (granella a taglia alta, zuccherini, foraggeri e fibra), dotati di caratteristiche vegeto-produttive e qualitative tra loro sensibilmente differenti. Le piante hanno complessivamente raggiunto un buon sviluppo vegetativo (altezza media di campo 339 cm).
Gli ibridi a taglia più elevata appartengono alla tipologia fibra (altezza media 420 cm). Fra questi **Herkules** è risultato l'ibrido più alto (443 cm), seguito da **Biomass 133** (423 cm). Seguono, nettamente distanziati, i sorghi zuccherini (altezza media del gruppo 300 cm) e foraggeri (297 cm). Nel complesso i materiali in prova hanno dimostrato una buona *stand ability,* intesa come capacità delle piante di mantenere un corretto assetto, senza allettare o stroncare. Fa eccezione **CSSE 22** per il quale si è avuto l'allettamento quasi completo delle parcelle. In questo zuccherino è presente il carattere Bmr a cui evidentemente si deve, in questo caso, una maggiore sensibilità all'allettamento. Non si sono invece presentati importanti fenomeni di allettamento nel caso del foraggero Bmr 333.
I sorghi da fibra sono risultati i più produttivi

Parcelle di sorgo

(resa media dei 5 ibridi 24,80 t/ha ss). **Biomass 133** (27,46 t/ha ss) si è confermata l'ibrido più performante. Seguono, con rese statisticamente non differenti fra loro e da Biomass 133: **PR817F** (25,44 t/ha ss), **Hannibal** (25,31 t/ha ss) ed **Herkules** (25,28 t/ha ss). Nell'ambito delle altre tipologie si sono evidenziati il foraggero monosfalcio **Jumbo Star** (20,25 t/ha ss) e lo zuccherino **Freya** (22,42 t/ha ss). Nella tabella di pagina 51 la produttività di ciascun ibrido è stata espressa anche come indice produttivo, ponendo pari a 100 la produttività media di campo. Ciò sta a indicare che, ad esempio, un ibrido con indice produttivo pari a 105 avrà prodotto il 5% in più rispetto la resa media di campo.

Maturazione tardiva e rese produttive

Il limite principale dei sorghi più produttivi, quali le tipologie fibra, è molto spesso dovuto alla loro tardiva maturazione. Per sfruttare a pieno la loro potenzialità produttiva e conseguire un livello di maturazione (intesa come contenuto percentuale di sostanza secca) che garantisca buone caratteristiche qualitative e un corretto insilamento, si è spesso costretti a ritardare la raccolta con le conseguenti problematiche. Sotto questo aspetto va sicuramente evidenziata l'alta capacità produttiva, in relazione alla buona precocità di maturazione, degli zuccherini Freya (22,42 t/ha ss) e Sole (20,97 t/ha ss). Mediamente gli *ibridi da fibra* e gli *zuccherini* hanno fornito le rese unitarie in metano e biogas (Nm^3/t biomassa tal quale) più elevate. Per i sorghi da fibra le rese unitarie medie in metano e biogas sono risultate pari a 88,6 e 174,4 Nm^3/t tal quale, mentre i valori medi dei corrispettivi sorghi zuccherini sono stati di 82,6 e 163,3 Nm^3/t tal quale.

I sorghi da fibra, anche per effetto dell'elevato potenziale produttivo, hanno fatto registrare le rese ad ettaro in metano e biogas più elevate (9.176 e 18.068 Nm^3/ha, rispettivamente di metano e biogas). Dal punto di vista economico ciò significa un minor costo dell'unità di biogas/metano prodotta. ■

Cultivar da granella: *i test svolti nel 2014*

Crpv

I risultati qualitativi del confronto varietale effettuato in Emilia-Romagna. **Una coltura in costante crescita per superficie coltivata**

L'interesse per la coltivazione del sorgo in Emilia-Romagna è in continua crescita; nell'ultimo decennio (2004-2014) infatti sono stati rilevati continui incrementi in termine di superficie coltivata.
La superficie dedicata a questa coltura è passata da circa 20.954 ha a oltre 31mila ha, con un aumento di quasi un terzo nel periodo considerato. La produzione unitaria ha avuto un andamento altalenante negli anni: si è passati da punte produttive di 7,4 t/ha (2004) a minimi storici di 4,3 t/ha (2012) per arrivare poi a massimi delle ultime due stagioni di 7,5 e 8,4 t/ha. I maggiori incrementi di superficie si sono registrati in provincia di Ferrara e Modena (quintuplicata), ma ciò non ha modificato la localizzazione delle aree di massima coltivazione che restano tuttora la provincia Bolognese (quasi 11mila ettari) e il Ravennate (quasi 6mila ettari).
La granella di sorgo nel corso del 2014 ha raggiunto prezzi pressoché analoghi a quelli del mais e alle volte lo ha addirittura superato. Anche nel 2014, il Centro ricerche produzioni vegetali ha proseguito il coordinamento della rete di confronto varietale tra ibridi di sorgo da granella. Tale rete è attiva dal 1980 ed è realizzata dalle aziende sperimentali nell'ambito dei programmi finanziati dalla Regione.

I campi a Imola e Parma

Nel 2014 i campi prova sono stati allestiti nei due comprensori della pianura padana (l'Emilia e la Romagna), per meglio evidenziare il comportamento vegeto-produttivo e qualitativo degli ibridi, e in particolare presso l'azienda "M. Neri" (Uo di Astra) a Imola (Bo) e l'azienda agraria sperimentale "Stuard" di Parma. L'andamento meteorologico è risultato favorevole al sorgo, con temperature inferiori alle medie storiche, mentre le precipitazioni sono state scarse all'inizio del ciclo vegetativo e superiori alle medie stagionali soprattutto nelle fasi di fioritura, formazione e riempimento della granella. A Imola la coltura è stata realizzata in asciutta, a Parma la sperimentazione è stata condotta con limitato sussidio irriguo, con due interventi di soccorso alla semina e in fase di emissione panicolo.
Come si può notare nella tabella 1 (pag. 38) la stragrande maggioranza non presenta tannini o

ROBERTO REGGIANI, JOSE ANTONIO LÓPEZ GONZÁLEZ
Azienda Agraria Sperimentale Stuard (Pr)

ANGELO SARTI
Astra Innovazione e Sviluppo, Unità Operativa "M. Neri" di Imola (Bo)

TABELLA 1 - IMOLA (BO) E PARMA: CARATTERISTICHE DEGLI IBRIDI IN PROVA IN EMILIA-ROMAGNA (1)

Ibrido	Azienda distributrice	Classe FAO	Colore della granella (2)	Ciclo emergenza-fioritura (n° gg.)		Altezza pianta (cm)		Eserzione panicolo o combine (cm)		Dimensione panicolo (cm)	Peso 1.000 semi 15% U (grammi)		Peso ettolitrico (kg/hl)	
BRIGGA	APSOV	300,00	B	58,33	C	127,17	D	18,17	C	20,28	32,54	A	74,03	B
TARGGA	APSOV	300,00	A	61,17	B	130,28	C	21,50	B	26,72	28,62	B	73,52	B
AGGYL	ISTA	300,00	B	59,00	C	131,89	C	21,00	B	22,39	29,42	B	73,80	B
ARKANCIEL	SIS	300,00	R	59,50	C	142,50	B	23,56	B	24,44	31,70	A	76,02	A
ARDITO	Venturoli	300,00	B	61,00	B	138,17	B	19,94	C	24,50	30,49	A	75,12	B
DIDGGY	ISTA	300,00	A	60,00	C	128,67	D	20,89	B	23,28	30,51	A	74,92	B
ARMIDA	Venturoli	350,00	B	61,67	B	122,33	D	16,11	C	23,44	31,53	A	75,52	A
MARCUS	Syngenta	350,00	B	62,17	B	131,28	C	20,78	B	24,00	33,80	A	75,25	A
GGOSPEL	Maisadour	350,00	B	62,33	B	145,06	B	24,94	A	23,50	26,91	C	77,03	A
ARALDO	Venturoli	350,00	B	59,50	C	136,06	C	19,06	C	24,50	31,15	A	76,02	A
ARTICO	Venturoli	350,00	B	64,50	A	131,28	C	19,72	C	25,22	31,83	A	74,20	B
CLASSUS	Syngenta	350,00	R	62,17	B	138,78	B	19,00	C	25,44	28,36	B	75,58	A
BAGGIO	APSOV	350,00	B	60,67	B	140,56	B	21,17	B	24,61	32,83	A	74,32	B
ARKOL	Semfor	350,00	A	57,50	C	127,78	D	14,78	C	25,83	29,88	A	73,15	B
JAMI	Semfor	400,00	A	65,50	A	153,56	A	28,56	A	25,28	28,20	B	75,43	A
FELSINA	SIS	400,00	B	61,00	B	145,67	B	18,61	C	24,61	29,29	B	76,37	A
GIAGUARO	Padana Sementi	400,00	B	67,00	A	128,72	D	23,00	B	25,39	25,23	C	74,78	B
PUMA	Padana Sementi	400,00	R	65,00	A	120,78	D	18,50	C	26,78	29,26	B	73,97	B
ARSENIO	Venturoli	400,00	B	61,67	B	152,06	A	26,39	A	23,78	30,18	A	76,50	A
VELOX	Limagrain / Verneuil	400,00	A	65,17	A	128,17	D	19,89	C	23,50	24,86	C	74,70	B
ANGELUS	Syngenta	400,00	B	62,67	B	133,72	C	15,39	C	23,11	30,55	A	74,87	B
KALATUR	SIS	400,00	B	62,00	B	141,22	B	14,61	C	24,50	34,00	A	76,98	A
ALBITA	Continental	400,00	B	64,83	A	150,72	A	22,83	B	25,11	32,48	A	75,95	A
BRENUS	Syngenta	400,00	B	62,50	B	144,72	B	27,94	A	25,22	30,23	A	74,68	B
FAVORITE	SIVAM	450,00	B	67,00	A	133,11	C	21,78	B	25,11	28,66	B	73,82	B
PR88Y20	Pioneer	450,00	B	62,83	B	124,00	D	19,78	C	28,00	32,42	A	75,48	A
CHEOPE	SIS	450,00	B	63,83	A	135,67	C	16,33	C	24,22	26,39	C	75,98	A
ARALBA	Venturoli	450,00	B	65,17	A	149,94	A	18,06	C	24,89	31,99	A	77,10	A
ALFA	Limagrain / Verneuil	500,00	B	68,33	A	127,28	D	23,33	B	26,11	29,09	B	74,65	B
REGGAL	APSOV	500,00	B	62,67	B	136,28	C	12,67	C	24,17	29,03	B	75,47	A
Media				**62,56**		**135,91**		**20,28**		**24,60**	**30,05**		**75,17**	
Imola				**56,24**		**138,73**		**19,67**		**25,30**	**30,73**		**75,09**	
Parma				**68,87**		**133,09**		**20,89**		**23,90**	**29,36**		**75,25**	
CV (%)				**2,93**		**3,09**		**16,17**		**-**	**7,36**		**1,79**	
Significatività località				**		*		**n.s.**		-	*		**n.s.**	
Significatività varietà				**		**		**		-	**		**	
Significatività località x varietà				*		*		**n.s.**		-	**		**n.s.**	

(1) Gli ibridi sono ordinati per classe FAO . Ogni coppia di dati avente in comune una lettera non è significativamente differente per P<=0.05, secondo il test di Duncan. (2) A = arancio; B = bianco; R = rosato

comunque ha un tenore basso; la quasi totalità degli ibridi (22 su 30) ha granella bianca e i cicli sono contenuti entro la classe 500 poiché precedenti sperimentazioni hanno dimostrato che nei nostri ambienti ibridi più tardivi non sono competitivi. Quest'anno, molti sono stati gli ibridi testati nella rete per la prima volta (**Albita, Araldo, Brigga, Ggospel, Jami, Kalatur**) a dimostrazione di un interesse crescente per questo tipo di coltura.

La produzione media dei campi (tabella 2) è stata di 10,8 t/ha, superiore di un 40% rispetto a quella della passata stagione. Anche la risposta produttiva nelle due località si è rivelata maggiore: infatti la resa media di 10 t/ha a Parma e 11,6 t/ha a Imola sono notevolmente superiori ai valori medi degli anni precedenti (media ultimo quinquennio a Parma di 6,85 t/ha, a Imola di 7,69 t/ha). Le produzioni massime sono state nell'ordine delle 11,6 t/ha a Parma e delle 13,8 t/ha a Imola.

La produttività

L'indice produttivo medio dei singoli ibridi evidenzia grosse differenziazioni tra i genotipi variando tra il 76 di **Armida** e il **113** di **Brenus**. Le

maggiori produzioni sono state ottenute, come si rileva spesso, dagli ibridi a ciclo medio, tra i gruppi Fao 400 e Fao 500. **Brenus** è risultato l'ibrido più produttivo in assoluto (resa media di 12.3 t/ha di granella), che ha fatto registrare performance elevate in entrambe le località, al secondo posto della graduatoria generale si è collocato **Kalatur** (il più produttivo a Imola) e **Albita** con 12,1 t/ha e indice di 111, che hanno preceduto **Angelus** con un valore indice di 110, **Reggal** con valore indice di 109 e **Aralba,** Velox e **Didggy** con indice di 107. Rese altrettanto interessanti e superiori alla media dei campi, sono state raggiunte da **Ardito, Arkanciel, Aggyl, Arkol, Arsenio, Artico, Baggio** e **Classus** con rese superiori alle 10,8 t/ha e indici medi compresi tra 100 e 106. Tutti questi ibridi presentano andamenti produttivi simili in entrambe le località, tranne **Kalatur** e **Ardito** a Parma e **Arsenio, Classus** e **Giaguaro** a Imola che evidenziano un leggero cedimento (rese uguali o inferiori alla media di campo). La durata media del ciclo (numero di giorni tra l'emergenza e la fioritura) è stata di 63 giorni, in linea con quella delle passate sperimentazioni, ed è stato mediamente più breve a Imola (56 giorni) e più lungo a Parma (69 giorni): vedi tabella 1. Gli ibridi più precoci sono stati **Arkol** (57 giorni) mentre i più tardivi **Alfa, Favorite** e **Giaguaro** (media di 68, 68 e 67 giorni rispettivamente). L'altezza media delle piante (136 cm) è stata in linea con i valori di lungo periodo, con valori medi di 139 cm a Imola e 133 cm a Parma (dove sono state eseguite due irrigazioni). Quelli di taglia più alta sono risultati essere **Jami** (altezza media di 153,6 cm) mentre i più contenuti, con taglia di poco superiore al metro **Puma, Armida** e **PR88y20** (rispettivamente con 121, 122 e 124 cm). L'eserzione o carattere Combine, ossia la lunghezza dell'ultimo internodo sopra lo stacco dell'ultima foglia, caratteristica necessaria a garantire una buona e agevole trebbiatura, è risultata notevolmente influenzata dalle condizioni ambientali (disponibilità idrica nella fase finale del ciclo). La misura media di 20,3 cm è in linea con quella poliennale, **Jami** è quello che ha mostrato la maggiore eserzione (29 cm circa). Il peso 1.000 semi della granella è variato mediamente tra i 24,9 g di **Velox** e i 34,0 g di **Kalatur**. Il dato medio di 30 g è stato buono e superiore alle medie della scorsa stagione; tale dato è sicuramente da imputare alle precipitazioni di fine ciclo produttivo avvenute in fase di granigione e riempimento cariossidi. Buono infine il valore medio del peso ettolitrico 75,2 kg/hL, molto simili sono risultate anche le risposte degli ibridi nelle due località: 75 kg/hL peso ettolitrico medio sia a Parma che a Imola. Pesi specifici elevati associati ad alte rese sono stati registrati per **Ggospel, Kalatur** e **Aralba**. ■

TABELLA 2 - IMOLA (BO) E PARMA: RISULTATI PRODUTTIVI DEI 30 IBRIDI IN PROVA IN EMILIA-ROMAGNA (1)

Ibrido	Azienda distributrice	Classe FAO	Produzione								
			Imola			Parma			Medie delle località		
			t/ha		Indice	t/ha		Indice	t/ha		Indice
DIDGGY	ISTA	300	11,9	A	103	11,2	A	111	11,6	A	107
ARDITO	Venturoli	300	13,7	A	119	9,1	B	90	11,4	A	105
ARKANCIEL	SIS	300	12,5	A	108	10,1	A	100	11,3	A	104
AGGYL	ISTA	300	12,5	A	108	9,7	B	96	11,1	A	102
TARGGA	APSOV	300	10,6	B	92	10,7	A	106	10,6	B	98
BRIGGA	APSOV	300	9,3	E	80	9,8	B	97	9,6	B	88
ARKOL	Semfor	350	12,3	A	107	10,7	A	106	11,5	A	106
BAGGIO	APSOV	350	12,5	A	108	10,2	A	101	11,4	A	105
CLASSUS	Syngenta	350	10,7	B	93	11,6	A	114	11,1	A	103
ARTICO	Venturoli	350	12,0	A	104	9,6	B	95	10,8	A	100
ARALDO	Venturoli	350	12,1	A	104	9,1	B	90	10,6	B	98
GGOSPEL	Maisadour	350	11,0	A	95	9,1	B	90	10,1	B	93
MARCUS	Syngenta	350	11,3	A	98	8,6	B	86	10,0	B	92
ARMIDA	Venturoli	350	8,6	F	74	7,9	C	78	8,3	B	76
BRENUS	Syngenta	400	13,6	A	118	10,9	A	108	12,3	A	113
ALBITA	Continental	400	13,7	A	118	10,5	A	104	12,1	A	111
KALATUR	SIS	400	13,8	A	120	10,2	A	101	12,0	A	111
ANGELUS	Syngenta	400	12,8	A	111	11,0	A	109	11,9	A	110
VELOX	Limagrain / Verneuil	400	12,4	A	107	10,8	A	107	11,6	A	107
ARSENIO	Venturoli	400	11,0	A	95	11,5	A	114	11,3	A	104
PUMA	Padana Sementi	400	11,4	A	99	10,0	A	99	10,7	B	99
GIAGUARO	Padana Sementi	400	9,6	C	83	11,6	A	115	10,6	B	98
FELSINA	SIS	400	11,6	A	100	9,5	B	94	10,5	B	97
JAMI	Semfor	400	9,4	D	81	9,4	B	93	9,4	B	87
ARALBA	Venturoli	450	12,2	A	105	11,0	A	109	11,6	A	107
CHEOPE	SIS	450	11,1	A	96	10,0	A	99	10,5	B	97
PR88Y20	Pioneer	450	10,5	B	91	9,2	B	91	9,8	B	91
FAVORITE	SIVAM	450	9,4	D	81	9,3	B	92	9,3	B	86
REGGAL	APSOV	500	13,0	A	112	10,7	A	106	11,8	A	109
ALFA	Limagrain Verneuil	500	10,3	B	89	9,9	A	98	10,1	B	93
Media			**11,56**		**100**	**10,10**		**100**	**10,83**		**100**
CV (%)			**12,46**			**8,30**			**10,90**		**10,57**

(1) Gli ibridi sono ordinati per classe FAO e resa media decrescente. Ogni coppia di dati avente in comune una lettera non è significativamente differente per P<=0.05, secondo il test di Duncan.

La borettana predilige *suoli di medio impasto*

I.Ter

Coltivazione di cipolla borettana

Sono quelli limosi e ben drenati della Bassa reggiana e parmense. **Avviato uno studio sui terreni adatti alla coltivazione della tipica cipolla**

CARLA SCOTTI
I.TER – Soc. Coop, Bologna

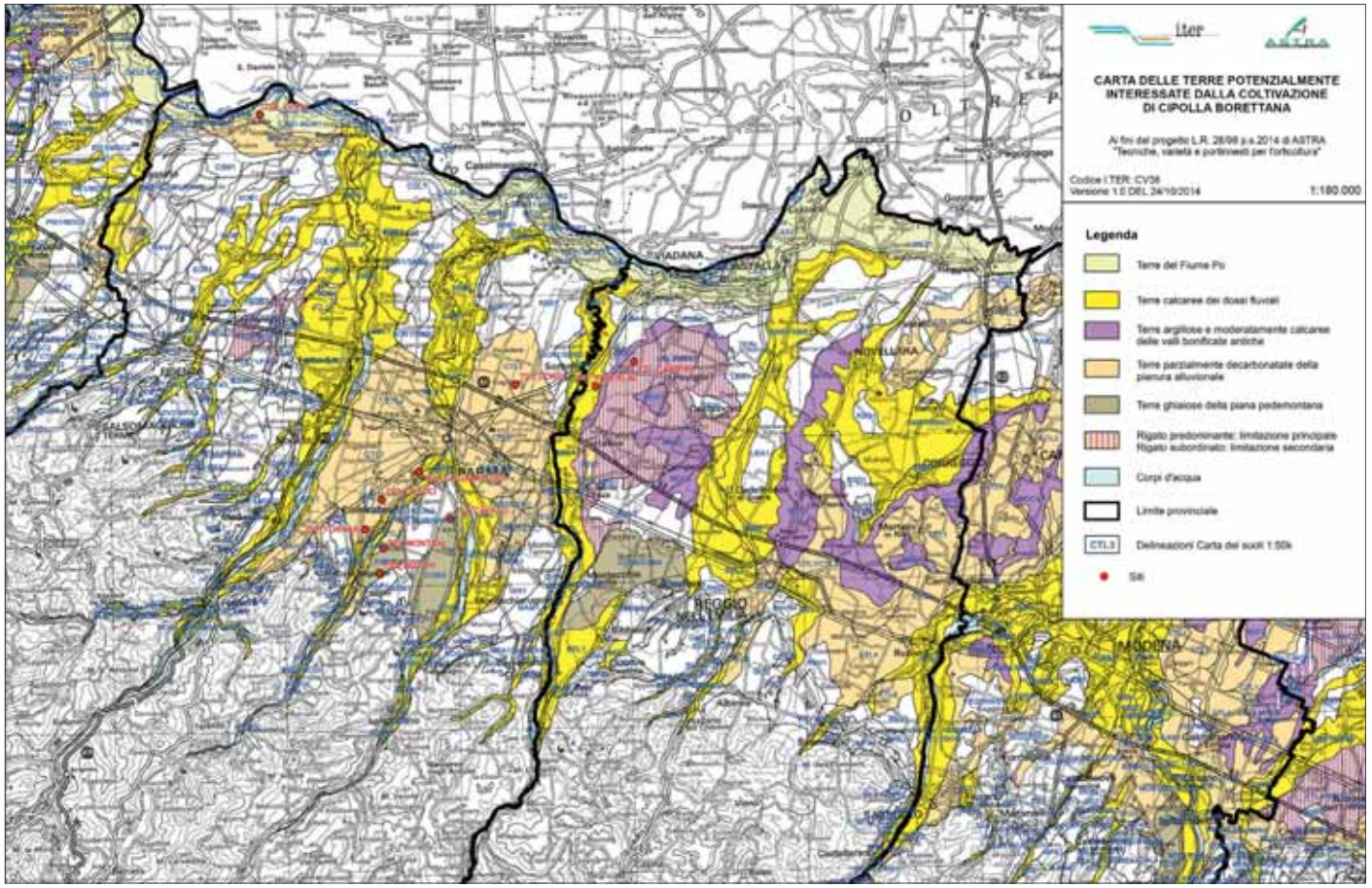
CRISTINA PIAZZA
Azienda Sperimentale Stuard, Parma

VANNI TISSELLI
Crpv, Cesena

Bulbo appiattito, lievemente incavato nella zona apicale, tuniche fini color paglierino, gusto particolarmente delicato e di buona serbevolezza: sono i caratteri che distinguono la cipolla borettana. Originaria, appunto, della zona di Boretto, in provincia di Reggio Emilia, è una varietà di origine locale la cui coltivazione è documentata fin dall'epoca dei Farnese. Dalla pianura reggiana nei primi anni venti del '900 si è estesa anche al parmense a causa di problemi fitopatologici dovuti a una stagione avversa e alla frequente ricoltivazione dell'ortaggio sul medesimo terreno.
Attualmente sono circa un centinaio gli ettari coltivati a borettana nelle pianure di Reggio Emilia e Parma, rispetto ai circa 2.600 ettari complessivi della cipolla in Emilia-Romagna, regione con la maggior produzione nazionale. Questi dati evidenziano che la borettana non ha una grande diffusione proprio perché necessita di una particolare attenzione nella gestione agronomica. In base ai conti colturali emerge, però, che la coltivazione può dare un reddito netto aziendale superiore a quello del pomodoro da industria e si configura, dunque, come un'interessante coltura per le aziende agricole.

Una specialità di nicchia apprezzata dai buongustai

La cipolla borettana è un prodotto di nicchia, apprezzata sul mercato, che viene commercializzata sia allo stato fresco, appena raccolta, sia lavorata in piccole confezioni che ne valorizzano la forma, sia ancora pelata in vaschette pronte all'uso come prodotto di IV gamma. I bulbi dal diametro più piccolo sono tipicamente utilizzati per la conservazione in vasetti, sottolio o sottaceto, mentre le cipolle più grosse sono un eccellente contorno: lessate, all'agrodolce o cucinate con aceto balsamico tradizionale. Per le sue peculiarità si ritiene che la produzione e la commercializzazione possano avere margini interessanti di espansione sia sui mercati nazio-



La Carta delle Terre della cipolla borettana

nali, sia all'estero. La possibilità di aumentare la coltivazione dipende, ovviamente, dall'accesso a mercati più ampi con adeguato riconoscimento economico legato ad un'imprescindibile qualità del prodotto. Proprio per approfondire i caratteri qualitativi graditi dal mercato, come ad esempio regolarità del calibro, assenza di tagli e scottature, resistenza al pre-germogliamento e il collegamento con il territorio di produzione, è stato attivato un apposito studio che ha coinvolto l'Azienda agraria sperimentale Stuard e la coop I.Ter, con il coordinamento di Astra Crpv e dei tecnici del Servizio agricoltura della Provincia di Reggio Emilia. Il progetto ha previsto attività sperimentali finalizzate all'avvio della caratterizzazione della produzione tradizionale per favorirne la promozione e la rintracciabilità in vista dell'adozione di un marchio certificato collegato al territorio di coltivazione.

La domanda per l'eventuale riconoscimento di un marchio Dop e Igp, da inoltrare al Ministero delle politiche agricole e forestali, deve infatti contenere tutti i fattori di identificazione del prodotto, la sua origine storica nel territorio di denominazione, nonché un preciso disciplinare di produzione. Tra gli obiettivi dello studio c'era anche l'individuazione e la conoscenza dei caratteri dei suoli di coltivazione della cipolla borettana in provincia di Parma e Reggio Emilia; l'approfondimento delle tecniche colturali e di raccolta; la verifica della qualità delle sementi utilizzate e loro caratterizzazione dal punto di vista qualitativo e produttivo; infine, la ricognizione delle eventuali problematiche/resistenze ad avversità biotiche e abiotiche.

Un'indagine conoscitiva su dieci aziende

Il lavoro è consistito in un'indagine conoscitiva che ha interessato 10 aziende produttrici opportunamente selezionate per rappresentatività delle modalità di coltivazione e ambiente pedologico. È stato predisposto un apposito questionario per raccogliere le informazioni sulle tecniche colturali e di raccolta in collegamento con i caratteri dei suoli. La verifica dell'ambiente pedologico, attraverso lo studio del suolo realizzato fino a 110 cm di profondità presso ciascuno dei 10 siti individuati, collegata alle informazioni emerse nei questionari, ha consentito la realizzazione della "Carta delle Terre potenzialmente interessate dalla coltivazione di cipolla borrettana". Essa deriva da un'elabora-

Cipolla borettana

zione della Carta dei suoli della pianura emiliano-romagnola in scala 1:50.000, edizione 2005, realizzata dal Servizio Geologico, Sismico e dei Suoli della Regione Emilia-Romagna, a cui è stata affiancata una legenda sintetica contenente la descrizione dei principali caratteri pedologici e delle principali considerazioni sulla gestione agronomica che caratterizzano tali ambienti.
In sintesi la cipolla borettana predilige i suoli di medio impasto e ben drenati tipici delle "Terre del Fiume Po", delle "Terre dei dossi alluvionali" e delle "Terre parzialmente decarbonatate della pianura alluvionale" che consentono una buona potenzialità produttiva, con soddisfacenti livelli qualitativi. Il limo, componente principale nella tessitura di questi suoli, durante gli eventi piovosi stagionali, o l'irrigazione con rotolone, provoca la formazione di croste superficiali compatte in cui ristagna acqua. Leggere lavorazioni superficiali e particolare attenzione nelle modalità d'irrigazione possono mitigare tale fenomeno.
La borettana dà buoni risultati qualitativi e quantitativi anche nei suoli tipici delle "Terre argillose e moderatamente calcaree delle valli bonificate antiche" e delle "Terre ghiaiose della piana pedemontana". Nelle prime, predominando il contenuto di argilla, va posta particolare attenzione per l'esecuzione delle lavorazioni per mantenere la buona struttura di questi suoli e per evitare fenomeni di compattamento superficiali che possono determinare asfissia radicale e ingiallimenti temporanei nella pianta. Nelle seconde la presenza di ghiaia può richiedere una maggiore attenzione negli interventi di irrigazione necessari per contenere eventuali stress idrici. La presenza di ghiaia, spesso delle stesse dimensioni dei bulbi di cipolla, richiede particolare attenzione durante la fase di raccolta per evitare che i sassi creino seri problemi alle macchine che lavorano il prodotto per il commercio.

Come si coltiva

Dal punto di vista agronomico è emerso che, di solito, le aziende agricole adottano rotazioni che prevedono la semina di cipolla borettana dopo un cereale autunno-vernino o il pomodoro. Il terreno viene preparato generalmente con un'aratura tradizionale seguita quanto prima da lavorazioni superficiali di affinamento con erpici rotanti. La semina viene effettuata a partire dai primi di febbraio, adottando un'interfila molto stretta di 5-8 cm. L'investimento ottimale infatti è intorno ai 500 bulbi/m², ideali per ottenere un calibro di 25-35 mm, maggiormente apprezzato dal mercato. Il seme è spesso autoprodotto o di produzione locale. L'irrigazione viene normalmente effettuata per aspersione, con turni di 7-10 giorni, erogando bassi quantitativi d'acqua (10-30 mm). Alcune aziende effettuano un'ultima irrigazione pochi giorni prima della raccolta, da metà a fine luglio, per favorire la fase di estirpazione delle cipolline dal terreno.
Lo studio ha previsto anche l'impostazione di un campo sperimentale per verificare la qualità della semente e confrontare diverse accessioni. In particolare è stato adottato uno schema sperimentale a blocchi randomizzati con 3 ripetizioni, 10 accessioni di seme di borettana, 4 di provenienza commerciale e 6 autoprodotte. La sperimentazione è consistita nel condurre attente indagini volte a studiare la germinabilità dei semi, la vigoria e i caratteri dei bulbi prodotti quali colore, consistenza, pezzatura, calibro, peso. L'esame dei bulbi delle varie accessioni dopo la raccolta ha permesso anche di rilevare la presenza o meno della tipica depressione apicale che caratterizza la varietà borettana.
I risultati emersi nel corso di un anno di lavoro hanno permesso, quindi, di approfondire le conoscenze di questa particolare coltura e delle sue modalità di coltivazione e di fornire la base informativa per proseguire gli studi indispensabili per avviare il processo di riconoscimento del marchio di produzione. ■

Le strategie di difesa *contro Drosophila suzukii*

Le prove 2014 per valutare l'efficacia di alcune sostanze hanno dato risultati confortanti, **però in caso di forte attacco la lotta chimica da sola non è risolutiva**

MAURO BOSELLI, ROCCHINA TISO
Servizio Fitosanitario, Regione Emilia-Romagna

Drosophila suzukii si contraddistingue dagli altri moscerini presenti negli ambienti dell'Emilia-Romagna per la capacità delle femmine di deporre le uova all'interno di frutti sani. L'insetto ha un ampio *range* di ospiti, ma attacca principalmente le ciliegie e i piccoli frutti in via di maturazione. *D. suzukii* è molto pericoloso per le colture anche a causa della sua elevata capacità riproduttiva che, con condizioni climatiche favorevoli, può portare a vere e proprie esplosioni delle popolazioni.

Dal 2011, anno della prima segnalazione dell'insetto in Emilia-Romagna, il Servizio fitosanitario regionale ha predisposto un piano di monitoraggio allo scopo di valutare la presenza dell'insetto sul territorio, individuare tempestivamente gli attacchi e raccogliere dati relativi alla biologia e al comportamento del moscerino. Il monitoraggio è stato condotto sulle colture potenzialmente suscettibili agli attacchi del fitofago impiegando trappole innescate con attrattivi alimentari per la cattura degli adulti e osservando l'andamento delle infestazioni sui frutti.

Nel 2014 le trappole sono state installate in 67 siti e hanno interessato soprattutto la coltura del ciliegio (47). Inoltre, in 26 siti, a partire dall'invaiatura, sono stati effettuati campionamenti sui frutti per rilevare la presenza di uova e di larve. Il principale obiettivo del monitoraggio 2014 è stato quello di valutare i momenti più a rischio per la coltura del ciliegio, in modo da allertare tempestivamente gli agricoltori sull'opportunità di eseguire i trattamenti. I dati delle catture degli adulti e delle ovideposizioni saranno utilizzati per la validazione di un modello previsionale già testato in Trentino.

I risultati del monitoraggio

I risultati del monitoraggio hanno evidenziato, fin dalle prime fasi, una popolazione del fitofago più elevata rispetto agli anni scorsi. Il clima mite dei mesi autunno-invernali 2013-2014 ha favorito la sopravvivenza di gran parte delle popolazioni svernanti di *D. suzukii*. Infatti a partire dalla prima settimana di maggio sono state segnalate le prime ovideposizioni sulle varietà precoci di ciliegio. Grazie alla rete di monitoraggio presente sul territorio regionale è stato possibile allertare tempestivamente i cerasicoltori. Le informazioni e i consigli per la difesa sono stati divulgati principalmente attraverso i bollettini provinciali di produzione integrata e biologica.

Nel corso della stagione l'allarme è rimasto sempre elevato a causa di un innalzamento delle popolazioni dell'insetto senza precedenti. A fine giugno sono stati segnalati danni su albicocco, sebbene limitati ad alcune varietà, e ovideposizioni su pesco, susino e vite. L'andamento meteorologico del periodo primaverile-estivo del 2014 ha senz'altro contribuito allo sviluppo delle popolazioni dell'insetto il quale risulta estremamente favorito da un clima fresco e umido. In tali condizioni la difesa del ciliegio è stata piuttosto impegnativa costringendo spesso i cerasicoltori a interventi ravvicinati e ripetuti. Tuttavia in diverse aziende sono stati

Serv. Fitosanitario ER

Danni da D. Suzukii *su ciliegio*

CARATTERISTICHE ED EFFICACIA DI ALCUNI INSETTICIDI UTILIZZABILI SU *D. SUZUKII*						
Sostanza attiva	**Classe chimica**	**Class. IRAC**	**Posizionamento**	**Tempo di carenza (gg)**	**Efficacia**	**Note**
Fosmet	Fosorganico	1B	Adulticida/Ovo-larvicida	10	Buona	Fitotossico su alcune cultivar
Dimetoato	Fosorganico	1B	Adulticida/Ovo-larvicida	14	Buona	Uso straordinario di 120 giorni nel 2014
Deltametrina	Piretroide	3A	Adulticida	3/7	Buona	Formulati commerciali con Tempo di carenza diverso
Acetamiprid	Neonicotinoide	4A	Ovo-larvicida	14	Media-scarsa	Registrato su *D. suzukii*
Spinosad	Spinosine	5	Adulticida	7	Buona	Ammesso in agricoltura biologica
Spinetoram	Spinosine	5	Adulticida	7	Buona	Uso straordinario di 120 giorni nel 2014
Cyantraniliprole	Diamidi	28	Adulticida	?	Buona	In attesa di registrazione

rilevati danni anche molto ingenti. Del resto la difesa da questo fitofago è tutt'altro che semplice.

Effettuati sei test in pieno campo

Per valutare l'attività di alcuni agrofarmaci, nel 2014 sono state eseguite in pieno campo, in regione, sei prove di lotta alla *D. suzukii* su ciliegio. I prodotti utilizzati nella sperimentazione sono stati scelti tra quelli autorizzati su ciliegio per altre avversità come spinosad, deltametrina e fosmet. Sono state inoltre impiegate sostanze attive come il dimetoato, nella formulazione Donadim 400, alla dose di 375 ml/ha, e spinetoram (Delegate WG), che hanno ottenuto nel 2014 l'autorizzazione provvisoria di 120 giorni per la lotta alla *D. suzukii*. Inoltre è stata valutata una nuova sostanza attiva (cyantraniliprole; Dupont) in corso di registrazione.
I formulati in prova sono stati applicati all'inizio dell'infestazione, fino alla raccolta. In genere sono state necessarie tre applicazioni a distanza di 6-7 giorni l'una dall'altra. In alcuni casi gli insetticidi sono stati utilizzati in combinazione, tenendo conto del loro tempo di carenza.
I dati ottenuti, seppur molto variabili tra loro, hanno permesso di valutare l'attività dei diversi formulati in sperimentazione. I livelli di efficacia delle sostanze attive in prova o delle diverse strategie hanno oscillato tra l'80% e il 90% e oltre. Non sono emerse particolari differenze di efficacia tra i prodotti in prova, mentre il *timing* di applicazione è risultato di fondamentale importanza per il buon esito della difesa, tenendo presente che la lotta al moscerino è prevalentemente di tipo adulticida. Per le strategie da adottare si dovrà tenere presente anche i possibili attacchi della mosca del ciliegio (*Rhagoletis cerasi*) e che la *D. suzukii* si manifesta, prevalentemente, in prossimità della raccolta. Di conseguenza il rispetto del tempo di carenza dei prodotti è di fondamentale importanza (vedi tabella sopra).
In ogni caso le esperienze degli anni scorsi ci dicono che in condizioni di elevata densità di popolazione, l'unica possibilità di limitare gli attacchi di *D. suzukii* è quella di integrare la lotta chimica con altre tecniche di difesa (reti antinsetto, cattura massale), adottando opportune pratiche sanitarie (raccolta completa dei frutti dopo la raccolta) e agronomiche (sfoltimento della vegetazione e controllo dell'inerbimento) per ridurre l'ombreggiamento e l'umidità nel ceraseto.

Costituito un gruppo di lavoro ad hoc

Per raggiungere risultati positivi nella lotta contro *D. suzukii* è fondamentale che l'attività di monitoraggio e sperimentazione prosegua anche nel 2015. Allo scopo è stato costituito un gruppo di lavoro formato dal Servizio fitosanitario regionale, dal Consorzio fitosanitario di Modena, Astra e Crpv di Cesena che, in collaborazione con le Università di Bologna e di Modena-Reggio Emilia, sta portando avanti sperimentazioni su varie tematiche, tra cui prove di cattura massale; ricerca di nuove trappole e attrattivi per semplificare il monitoraggio e per applicare la cattura massale; valutazione efficacia insetticidi; valutazione efficacia e fattibilità di reti anti-insetto. ■

A cura di **MARIA TERESA SALOMONI,** Proambiente, Tecnopolo Cnr, Bologna e **NICOLA DI VIRGILIO,** Ibimet - Cnr, Bologna

SCOPERTO IL MECCANISMO DI TRASPORTO DEI CARBOIDRATI NEI SEMI

L'embrione delle piante, presente nella parte più interna dei semi, è anche nella maggior parte dei casi organo di accumulo delle riserve che serviranno alle piccole piantine appena germinate come energia iniziale per la crescita. Si tratta soprattutto di carboidrati che devono essere trasportati dalle foglie, dove sono assimilati, fino alla cuticola dei semi per poi essere immagazzinati nell'embrione.
In un lavoro pubblicato sulla rivista *Plant Cell*, un gruppo di ricercatori ha finalmente fatto luce sul meccanismo di trasporto di questi carboidrati. I ricercatori hanno identificato tre proteine chiamate Sweet 11, 12 e 15 responsabili del trasporto dei carboidrati dalle foglie all'embrione. Queste proteine hanno diverse funzioni, come la secrezione del nettare, e sono anche attaccate dai patogeni, i quali appunto si nutrono delle riserve energetiche delle piante. La scoperta sarà molto utile nei programmi di miglioramento genetico per aumentare l'accumulo dei carboidrati nei semi e, quindi, la produttività delle colture da granella.

Titolo originale: **A cascade of sequentially expressed sucrose transporters in the seed coat and endosperm provides nutrition for the arabidopsis embryo.**
Autori: **Li-Qing Chen et al.**
Fonte: ***The Plant Cell*, March 2015. Scienedaily.com, 20 March 2015**

COME RIDURRE LE EMISSIONI DI AMMONIACA SENZA DANNO ALLE RESE PRODUTTIVE

Un nuovo studio condotto in Spagna ha mostrato che è possibile ridurre dell'82% le emissioni di ammoniaca a seguito delle fertilizzazioni e con un impatto minimo sui livelli produttivi, combinando strategie di gestione dei liquami con l'utilizzo di fertilizzanti sintetici non a base di urea. L'ammoniaca rilasciata in atmosfera a seguito dell'utilizzo di fertilizzanti a base di urea e di liquami può depositarsi nei pressi del campo o anche a decine di chilometri di distanza, causando problemi ambientali come l'acidificazione del suolo e l'eutrofizzazione. I ricercatori hanno testato l'effetto di 10 diversi scenari di misure integrate. L'incorporazione dei liquami a una profondità di 10 cm, la somministrazione di urea a 5 cm e la riduzione dell'utilizzo dei fertilizzanti sono stati i principali fattori studiati. Lo scenario più promettente è risultato quello con l'utilizzo di liquame e l'eliminazione dell'urea. Le caratteristiche pedoclimatiche locali influenzano le emissioni di ammoniaca. Lo studio ha selezionato le combinazioni più efficaci per ogni provincia spagnola e il risultato è stato che a livello nazionale è possibile ridurre le emissioni fino al 67% senza diminuire le rese produttive.

Titolo originale: **Yield-scaled mitigation of ammonia emission from N fertilization: the Spanish case.**
Autori: **A Sanz-Cobena. et al.**
Fonte: **Environmental Research Letters, 2014; Scienedaily.com, 18 March 2015**

DINAMICHE DI ACCUMULO DEI NUTRIENTI NELLE NUOVE VARIETÀ DI SOIA

Grazie a nuove varietà e pratiche agronomiche adatte, la produttività della soia è aumentata tantissimo negli ultimi anni, anche se permane una mancanza di informazioni aggiornate sulle esigenze nutritive e le dinamiche di accumulo dei nutrienti. Un gruppo di ricercatori della University of Illinois, con

una prova sperimentale durata tre anni, ha provveduto a fornire un aggiornamento su quali nutrienti siano i più importanti, in che periodo della stagione vengono accumulati e dove le piante utilizzano questi nutrienti, concludendo che alcuni dei nutrienti rivelatisi molto importanti non sono considerati tali nelle pratiche di concimazione.
Lo studio ha dimostrato che vi è un maggiore accumulo dei nutrienti durante lo sviluppo dei semi rispetto al passato, più granella e che quest'ultima si sviluppa più tardivamente, proprio prima della raccolta. Il fosforo è molto importante durante tutta la stagione, e oltre all'azoto, anche zolfo e rame, che si trovano nella granella a fine ciclo, sono accumulati dai 50 ai 70 giorni prima della raccolta, quando con strategie di fertilizzazione adatte, dovrebbero essere resi disponibili.

Titolo originale: **Nutrient uptake, partitioning, and remobilization in modern soybean varieties**.
Autori: **Ross R. Bender, et al.**
Fonte: **Agronomy Journal, 2015; 107 (2): 563. Scienedaily.com, 19 March 2015**

UN INFESTANTE AIUTA A RIDURE LA PRESENZA DEGLI ENTEROBATTERI NELLE ACQUE REFLUE

Typha domingensis, pianta erbacea palustre presente anche in Italia, è efficace nel ridurre del 98% la presenza degli enterobatteri nelle acque. Gli enterobatteri sono presenti nell'intestino dei mammiferi e sono coinvolti nello sviluppo di diverse malattie. Uno studio ha raccolto per un anno campioni di acqua, sedimenti e di pianta a valle di un impianto di tifa su acque reflue drenate da allevamenti, campi agricoli e da una piccola area urbana, valutando gli effetti positivi della presenza della pianta palustre.
Le radici della tifa sono sempre sommerse, assorbono nutrienti dal terreno e rilasciano composti che aiutano a ridurre l'impatto dei patogeni. Spesso queste piante sono rimosse dai canali al fine di mantenerli puliti; il loro mantenimento tramite una progettazione attenta aiuterebbe però a immettere acque meno contaminate nei principali corsi d'acqua.

Titolo originale: **Common weed revealed to diminish water pollution.**
Autori: **Investigación y Desarrollo.**
Fonte: **Sciencedaily.com, 13 March 2015**

IBRIDI DI MAIS SENZA STRESS IDRICO DALLA DUPONT PIONEER

Rese più stabili, anche in presenza di siccità, e un potenziale di alte rese in condizioni colturali favorevoli. DuPont Pioneer ha annunciato nelle scorse settimane la pubblicazione, da parte del Journal of Crop Science, di uno studio pluriennale condotto per valutare gli ibridi di mais in condizioni di scarsità di acqua.

I risultati dimostrano scientificamente l'efficacia degli ibridi Optimum® AQUAmax® di Pioneer, con un aumento della produttività in media del 6% in ambienti sotto stress idrico.

Jeff Rowe, Regional Director, DuPont Pioneer Europe, ha confermato che «grazie all'impegno nella ricerca su queste problematiche, DuPont Pioneer sta ottenendo concreti progressi nella comprensione dei fattori che contribuiscono alla tolleranza alla siccità. Ciò permetterà di continuare a fornire agli agricoltori ibridi di mais tolleranti, in Europa e in tutto il mondo». La comunità internazionale sta affrontando la sfida di produrre gli alimenti in modo sostenibile, che comporta il dover rispondere alle richieste di una popolazione in aumento in un contesto di cambiamenti ambientali avversi. Globalmente, l'acqua è il fattore più limitante per la produttività agricola e alimentare, e ogni anno provoca la perdita di raccolti per 13 miliardi di dollari a causa della siccità. Anche nell'Ue la scarsità di acqua e la siccità sono fenomeni ampiamenti diffusi e in aumento. Come riporta l'Environment Directorate General della Commissione Europea, la scarsità di acqua in Europa negli ultimi trenta anni ha comportato un costo dovuto alla siccità di 100 miliardi di euro. La Commissione prevede un ulteriore peggioramento della situazione idrica in Europa, se le temperature continueranno ad aumentare per effetto dei cambiamenti climatici. L'acqua non è più un problema di poche regioni, ma riguarda attualmente tutti i 500 milioni di cittadini europei.

RISULTATI DELLO STUDIO

Oltre 10.700 aziende agricole americane hanno fornito dati esaustivi, paragonando 78 ibridi Optimum® AQUAmax® con un campione di 4.200 ibridi leader del settore usati dagli agricoltori nella zona denominata Corn Belt.

Arlo Thompson, Maize Research Director, DuPont Pioneer Europe, ha dichiarato: «I ricercatori di Pioneer hanno condotto questo studio esaustivo come parte del nostro continuo impegno a mantenere o migliorare il potenziale produttivo, a minimizzare i rischi per gli agricoltori quando l'umidità è limitata, e aiutare a rispondere alle richieste di alimenti e mangimi in un sistema sostenibile».

«In Europa commercializziamo i prodotti Optimum® AQUAmax® dal 2012 con enorme successo», continua Jeff Rowe. «Nel corso di questi anni sempre più clienti hanno riconosciuto i benefici dei nostri prodotti e del nostro supporto agronomico, a testimonianza del fatto che gli agricoltori europei apprezzano la possibilità di accedere a soluzioni innovative fornite dai nostri nuovi programmi di miglioramento varietale.»

Ci si aspetta che la domanda di ibridi Optimum® AQUAmax® in Europa rimanga forte, visto che i prodotti continuano ad avere ottime prestazioni indipendentemente dal clima. Expo Milano 2015 sarà un'occasione da non perdere per conoscere da vicino l'impegno di DuPont per la sicurezza alimentare e per rendere il cibo più nutriente, più sano e disponibile per tutti ovunque.

DuPont Pioneer, leader a livello mondiale nello sviluppare e fornire genetica vegetale avanzata, rende disponibili sementi di alta qualità ad agricoltori in oltre 90 Paesi. Pioneer fornisce supporto e servizi per aiutare la produttività e redditività dell'agricoltore e si impegna per incrementare modelli agricoli sostenibili. Fin dal 1802, DuPont porta sul mercato globale le conoscenze scientifiche e ingegneristiche più avanzate sotto forma di prodotti, materiali e servizi innovativi. La società ritiene che, con la collaborazione con clienti, governi, Ong e leader innovativi, si possa contribuire a trovare una soluzione alle sfide globali più pressanti: garanzia di cibo sano e sufficiente ad ogni essere umano, riduzione della dipendenza dai combustibili fossili e protezione dell'ambiente. Per ulteriori informazioni su DuPont e il suo impegno per un'innovazione fondata sulla collaborazione, visitare il sito *dupont.com.*

A cura della **REDAZIONE**

Un'immagine della mobilitazione di Agrinsieme

MOBILITAZIONE AGRINSIEME
FLASH MOB PER L'AGROALIMENTARE: MENO TASSE E NO ALLA BUROCRAZIA

Un albero, disegnato sul prato da alcune centinaia di produttori disposti in fila, che lentamente frana a valle, formando alla fine la scritta "Sos" ben in vista dall'alto. Così Agrinsieme Emilia-Romagna – il coordinamento tra Confagricoltura, Cia, Fedagri-Confcooperative, Agci-Agrital e Legacoop Agroalimentare, forte di oltre 40mila imprese – ha lanciato l'allarme sul futuro dell'agricoltura in occasione del *flash mob* organizzato il 20 marzo scorso sulle colline sopra Casalecchio di Reno (Bo). Una mobilitazione che ha richiamato agricoltori da tutta la regione. Un deciso cambio di passo, è quello che hanno chiesto i promotori della manifestazione, «verso nuove politiche nazionali e regionali, tese ad allentare la morsa fiscale e burocratica». Secondo i dati di uno studio presentato in concomitanza con l'iniziativa, un quarto dei fondi Pac copre i danni causati da calamità e dissesto idrogeologico, pari a circa un miliardo di euro nel 2014, mentre il 43-45% in media del reddito imponibile delle aziende agricole se ne va invece per l'Imu. Intanto l'Emilia-Romagna ha perso il 3% di imprese agricole nel 2014 e l'1,1% di occupazione nei campi. «Non chiediamo interventi di mercato, ma solo di poterci esprimere e non essere soffocati dalla burocrazia», ha detto Guglielmo Garagnani, coordinatore di Agrinsieme Emilia-Romagna, che ha annunciato l'ingresso a breve nel coordinamento di Copagri. Alla mobilitazione era presente l'assessore regionale all'Agricoltura, Simona Caselli. «Quella emiliano-romagnola è un'agricoltura che ha nella qualità, nella distintività e nell'innovazione le sue carte vincenti. C'è tuttavia un potenziale inespresso: per questo occorre lavorare sull'organizzazione delle filiere per incrementare il valore e distribuirlo con equità, ma anche per essere più competitivi sui mercati internazionali». (*a.a.*)

APPUNTAMENTI
FATTORIE APERTE: QUATTRO DOMENICHE ALLA RISCOPERTA DEL TERRITORIO RURALE

"Vieni a coltivare le tue passioni". Questo lo slogan della campagna di comunicazione di Fattorie Aperte 2015, iniziativa che come ogni anno offre l'opportunità di conoscere il territorio e il patrimonio agroalimentare dell'Emilia-Romagna attraverso la testimonianza diretta degli agricoltori. Sono 162 le fattorie e 6 i musei del gusto che aderiscono al progetto regionale.

La 17° edizione della manifestazione si articola in cinque percorsi che permettono a ogni visitatore di trovare il proprio filone d'interesse. Nelle quattro domeniche di apertura – 17, 24, 31 maggio e 7 giugno 2015 – sarà possibile immergersi nel paesaggio rurale con il percorso "Natura e cultura" oppure partecipare alle attività per bambini e famiglie nelle aziende che aderiscono a "La campagna insegna". Si potranno degustare e acquistare prodotti locali con "Porta a casa la campagna" oppure approfittare di un pranzo agreste se si segue "Mangiare in fattoria". Info: *fattorieaperte-er.it*

CONSULTAZIONE MIPAAF
CARNI: NOVE ITALIANI SU DIECI CHIEDONO ETICHETTE TRASPARENTI

Nove italiani su dieci vogliono che ogni alimento riporti in etichetta l'origine scritta in modo chiaro e leggibile. È l'esito della consultazione pubblica on line lanciata nei mesi scorsi dal Ministero delle Politiche agricole, a cui hanno aderito più di 26mila tra consumatori e operatori. «Presenteremo a Bruxelles questi dati – ha commentato il ministro Martina insieme ad alcune proposte incisive per rendere le norme nazionali sull'etichettatura ancora più efficaci, in linea con le nuove disposizioni dell'Ue». I risultati del sondaggio sono stati resi noti in occasione dell'entrata in vigore – il primo aprile scorso – del regolamento europeo che ha imposto l'obbligo di indicazione del Paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di capi suini, ovi-caprini e di volatili. Per la carne bovina l'obbligo è già vigente, mentre restano escluse la carne di coniglio e di cavallo. L'Organizzazione interprofessionale del Gran Suino italiano sollecita l'estensione dell'etichetta di origine anche ai prodotti della salumeria.

FORUM INTERNAZIONALE
LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE: NEL 2014 SEQUESTRATA MERCE PER OLTRE 60 MILIONI

Il Mipaaf ha eseguito nel 2014 oltre 110mila controlli anticontraffazione sul territorio nazionale, con sequestri di prodotti per oltre 60 milioni di euro, attraverso i suoi quattro organismi preposti: Ispettorato repressione frodi, Corpo forestale dello Stato, Nucleo anticontraffazione carabinieri e capitanerie di porto – Guardia costiera. Nei primi due mesi del 2015 i controlli sono stati 15mila, con un valore di sequestri di circa 13 milioni di euro. I dati sono stati resi noti al Forum internazionale sulla tutela del cibo, che ha riunito a Lodi i principali organismi internazionali e circa 60 delegati stranieri, con 18 Paesi europei rappresentati.

Al summit il ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina ha lanciato alcune proposte: l'istituzione di un Forum permanente per la cooperazione nella tutela *ex officio* dei prodotti Dop e Igp in ambito europeo; la definizione di linee guida comuni; la condivisione dei risultati delle operazioni e il rafforzamento della cooperazione delle forze di polizia. Altro fronte fondamentale è la lotta all'agropirateria sul web.

SICUREZZA ALIMENTARE

IL CIBO MADE IN ITALY È 10 VOLTE PIÙ SICURO DI QUELLO EXTRA UE

I prodotti alimentari italiani sono dieci volte più sicuri di quelli extracomunitari per quanto riguarda il contenuto in residui chimici. È quanto afferma la Coldiretti in occasione della giornata mondiale della sicurezza alimentare, sulla base dell'ultima relazione dell'Autorità per la sicurezza alimentare (Efsa). Solo lo 0,6% dei prodotti *made in Italy* – è riferito – contiene residui oltre il limite, mentre la percentuale è l'1,4% per i prodotti di origine comunitaria e addirittura al 5,7% per quelli extracomunitari. Si tratta – sottolinea Coldiretti – dell'impegno degli agricoltori italiani a favore della sicurezza alimentare e rispetto ambientale.

Tra i campioni di cibo analizzati 8.270 provenivano da Paesi terzi, in seguito ai controlli più stringenti avviati sulle importazioni dopo il varo del regolamento Ue n. 669/2009. Circa 11.600 i campioni prelevati in ambito comunitario, alla ricerca di oltre 200 principi attivi.

ENOGASTRONOMIA D'ECCELLENZA

AL VIA LA COLLABORAZIONE TRIENNALE TRA REGIONE E CASA ARTUSI

Un triennio insieme (2015-2017) all'insegna del "buono" e del "bello". È questo il significato del protocollo d'intesa firmato dall'assessore regionale all'Agricoltura, Simona Caselli, e dal presidente di Casa Artusi, Giordano Conti. Il documento delinea comuni azioni per la «valorizzazione del territorio rurale, la promozione delle produzioni tipiche di qualità, la ricerca di un sistema integrato d'impresa e di risorse».

«La collaborazione con Casa Artusi – ha dichiarato Caselli – è un'opportunità importante per valorizzare ulteriormente le nostre eccellenze enogastronomiche. Tanto più in vista di Expo 2015, un appuntamento che potrà diventare un'occasione straordinaria per promuovere la nostra magnifica regione e i suoi prodotti». «Non si tratta di un documento solo sulla carta – ha sottolineato Conti – bensì di un protocollo che consolida la collaborazione su cui si fonda la nascita del centro e che sostiene il reciproco lavoro in ambito promozionale».

EMISSIONI INQUINANTI

ADEGUAMENTO TRATTORI "STRETTI": FEDERUNACOMA CHIEDE UNA PROROGA

L'industria italiana dei cosiddetti trattori "stretti", per intenderci quelli per vigneti e frutteti, lancia l'allarme sull'impatto che avrà sul settore l'applicazione della normativa comunitaria sulle emissioni dei motori. «Per adottare i nuovi dispositivi, che la Fase 4 prevede debbano essere messi in commercio dal 1° ottobre 2017 – spiega Assotrattori, l'associazione che in seno a FederUnacoma rappresenta i costruttori italiani – i trattori devono infatti essere riprogettati nelle carrozzerie e nelle dimensioni. Ma il costo per la trasformazione non può essere ammortizzato perchè il mercato dei trattori stretti è molto piccolo, 20mila macchine vendute all'anno in tutta Europa».

Di qui la richiesta di una deroga per dare maggiori prospettive a un settore che entro il 2020 sarà chiamato a un ulteriore step, quello della Fase 5. Il comparto dei trattori stretti, con molte fabbriche localizzate anche in Emilia-Romagna, vale in tutt'Italia qualcosa come 2 miliardi di euro, con circa 10mila addetti compreso l'indotto.

IN EMILIA-ROMAGNA

FEDAGRI: CRESCE FATTURATO 2014 (+1%) GRAZIE ALLA SPINTA DELL'EXPORT

La crisi non ferma la crescita delle coop agroalimentari di matrice Fedagri/Confcooperative, un universo di circa 440 imprese in Emilia-Romagna, con oltre 65mila soci all'attivo e che nel 2014 hanno totalizzato un fatturato vicino a 9 miliardi di euro (+1% sul 2013), con quasi 17.900 occupati (+0,8%). È un bilancio positivo quello delineato all'assemblea annuale dell'organizzazione dal presidente Carlo Piccinini. Un consuntivo che conferma un trend "virtuoso", nonostante la difficile congiuntura economica. Andando infatti a verificare l'andamento dal 2007 in poi, solo il numero delle coop è in leggera flessione, per effetto delle aggregazioni, mentre gli addetti sono aumentati da 15.700 a quasi 18.000, mentre il giro d'affari è cresciuto da 7,24 a 8,95 miliardi di euro. «Questi numeri – ha commentato Piccinini – testimoniano che il settore agricolo ha saputo incassare meglio degli altri i colpi della crisi». La spinta decisiva è venuta soprattutto dalla crescita dell'export (550 milioni il giro d'affari 2014), che ha fatto da contraltare alla stagnazione sul mercato interno.

Flash

CONSORZIO CULATELLO DOP: MASSIMO SPIGAROLI PRESIDENTE

Massimo Spigaroli è stato eletto presidente del Consorzio del Culatello di Zibello Dop. Vicepresidente sarà Paolo Berselli. Nel nuovo Cda entrano pure Marco Pizzigoni, Francesco Negroni, Renato Dallatana, Katia Soncini e l'ex presidente Tito Tortini.

GRUPPO ALCE NERO: FATTURATO 2014 CRESCE DELL'8%

Il gruppo bolognese Alce Nero, specializzato nel biologico, ha chiuso il 2014 con un fatturato consolidato di 54,5 milioni (+8%), grazie soprattutto all'ottima performance dei prodotti che recano l'omonimo marchio storico (+26%) e alle vendite nella Gdo (+36%).

MORTADELLA BOLOGNA, PROSCIUTTO MODENA: VENDITE IN AUMENTO

Le vendite di Mortadella di Bologna Igp sono cresciute nel 2014 del 4,3% in valore e del 6,6% in quantità, in controtendenza con il resto del mercato. In aumento anche la produzione del Prosciutto di Modena Dop (+8%), per un giro d'affari 2014 sui 6 milioni.

MAIS SANO CON GLI IBRIDI KWS

La Pianura Padana è una delle zone con le maggiori potenzialità produttive per quanto riguarda la coltura del mais, ma per contro, presenta anche le migliori condizioni per lo sviluppo dei principali funghi tossigeni. Le temperature medio-alte e i livelli altissimi di umidità relativa che persistono nei mesi estivi favoriscono lo sviluppo del *Fusarium verticillioides* (produttore di Fumonisine). Nel 2014 invece, le temperature medie sono state più basse e quindi il *Fusarium verticillioides* non ha trovato le condizioni ideali al proprio sviluppo. Al contrario invece, il *Fusarium graminearum* (produttore di Don) ha avuto tutte le condizioni favorevoli. Infatti, soprattutto in Piemonte e Friuli, ma anche in Veneto e Lombardia, gli agricoltori hanno dovuto fare i conti con questo fungo "rosso" dal colore caratteristico della muffa che si sviluppa sulla spiga (vedi foto). Questo fungo porta due tipologie di danno: in primo luogo perdita di produzione per ettaro, perchè la granella colpita da tale patogeno, oltre a pesare meno di quella sana, viene anche scartata durante le operazioni di trebbiatura in campo. In secondo luogo, quando la granella arriva in essiccatoio e viene analizzata, è penalizzata se eccede i limiti di legge per l'utilizzo umano oppure quelli consigliati per l'alimentazione animale.
Oggi gli agricoltori hanno la possibilità di poter scegliere gli ibridi di mais in base alla tolleranza genetica nei confronti di questi funghi. La maggior parte degli operatori del settore si sono resi conto che esistono genotipi di mais particolarmente sensibili a questi patogeni, mentre altri risultano essere particolarmente "puliti". Anche in un anno difficile come il 2014, la genetica KWS si è dimostrata resistente a queste problematiche, permettendo alla maggior parte degli agricoltori che hanno utilizzato mais KWS di consegnare la granella senza problemi. Questo grazie alla coltivazione d'ibridi medio-tardivi tra i quali Kerbanis, Korimbos, Kermess, Kobras e Klaxon, ma anche grazie a un nuovo sistema di coltivare il mais che prevede l'utilizzo di ibridi precocissimi (Classe FAO 200), i quali hanno presentato valori che ne hanno permesso l'utilizzo per l'alimentazione umana (Ronaldinio, Ricardinio e altri), caratteristica apprezzata dai molini in forte crisi con l'approvvigionamento di granella sana derivante da ibridi tardivi seminati a tale scopo.

TROMBA ALLARME: IL DISSUASORE ACUSTICO DIGITALE

La tromba "Allarme" è un dissuasore acustico digitale, completo di radiocomando, utilizzato per proteggere o liberare determinate zone dalle fastidiose incursioni di uccelli e animali selvatici come storni, piccioni, cinghiali ecc. "Allarme! è efficace su una superficie di circa 1.000 mq, funziona completamente in automatico ed è in grado di adattarsi alle più svariate esigenze; infatti, è possibile regolarne i tempi di funzionamento e deciderne la frequenza solamente nelle ore diurne, notturne, oppure entrambe. Equipaggiata con un altoparlante al neodimio, la tromba sviluppa una potenza di 30 Watt e offre la possibilità di collegare un ulteriore altoparlante, tramite un'uscita amplificata per aumentarne la sua efficacia. Funziona con una tensione di 12 Volt. Posizionando il dispositivo in prossimità della zona da liberare/proteggere, il problema verrà debellato definitivamente e in maniera innocua.

RIPRODUCE 15 SUONI:
1 (aquila reale); 2 (cornacchia falco); 3 (cornacchia stress); 4 (falco lodolaio); 5 (falco pellegrino); 6 (falco poiana); 7 (merlo allarme); 8 (piccione allarme); 9 (storno allarme); 10 (sparo clacson); 11 (tromba nave); 12 (scoppi); 13 (scaccia misto 3); 14 (scaccia misto 6); 15 (scaccia misto soft). Gli ultimi tre canti sono in successione in modalità casuale per non dare modo ai nocivi più ostinati di abituarsi al suono ripetitivo. L'efficacia è garantita!
N.B I suoni possono essere riprodotti in modo casuale o come si desidera.

CARATTERISTICHE
Regolazione tempi di funzionamento, timer
Funzione giorno, notte o entrambe
Tensione di alimentazione 12 Volt
Potenza: 30 Watt + 1 uscita 25 Watt
Dimensioni: 80x75x65
Peso: 465 g

A cura della **REDAZIONE**

Appuntamenti

MILANO 3-6 MAGGIO

TUTTOFOOD: SPAZI IN CRESCITA FRA CONFERME E NUOVE INIZIATIVE

Con 10 padiglioni (4 in più rispetto al 2013) e circa 2.500 aziende si delinea l'offerta espositiva di Tuttofood, il salone dell'agroalimentare che anticipa le tendenze del mercato. Tra i settori più vitali *Carne e Salumi*, in forte crescita anche quest'anno e con marchi leader come Rovagnati, Beretta, Citterio, Fiorucci e Golfera. Interessante si preannuncia anche il comparto, *Dolce Italia*, a cui parteciperanno tra gli altri Caffarel, Galbusera, G.Cova, Balocco, Corsini Biscotti. Numerose le conferme di gruppi storici per il *Lattiero Caseario*: fra gli altri Parmareggio, Galbani, Latteria Montello, Latteria Soresina, Parmalat e Zanetti.
Da segnalare il settore *Greenfood* che ha triplicato i volumi, grazie ad un'area dedicata che verrà completata da uno *showcooking*. Infine, novità importante per un Paese che ha nella pesca una risorsa tradizionale, il debutto di uno spazio riservato ai prodotti ittici.
A Tuttofood ci si incontra anche per formarsi e mettere in comune esperienze e successi. Ecco allora tre interessanti concorsi: grazie a Ipsos sarà scelto il prodotto più innovativo; con Qualivita, invece, si scoprirà il prodotto certificato di maggior qualità, mentre Assica organizzerà un *educational* dedicato all'alta salumeria.
tuttofood.it

ANDAR PER SAGRE IN ROMAGNA

3 e 4 maggio - **White Wine Show**, a Riccione (Rn) il Salone del vino bianco. Tel. 0541.426050;
3 e 10 maggio - **Sagra del fungo prugnolo** a Cusercoli - Civitella di Romagna (Fc). Tel. 0543.984319;
8-11 maggio - **Festa del cinghiale** a Zattaglia - Brisighella (Ra). Tel. 335.6005563;
16 e 17 maggio - **Sagra della fragola** a Fratta Terme - Bertinoro (Fc). Tel. 0543.460033;
16-18 maggio - **Sagra della porchetta e del tortellino** a Lavezzola - Conselice (Ra). Tel. 0545.80638

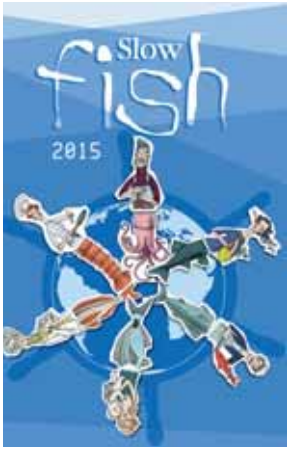
VERONA, 10-13 MAGGIO

A EUROCARNE 2015 IL LANCIO DEI *ROAD SHOW* SULLA FILIERA

Ritorna l'appuntamento di Eurocarne, occasione di incontro per gli operatori delle filiere delle carni e momento per una riflessione sulle prospettive del comparto, per migliorare la redditività e stimolare nuove opportunità di business. A questo proposito la rassegna sta potenziando la spinta verso l'internazionalizzazione attraverso la promozione dei delegati esteri e l'azione dell'Ice. Nutrite delegazioni di buyer arriveranno dai Paesi dell'area Alpe Adria (Slovenia, Croazia, Bosnia, Macedonia), Russia, Polonia, Marocco, Egitto, Emirati Arabi Uniti. Eurocarne sarà anche il trampolino di un *road show* con approfondimenti tematici.
Il debutto sarà il 25 giugno alle ore 10 a Legnaro (Pd), presso la sede dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie (viale dell'Università, 10). Sarà analizzata la Politica agricola comune e le scelte possibili per riorganizzare il settore in Italia.
Il secondo appuntamento sarà invece dedicato alla filiera suinicola e si svolgerà il 2 luglio a Reggio Emilia (ore 10), nella sede di Confesercenti (via Galliano, 8d). Tema in discussione la qualità con particolare riferimento alle tecniche sull'appendimento e la stagionatura dei salumi.
Terza e ultima tappa a Milano (9 luglio - ore 10), alla Scuola de La Cucina Italiana (piazza Aspromonte, 15). L'attenzione si concentrerà sui nuovi trend nel banco carni, nella grande distribuzione organizzata e in macelleria. *eurocarne.it*

GENOVA, 14-17 MAGGIO

AL VIA SLOW FISH: NUTRIRE IL PIANETA E SALVARE IL MARE



"Cambiamo rotta" è l'appello che lancia Slow Fish per questa settima edizione della rassegna genovese. Nell'anno di Expo, è arrivato il momento di chiamare a raccolta tutti i protagonisti – dal pescatore allo chef, dal pescivendolo al consumatore, dallo scienziato alle future generazioni – perché salvare il mare è il primo passo per nutrire il pianeta.
Il programma della manifestazione – on line su *slowfood.it* – prevede ventuno laboratori del gusto, in cui artigiani e chef guidano le degustazioni affiancati da biologi marini e pescatori; otto lezioni della scuola di

cucina con i Master of food e quattro "Appuntamenti a tavola" con star della ristorazione italiana e internazionale. Niente di meglio di Slow Fish per rifornirsi di buon pesce. Novità dell'edizione 2015 è infatti la presenza di una trentina di produttori dei Mercati della Terra liguri di Cairo Montenotte e Sarzana che animeranno il Mercato, dove acquistare il prodotto fresco e conservato, olio, spezie, sale, alghe e derivati, e l'offerta del mercato ittico di Genova, aperto tutto il giorno per l'occasione. Infine, sarà possibile per rilassarsi in Enoteca con un buon bicchiere di vino mentre i più esigenti potranno optare per una sosta nella Piazza delle birre con uno *street food* nelle Cucine di strada.

News

FAENZA (RA)

PASSATELLI & GIOVE, FORMAT PER LA RISTORAZIONE DI QUALITÀ

Passatelli & Giove

Il taglio del nastro per Passatelli & Giove con l'assessore regionale all'agricoltura Simona Caselli e il sindaco di Faenza Giovanni Malpezzi

Ambiente caldo e tipico. L'atmosfera è quella giusta per un'antica trattoria romagnola con tavoli in legno e vecchie barrique. Passatelli & Giove, il nuovo format che vuole portare il meglio del cibo e del vino di questo territorio all'interno del tempio della grande distribuzione organizzata – l'iper Le Maioliche di Faenza – offre un connubio fra tradizione e modernità, con lo *showcooking* permanente nella grande cucina a vista e le sfogline che tirano la pasta e la piada a mano in un contesto caldo e familiare dal sapore antico.
Nato dal sodalizio tra il Consorzio Appennino Romagnolo – 30 cantine di alta qualità con i vigneti arrampicati fra le colline da Rimini a Imola – e l'imprenditore ravennate Maurizio Bucci, titolare di Passatelli 22, la moderna trattoria romagnola organizzata all'interno del Mariani Lifestyle, nel centro storico a Ravenna. Passatelli & Giove è un prodotto pronto al decollo per portare la Romagna della tradizione a tavola negli ipermercati di altre regioni italiane del centro-nord e all'estero.
Da Passatelli & Giove trovano posto oltre 150 coperti organizzati con arredi della tradizione: tagliatelle e piadine si accompagnano a pietanze, verdure e dolci fatti in casa. Ovviamente non manca il vino: oltre 100 le etichette in carta, ma a farla da padrone c'è il Giove superiore, il Sangiovese realizzato mixando i migliori vini delle cantine socie del Consorzio Appennino Romagnolo.

FORMAZIONE

WINE MONITOR E WINE MERIDIAN: PARTNERSHIP SULL'EXPORT DEL VINO

Wine Monitor, l'osservatorio di Nomisma sul mercato del vino, e Wine Meridian, il magazine online dedicato allo sviluppo dell'internazionalizzazione e alla formazione, hanno dato vita a una partnership per la creazione di un percorso formativo, composto da cinque *focus* sui mercati internazionali che si svolgeranno a partire da aprile 2015 alternativamente nella sede di Nomisma a Bologna e in quella di Lonigo (Vi) di Wine Meridian.
La collaborazione tra le due voci autorevoli nel mondo del vino nasce per dare un contributo alla creazione di una piattaforma formativa, con l'obiettivo di avere dati di mercato sempre più aggiornati, per interpretare le informazioni e poi sfruttarle nell'attività lavorativa. Il percorso di formazione è rivolto a produttori e operatori del vino che intendono avvicinarsi ad alcuni mercati, con competenze nell'export vitivinicolo. Il calendario degli incontri avrà inizio con il Canada (24 aprile a Lonigo) e proseguirà alla presenza di esperti provenienti da vari Paesi con la Germania (22 maggio - Lonigo) e Usa (25 settembre - Bologna). Due le date per il Regno Unito (23 ottobre a Lonigo e 13 novembre a Bologna).
Info: *info@winemonitor.it; redazione@winemeridian.com*

Taccuino

- A **Verona,** dal **5** al **7 maggio** apre **Fruit Gourmet**, vetrina dell'ortofrutta. *fruitgourmetexpo.it*
- A **Roma**, il **19 maggio** si terrà una conferenza (in inglese) sulle **Filiere di approvvigionamento della biomassa legnosa.** *infres.eu*
- A **Marsala** il **5** e **6 giugno** si svolgerà **Enovitis in campo.** Le prove saranno effettuate presso l'azienda vitivinicola Baglio Biesina, di proprietà della Regione Sicilia. *enovitisincampo.it*
- A **San Michele all'Adige** (Tn), dal **9** all'**11 giugno**, è in programma il convegno **Agrometeorologia per nutrire il pianeta: acqua, aria, suolo, piante, animali**. *agrometeorologia.it*

Il Consorzio Kiwigold studia nuove varietà

Dopo l'esclusiva mondiale per *Jingold*, proseguono le ricerche per selezioni **all'insegna di una maggiore sostenibilità ambientale e più resistenti alla Psa**

PATRIZIA ALBERTI
Servizio Ricerca, Innovazione e Promozione del Sistema Agroalimentare, Regione Emilia-Romagna

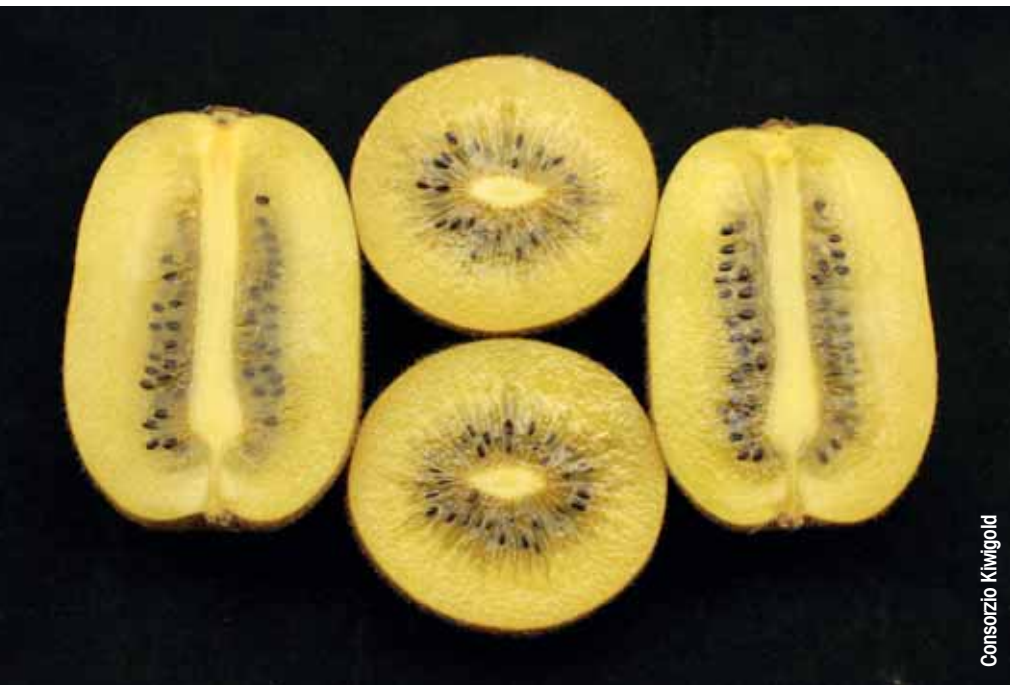
Il consorzio Kiwigold nasce nel 2001 quando alcune imprese emiliano-romagnole, leader nel settore dell'ortofrutta fresca, si aggiudicano l'esclusiva mondiale per la produzione e commercializzazione di un frutto assolutamente unico: il kiwi a polpa gialla *Jingold*. Del consorzio fanno parte produttori, vivaisti, confezionatori e rivenditori; in questo modo tutta la filiera è rappresentata, con un know-how integrato e un controllo assoluto della qualità.

Nel 2012 il consorzio ha dato vita a Jingold spa, società che gestisce le strategie commerciali e i rapporti con il mercato. Il 95% della produzione è commercializzata all'estero, solo il restante 5% sul mercato nazionale. I produttori che decidono di impiantare il kiwi *Jingold*, oltre a una programmazione complessiva degli impianti in funzione della domanda, ricevono servizi di assistenza tecnica altamente qualificata: sistema di tutela e difesa delle varietà, rigorosi controlli di qualità, coordinamento dell'attività vivaistica. La ricerca scientifica è un prezioso alleato dei produttori Kiwigold: in particolare il consorzio si avvale di un team di agronomi impegnati in programmi finalizzati al miglioramento delle tecniche di coltivazione. Nei campi sperimentali del consorzio vengono testati moderni sistemi di gestione del frutteto: i risultati della ricerca vengono quindi messi a disposizione dei produttori attraverso i bollettini tecnici periodici, con l'obiettivo di migliorare la qualità.

Un progetto finanziato dal Psr 2007-2013

In questa ottica si è dato vita al progetto "Kiwinova", finanziato dalla misura 124 del Programma di sviluppo rurale 2007-2013 della Regione Emilia-Romagna, nell'ambito del quale vengono selezionate nuove varietà: le più interessanti sono sottoposte a monitoraggio in pieno campo e per il tempo necessario a valutarne il potenziale agronomico. A parlare del progetto, intitolato "Sviluppo e selezione di nuove cultivar e applicazione di tecniche di coltivazione dell'actinidia a ridotto impatto ambientale", sono Cristina Frabboni e Alessandro Fornari, di Kiwigold. Il progetto è stato realizzato dal Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali dell'Università di Udine, sotto la responsabilità di Raffaele Testolin.

Il principale obiettivo è stato la creazione di un impianto sperimentale dove mettere a dimora diverse selezioni di actinidia per identificare nuove varietà da inserire nel mercato. Un impianto che è dotato di strumentazioni e attrezzature moderne quali centralina meteo, sonde per il terreno, sistema di irrigazione. «La possibilità di disporre di un "prototipo" di questo tipo – spiega Fornari – è estremamente impor-



Kiwi a polpa gialla C4

Consorzio Kiwigold

tante per la nostra azienda, in quanto consente di effettuare prove sperimentali. I confronti varietali sono effettuati direttamente dai tecnici aziendali, mantenendo elevata la competitività del consorzio». «Il kiwi – continua – è uno dei pochi prodotti ortofrutticoli che per molti anni è stato caratterizzato dalla presenza di una singola varietà sul mercato. Con l'ingresso di quelle a polpa gialla l'interesse del mercato è cresciuto, facendo aumentare la richiesta di innovazione varietale anche per questa tipologia di frutti».

Cassette di kiwi Jingold *pronte per la spedizione*

Frabboni sottolinea inoltre che tra le finalità del progetto c'è anche il confronto tra le diverse tecniche agronomiche che vengono comunemente impiegate in campagna per individuare quelle che possono aiutare a gestire la coltura in un'ottica di sostenibilità ambientale, garantendo al tempo stesso un'elevata qualità e un buon ritorno economico per l'agricoltore. Nel progetto è stata inserita anche la verifica della suscettibilità di queste nuove varietà al Cancro batterico dell'actinidia (Psa), la terribile malattia che si è diffusa a partire dal 2009 in tutte le aree sul territorio nazionale dove viene coltivato il kiwi, causando ingenti perdite produttive e qualitative.

Kiwi tradizionale a polpa verde Z5-6

I risultati dell'attività sperimentale

Fra le numerose selezioni messe a dimora nel campo sperimentale ce ne sono due – la C4 a polpa gialla e Z5-6 a polpa verde – che hanno mostrato le migliori caratteristiche organolettiche e un elevato grado di accettabilità da parte dei consumatori. Un secondo risultato è stato l'individuazione di due nuove selezioni maschili con fioritura similare alla varietà C4. Il polline di questi "maschi" è stato utilizzato per impollinare i fiori della varietà selezionata e di *Jintao* e, alla raccolta, i frutti sono stati utilizzati per verificare il numero di semi, per confrontarli con frutti impollinati con il maschio normalmente impiegato (cv *Belen*).

«Per quanto riguarda l'impatto sull'ambiente – continua Frabboni – il primo anno di indagini condotte sulla varietà *Jintao* ha dimostrato che è possibile ridurre l'apporto di nutrienti attraverso una migliore distribuzione dell'acqua. In questo modo la pianta riesce ad avere uno sviluppo equilibrato, con una riduzione degli apporti di concime e di acqua che, oltre ad incidere negativamente in misura considerevole sul bilancio aziendale, sono fonte di inquinamento ambientale». Per quanto riguarda la prova di sensibilità alla Psa le varietà femminili hanno mostrato sintomi simili, mentre nelle varietà maschili i sintomi si sono presentati in forma ridotta. Fra i progetti del Consorzio vi è anche la diffusione della nuovissima varietà *Donghong*, il primo kiwi rosso altamente conservabile, di forma cilindrica, calibro medio, dotato di elevato contenuto di vitamina C (120-150 mg/100 g) e con ottima conservabilità (oltre 5 mesi in frigorifero). Infine il Consorzio sta lavorando per sviluppare prodotti alimentari innovativi ottenuti dalla trasformazione industriale dei frutti con caratteristiche commerciali inferiori. ■

CONSORZIO KIWIGOLD
P.le Caduti del Lavoro, 200
47522 Cesena (Fc)
kiwigold.it

La ginestra odorosa *ama i versanti assolati*

Portamento morbido, si ricopre di fiori d'oro ricercatissimi dalle api. **Ha poche esigenze, in particolare necessita di terreni ben drenati. Non soffre la siccità**

MARIA TERESA SALOMONI, Proambiente - Tecnopolo Cnr, Bologna

MASSIMO DRAGO Servizio Sviluppo Produzioni Vegetali, Regione Emilia-Romagna

«*Molli d'auree ginestre si paravano i colli*». Ecco, bastano poche parole, ma scritte dal Carducci, per raccontare molti aspetti delle ginestre. Un portamento morbido e decombente, un fiore giallo oro, l'altitudine spontanea e preferita caratterizzano appunto la ginestra comune, *S. junceum*, chiamata anche "ginestra di Spagna" o "ginestra odorosa". In realtà, le piante definite ginestra appartengono a ben tre generi diversi, *Spartium, Cytisus* e *Genista*. Trattiamo qui il primo, che comprende una sola specie.

La diffusione nell'area mediterranea

In questa zona la ginestra di Spagna è spontanea, anzi è specie pioniera, insediandosi tra i dirupi affacciati sul mare e lungo le dune adiacenti ai litorali. Fiorisce a inizio estate formando ampie macchie cromatiche intensamente profumate soprattutto nelle ore più calde della giornata.

Grazie alla sua capacità di adattamento, colonizza aree collinari e montane del sud, o dei versanti esposti a meridione, formate da varie tipologie di suoli: siano essi poveri, calcarei, pietrosi o argillosi, tutti possono ospitarla, purché ben drenati. In ambienti estremi come questi, le piante d'alto fusto, più esigenti, non trovano le condizioni idonee per svilupparsi, lasciando libere ampie zone assolate e siccitose, adatte alle specie xerofile a taglia bassa, capaci di sopravvivere con minor consumo idrico; questa formazione vegetale viene denominata "gariga".

Dai 600 ai 1.400 metri sul livello del mare la ginestra di Spagna tende a lasciare il posto a quella dei carbonai, *Cytisus scoparius*, tipica della montagna, dalla quale si distingue per la forma dei rametti, cilindrici nella prima e spigolosi nella seconda.

Può raggiungere i tre metri di altezza

Il vigore e la forma della chioma sono condizionati dalla fertilità e profondità del suolo e dall'intensità dei venti dominanti. I giovani rami sono filiformi, di colore verde e assolvono una funzione fotosintetica in sostituzione delle

Ginestra fiorita

foglie, che cadono già in estate per ridurre la dispersione d'acqua dai tessuti in situazioni di estrema siccità.
Le foglie sono lunghe 2-3 centimetri, lanceolate, quasi sessili, rade. I fiori, ricercatissimi dalle api, hanno la forma papilionacea tipica delle leguminose. Sono disposti in racemi lunghi 10-15 centimetri e prodotti in grande abbondanza nelle piante adulte. I fiori sono utilizzati da secoli per la funzione tintoria e nella preparazione di deodoranti per ambienti.
I frutti sono dei legumi che a maturità fanno schizzare i semi se sottoposti a pressione con le dita. I semi, disposti in numero variabile di 10-15 per ogni baccello, contengono alcaloidi tossici. L'apparato radicale della ginestra è robusto ed è molto abile a trattenere i terreni; la pianta ha quindi una funzione preparatrice per l'insediamento di specie più esigenti, quali leccio, pino d'Aleppo, tamerice, eleagno, roverella con le quali si consocia.

A sinistra, fiori di ginestra in primo piano. Sotto, una ginestra fiorita

L'utilizzo industriale per l'estrazione della fibra

Il nome scientifico *Spartium junceum* deriva dal greco *sparton* (cordicella), e dal latino *juncere* (legare), a causa della consistenza fibrosa dei rametti utilizzati in campagna come legacci. Fin dall'antichità, la fibra di ginestra è stata impiegata per la tessitura; tuttora esistono progetti di ricerca scientifica curati dall'istituto Ibimet del Cnr per la selezione delle varietà e la messa a punto di processi industriali per l'estrazione della fibra. ■

Chi fosse interessato ad approfondire quest'ultimo argomento: lammatest.rete.toscana.it/lammatest/documenti/ginestra_manuale.pdf

GLI IBRIDI ORNAMENTALI VANNO RIPRODOTTI PER TALEA

La ginestra di Spagna è eliofila e xerofila, cioè amante della luce diretta e delle zone aride rispettivamente, cui va garantito il massimo drenaggio. La sua crescita nei terreni di pianura avviene con vigore e rapidità iniziali; se, però, nelle annate molto piovose, si alza il livello della falda acquifera fino agli apparati radicali, le piante rischiano di morire in breve tempo. Nei giardini, si consiglia di piantare la ginestra in posizioni rialzate, associata a piante a taglia bassa che non competono per il sole.
Non richiede concimazioni regolari; al momento dell'impianto si può aggiungere una fertilizzante fosfatico per aiutare lo sviluppo delle radici nelle prime fasi di crescita e stimolare la fioritura già dai primi anni di età.
Come molte altre leguminose arbustive e arboree, attecchisce con difficoltà in seguito al trapianto, quindi la sistemazione a dimora deve essere definitiva e prevedere l'uso di piante coltivate in contenitore. La distanza d'impianto ottimale varia secondo l'obiettivo di piantagione. Per scopi ornamentali si formano gruppi di piante distanziate almeno 1,5-2 metri l'una dall'altra, per consentire una buona penetrazione dei raggi solari e l'arieggiamento tra le chiome.
Nel caso di funzione consolidatrice del suolo, le distanze si riducono a 80-100 centimetri e la messa a dimora va eseguita a file alterne, definita "a quinconce", in modo da permettere alla chioma delle piante di ricadere negli interspazi sottostanti. Questa disposizione, una volta costituito un certo intreccio radicale, limita l'erosione dei suoli da parte della pioggia e la creazione di pericolosi canali preferenziali di sgrondo. La potatura è indicata per la formazione delle piante giovani e per il contenimento di soggetti adulti attraverso cimatura omogenea su tutta la chioma, da compiersi dopo la fioritura. Possono essere utili le potature drastiche, mirate a rinvigorire vegetazioni danneggiate. In ultimo, si effettua la potatura di pulizia dal materiale secco soprattutto in prossimità di strade e zone frequentate da persone per evitare possibili sviluppi d'incendio.
La propagazione della ginestra si esegue per via gamica, seminandola in primavera in contenitori dove verranno coltivate per circa 2 anni, periodo necessario per ottenere piante robuste adatte alla piantagione a dimora. Gli ibridi ornamentali sono invece riprodotti per talea, al fine di conservare le caratteristiche derivate dagli incroci. È difficile che le ginestre siano affette da patologie, che possono però comparire se la collocazione a dimora non è corretta e non sono rispettate le sue scarse ma precise esigenze.

A cura di **ROSA MARIA BERTINO** (*rosamariabertino@libero.it*)

METÀ NEGOZIO, METÀ BISTROT: NASCE LA RETE ALMAVERDE

Già aperti quattro punti vendita, di cui tre in Emilia-Romagna. Spazio alle degustazioni prima di acquistare i prodotti

«Mangi quello che compri e compri quello che mangi». È questa la filosofia della nuova rete di punti vendita specializzati Almaverde Bio Market, che gioca sull'abbinata negozio-bistrot. Partito da Milano nell'aprile del 2014, il progetto è arrivato in Emilia-Romagna con tre aperture, in rapida successione: nel dicembre scorso a Bologna, in gennaio a Reggio Emilia e in febbraio a Parma. Il progetto fa capo alla società Organic Food Retail, licenziataria del marchio Almaverde Bio per i punti vendita e controllata al 100% dalla torinese Ki Group, tra i protagonisti della distribuzione di prodotti bio in Italia. In cifre stiamo parlando di 5.350 clienti serviti tra negozi, erboristerie e farmacie e 47 milioni di euro di fatturato nel 2014, con un incremento dell'11% rispetto all'anno precedente.

«Crediamo che ci siano ampi spazi di crescita del mercato – spiega Dino Poggio, amministratore delegato di Ki Group e presidente di Organic Food Retail – guardando soprattutto a chi ancora non compra bio. La spesa procapite degli italiani nel biologico è la metà di quella dei francesi e un terzo dei tedeschi. Anche se la presenza del biologico è aumentata, sia nei supermercati sia negli specializzati, il primo canale distributivo per volumi di vendita di alimenti biologici resta il negozio specializzato».

Su una superficie di 350 metri quadri i negozi Almaverde Bio Market propongono un assortimento di circa 3.700 prodotti, con grande attenzione al fresco: «Per attrarre nuovi consumatori – continua Poggio – è importante far assaggiare i prodotti. Per questo abbiamo creato l'area degustazione, con possibilità di consumare *in loco* nel bistrot. E abbiamo dato più spazio all'area dei freschi, in particolare all'ortofrutta, uno dei nostri punti di forza».

Grazie a Canova, la società dedicata al biologico del gruppo cesenate Apofruit, il prodotto arriva freschissimo, con consegne dirette almeno tre volte alla settimana. Naturalmente Ki Group è il principale fornitore, perché ha un catalogo ricco di prodotti importanti, con marchi storici del biologico, italiani ed esteri. Poi c'è la gamma Almaverde Bio: non solo ortofrutta, ma anche prodotti trasformati di ottima qualità, di grandi aziende italiane. Da altri fornitori compriamo invece tutti i prodotti che è importante avere, per completare l'assortimento».

L'ampio reparto ortofrutta, quarta gamma compresa, nel negozio Almaverde Bio Market di Bologna

I primi quattro negozi Almaverde Bio Market sono a gestione diretta, ma all'orizzonte si profila già la rete in *franchising*. «L'idea è di aprire una vera e propria catena di negozi di medie dimensioni nel giro di 3-4 anni – conclude Dino Poggio – concentrandoci nel centro-nord Italia, almeno per la fase iniziale. Agli imprenditori che si affacciano in questo settore intendiamo offrire un progetto chiavi in mano, con tutta la formazione che serve. Perché nei negozi bio non si trovano solo migliaia di prodotti, mentre nei supermercati si arriva al massimo a qualche centinaio, ma si contribuisce alla cultura del biologico. C'è chi ti consiglia, chi conosce i prodotti e la loro storia, chi ti spiega come cucinarli. È questa la forza degli specializzati rispetto ai punti vendita a libero servizio».

In calendario

Expo - Biodiversity Park
1 maggio-31 ottobre Milano
Padiglione del biologico e del naturale
www.expo2015.org

Vinissage
23-24 maggio
Asti
Salone dei vini biologici e biodinamici
www.comune.asti.it

BioFach China
28-30 maggio
Shanghai (Cina)
Fiera internazionale del biologico
www.biofach-china.com

Mercatini bio di marzo in Emilia-Romagna
Fontanellato, Lesignano de' Bagni e Traversetolo (Pr); Reggio Emilia; Piumazzo, Spilamberto, Vignola e Modena; Budrio, Imola, Ozzano dell'Emilia, Valsamoggia e Bologna; Ferrara; Brisighella, Faenza, Lugo e Ravenna; Cesena, Forlì e Forlimpopoli (Fc).
Altri appuntamenti su biobank.it

A cura di **WILLIAM PRATIZZOLI** Arpa-Simc - Area Agrometeorologia, Territorio e Clima

LUNA DI MAGGIO 2015

LUNA PIENA
4 maggio

ULTIMO QUARTO
11 maggio

LUNA NUOVA
18 maggio

PRIMO QUARTO
25 maggio

PREVISIONI STAGIONALI FINO A GIUGNO

(A cura di ***VALENTINA PAVAN,*** *Arpa-Simc)*
Temperature: *Le medie trimestrali saranno probabilmente confrontabili o superiori alla norma. Nel corso del trimestre è probabile che le temperature si mantengano miti, con minime confrontabili o superiori alla norma e bassa probabilità di prolungate onde di calore.*
Precipitazioni: *Totali trimestrali probabilmente normali o inferiori alla norma.*
Previsioni a lungo termine e fino a tre mesi sono presenti sul sito dell'Arpa Emilia-Romagna ***arpa.emr.it/sim/?previsioni/lungo_termine***

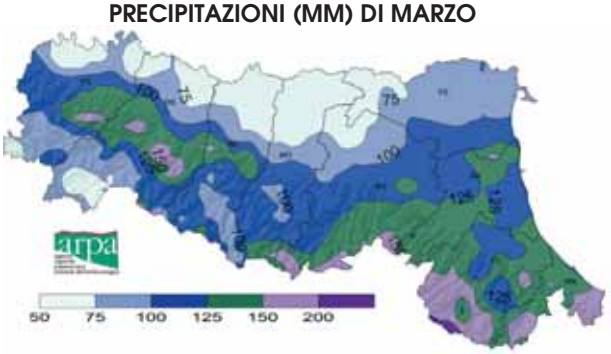
L'ANNO SCORSO DI QUESTI TEMPI

Dopo una fase di iniziale maltempo che aveva fatto temere il ripetersi di quanto accaduto nel 2013 (nei primi quattro giorni era caduta quasi tutta la pioggia attesa nel mese), marzo 2014 ha proseguito con cielo in prevalenza sereno e solo deboli piogge nell'ultima decade. Nel complesso le piogge sono state nella norma lungo tutta la fascia di pianura prossima al corso del Po, superiori in Romagna (di circa il 50%), ancora più elevate sui rilievi. Riguardo alle temperature, il mese, come tutto l'inverno 2013-2014, è stato più caldo del normale di circa 2-3°C.

MARZO 2015:
FORTI PIOGGE OVUNQUE

Il primo mese di primavera si conferma estremamente variabile, non tanto nell'andamento meteorologico come vorrebbe la tradizione popolare, quanto in termini climatologici, cioè come andamento nel corso degli anni. Dopo la quasi completa siccità di marzo 2012, lo stesso mese, nel 2013, ha portato piogge elevate, in molte aree eccezionali, tali da rendere i campi impraticabili e scombinare i piani colturali primaverili. Anche quest'anno marzo ha portato precipitazioni elevate, ovunque superiori alla norma. In Romagna e in aree limitrofe del Ferrarese sono piovuti tra 100 e 150 mm, dal doppio a tre volte le attese climatiche (1991-2010), e le piogge di quest'anno sono state, in quelle aree, superiori anche a quelle del marzo 2013. Le piogge si sono concentrate in pochi episodi, a inizio, metà e fine mese; più precisamente nei giorni dal 4 al 5, dal 15 al 17, e nella giornata di mercoledì 25. Le temperature hanno seguito l'andamento atteso dal clima; la sola anomalia di rilievo ha riguardato le massime degli ultimi giorni del mese, salite rapidamente dai 15°C "climatici" registrati il giorno 27, sino a toccare i 25°C del 31 marzo.

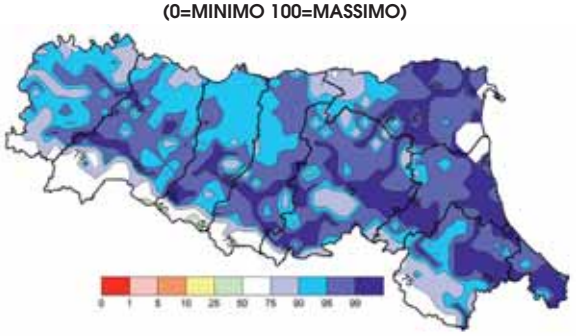
EMILIA-ROMAGNA: PRECIPITAZIONI (MM) DI MARZO



IN CAMPAGNA: IL FOHN PERMETTE L'AVVIO DELLE SEMINE

L'elevata umidità dei terreni ha reso difficoltosa la preparazione dei terreni e ritardato tutte le lavorazioni. Gli ultimi giorni del mese hanno portato un intenso fenomeno di fohn, con venti caldi e asciutti, temperature massime prossime a 25°C (rispetto ai 15 attesi) e raffiche di vento sino a 70 km/h: queste condizioni hanno accelerato la perdita di umidità dei primi strati di terreno e permesso l'avvio diffuso delle semine.

QUANTITÀ DI ACQUA DISPONIBILE NEL TERRENO AL 29 MARZO
(0=MINIMO 100=MASSIMO)



FEBBRAIO 2015: TEMPERATURE MINIME E MASSIME IN EMILIA-ROMAGNA		
Pioggia cumulata massima in pianura	167.0 mm	Vergiano-Rimini (Rn)
Pioggia cumulata massima sui rilievi	252.2 mm	Bagno di Romagna (Fc)
Temperatura massima	27.1°C il 31	Zibello (Pr)
Temperatura minima in pianura	-3.5°C il 9	Colorno (Pr)

SANO, SICURO E SUFFICIENTE: ECCO IL CIBO CHE VORREMMO

ENRICO CINOTTI

"Nutrire il Pianeta" non è solo il tema ma anche l'auspicio di Expo 2015 che si apre tra pochi giorni a Milano. Tra gli obiettivi primari dell'Esposizione Universale c'è quello di "rafforzare la qualità e la sicurezza alimentare, vale a dire la sicurezza di avere cibo a sufficienza per vivere e la certezza di consumare cibo sano e acqua potabile" e anche di "assicurare un'alimentazione sana e di qualità a tutti gli esseri umani per eliminare la fame, la sete, la mortalità infantile e la malnutrizione".

In un mondo in cui ogni anno si sprecano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, affermare il diritto a un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti gli abitanti della Terra sembra un traguardo irraggiungibile. Eppure adottando "misure di sostenibilità" si può abbattere lo spreco alimentare nel mondo del 50% entro il 2020: è questo uno dei capisaldi del Protocollo di Milano dal quale, alla fine dell'Expo il prossimo 14 ottobre, nascerà la Carta di Milano, il documento che verrà consegnato al segretario generale dell'Onu, Ban Ki-moon e che conterrà i nuovi diritti e doveri dell'umanità sul cibo.

Una sfida avvincente e complicata allo stesso tempo che dovrà tenere insieme modi diversi di tutelare il diritto all'alimentazione: l'accesso al cibo da un lato, soprattutto per chi vive nelle regioni più povere del mondo, e il diritto alla sicurezza alimentare, la minaccia principale per i consumatori più fortunati del Pianeta.

Wikipedia

Tenere unite le tre "s" – un cibo sano, sicuro e sufficiente – è una sfida universale con declinazioni diverse a seconda della latitudine dalla quale si affronta il problema. Quali misure occorrerebbero, ad esempio, per aumentare le tutele di un consumatore italiano? Cominciamo col dire che nel nostro Paese non c'è un registro pubblico per segnalare l'allerta alimentare. Nonostante non manchino esempi da seguire in Europa (come il servizio svolto da anni dalla *Food Standard Agency*, l'agenzia britannica che addirittura avverte i consumatori anche via twitter) e anche in Italia (la Regione Valle d'Aosta da tempo ha adottato un sistema di trasparenza per informare i consumatori dei ritiri), da noi si continuano a gestire – molto spesso – sotto silenzio gli allarmi alimentari. Ovvero: i ritiri degli alimenti contaminati o ritenuti dannosi per la salute dei consumatori avvengono ma nessuno informa direttamente il consumatore che magari ha già acquistato il prodotto "incriminato".

Un passo in avanti l'hanno compiuto alcune insegne della Gdo che da tempo pubblicano nei loro siti internet i prodotti ritirati dagli scaffali, ma serve uno strumento pubblico che possa orientare i consumatori in caso di allarme.

Un'altra azione utile sul fronte della trasparenza è quella di ripristinare l'obbligo di indicare in etichetta lo stabilimento di produzione: il Governo italiano, sulla spinta dell'opinione pubblica, ha deciso di verificare in sede Ue la possibilità di ripristinare l'indicazione. Infine, il contrasto alle frodi e alla contraffazione alimentare, una piaga che ogni anno sottrae 16 miliardi di euro al *made in Italy*. All'Italia servirebbe una struttura di coordinamento dell'attività giudiziaria in grado di poter svolgere indagini su tutto il territorio nazionale, una proposta più volte delineata dall'ex procuratore Giancarlo Caselli, presidente dell'Osservatorio sulla criminalità agroalimentare promosso dalla Coldiretti. L'istituzione di una sorta di superprocura per la tutela agroalimentare, simile a quella francese, sarebbe un bel regalo ai consumatori italiani nell'anno di Expo 2015.

BELEM®
PROTEZIONE

Effetto MESH NET

Crea la rete di protezione per le tue colture

sestosensocom.it

Geo-insetticida microgranulare ad alta densità ed ampio spettro d'azione contro gli insetti del terreno, utilizzabile su mais, mais dolce, sorgo e girasole

SUMITOMO CHEMICAL ITALIA

www.sumitomo-chem.it

Agrofarmaco autorizzato dal Ministero della Salute, a base di cipermetrina, n. di registrazione 15371 del 18/05/2012.
Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto.
È OBBLIGATORIO L'USO DI IDONEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E DI ATTREZZATURE DI LAVORO CONFORMI (D. Lgs. 81/2008 e ss. mm.).

www.agrimaster.it

C'è sempre

qualcosa

di

nuovo

Agrimaster si apre al mondo che cambia per stare ancora più vicina agli imprenditori agricoli. Venite a conoscere una gamma sempre più assortita ed i nuovi servizi creati per migliorare il vostro lavoro.

nel mondo

Agrimaster

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