

agr.

Gennaio 2021 - n. 1 - Anno XXIV - <http://emiliaromagna.cia.it>

agrimpresa



Periodico di informazione agricola e tecnico economica
E M I L I A R O M A G N A



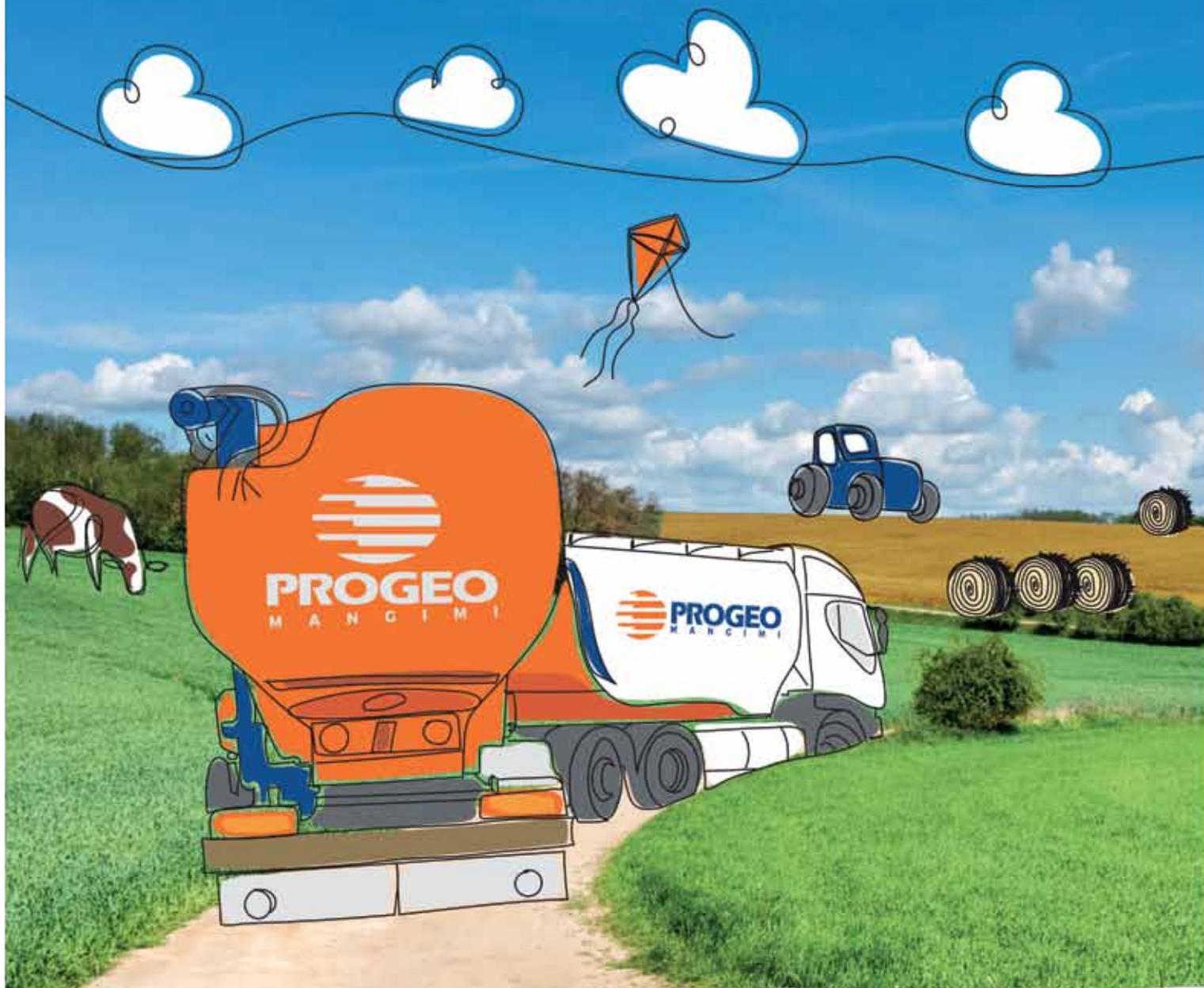
Biodiversità da preservare

**Il vivaismo ortofrutticolo punta
sull'innovazione varietale**

**Piogge e maltempo hanno messo a
dura prova campagne e centri abitati**



PRESENTI
IN **NATURA**



Felice e Prospera
2021



PROGEO

PROGEO Società Cooperativa Agricola
tel. 0522 346411 - www.progeo.net



Pensiamo positivo

Claudio Ferri
direttore Agrimpresa

Le piogge torrenziali dei primi di dicembre hanno ancora una volta messo in luce la fragilità di molte aree dell'Emilia Romagna, a partire dalla esondazione del fiume Panaro all'alba del 6 dicembre scorso. Un episodio, ironia della sorte, avvenuto il giorno successivo alla celebrazione della Giornata mondiale del suolo e nel bel mezzo delle elezioni per il rinnovo dei Consorzi di bonifica, enti che ricoprono un ruolo importante nella regimazione delle acque e che hanno dato dimostrazione di essere reattivi e all'altezza della situazione.

Suolo 'consumato', fattori climatici e probabilmente qualche inadempienza nella vigilanza degli alvei fluviali hanno determinato una situazione non certo nuova. Sulle possibili cause dell'esondazione il presidente della Regione Emilia Romagna ha istituito una apposita Commissione che dovrà accertare cosa ha causato il cedimento dell'argine, una voragine larga una settantina di metri.

La prevenzione resta sempre la migliore via per attenuare questi fenomeni e se è ancora prematuro azzardare le possibili cause, il sospetto è che ancora una volta possano essere state le tane di animali fossori ad indebolire le arginature. Se così fosse occorre allargare la lunga lista delle opere di prevenzione, allontanando pregiudizi di stampo protezionista e agire con determinatezza per impedire che i selvatici compromettano una bacino idrografico, quello modenese, già fragile. L'episodio non è stato l'unico negli ultimi anni e a più riprese, infatti, l'Emilia Romagna è stata interessata da eventi destabilizzanti, causa di forti disagi e soprattutto responsabili di ingenti danni economici ai produttori agricoli, e non solo. In tema di fauna selvatica e ungulati, l'assessore regionale all'Agricoltura Mammi rimarca poi la necessità di raggiungere gli obiettivi di prelievo previsti dal Piano faunistico, "in caso contrario prenderemo provvedimenti", dice.

A proposito di danni, oltre a quelli degli animali selvatici l'agricoltura emiliano romagnola fa i conti con quelli arrecati dalla cimice asiatica: mentre siamo in chiusura di giornale, sembra che siano in arrivo le provvidenze per i produttori che hanno subito perdite: una buona notizia, anche se probabilmente non compenseranno il crollo di fatturato delle imprese.

Il 2020 verrà ricordato per l'emergenza sanitaria e per ciò che ha comportato per famiglie e sistemi produttivi dove l'economia, in generale, ha subito delle forti contrazioni. Nel disagio, è bene ricordarlo frequentemente, il settore primario non si è fermato ed ha sempre assicurato le derrate alimentari, anche con consegne a domicilio, un servizio apprezzato che ha garantito l'approvvigionamento a consumatori 'bloccati' dal Covid.

Il 2021 non lascia alle spalle il Coronavirus, o almeno così sarà nei primi mesi dell'anno, quindi i malaugurati effetti su persone, società ed economia non sfumeranno rapidamente. Questa è la realtà di oggi, ma l'ottimismo non ci deve abbandonare.



EDITORIALE

Pensiamo positivo

PRIMO PIANO

Una legge regionale per l'agricoltura sociale

ATTUALITÀ

DOSSIER BIODIVERSITÀ ANIMALE

Un bando regionale per tutelare le razze a rischio	6
Quei buoi romagnoli che salvarono il campionato europeo	6
Bianca Modenese tutelata dagli allevatori custodi	7
Il Parmigiano di qualità della Rossa Reggiana	8
Uova e carne di Gallina Modenese per buongustai	9
Le pecore autoctone dell'Appennino emiliano romagnolo	9
La bovina Romagnola non è premiata dal mercato	10
Polli e oche nei cortili coniugano bellezza e utilità	10-11
Asino Romagnolo utile per la <i>pet therapy</i>	11
Il Cavallo del Delta va di pari passo col turismo rurale	12



La corilicoltura prende piede in Romagna **13**
 Passaporto delle piante garanzia di qualità fitosanitaria **14**

Le innovazioni varietali della fragola	15
Piante brevettate e commercializzate in tutto il mondo	16
Produzione diversificata di ortaggi per reggere il mercato	17
Distretto agroalimentare punto di riferimento per l'Oi pomodoro da industria	18
Bene la campagna della Patata di Bologna Dop	19
Il vivaismo punta sul miglioramento genetico	20
Visite specialistiche: Anp denuncia lunghe liste di attesa	21
Gasolio agricolo escluso da obbligo comunicazione registro carico-scarico	22
Nel 2020 la produzione di Parmigiano segna un +5%	22
Medica da seme, fissato il prezzo di riferimento	31



DAL TERRITORIO

FERRARA Agricoltori protagonisti nella tutela del suolo e della biodiversità	23
EMILIA CENTRO L'esondazione del fiume Panaro allaga case e terreni	24-25
IMOLA Vendita diretta importante integrazione al reddito	26
REGGIO EMILIA Donne in Campo di Reggio Emilia dona albero di Natale ad una casa protetta	27

FISCO Corrispettivi telematici e lotteria degli scontrini: le novità	28-29
Come attivare il <i>cashback</i> per il rimborso del 10%	29



Direttore responsabile:
Claudio Ferri
 c.ferri@cia.it

Hanno collaborato:
 Erika Angelini, Lucia Betti, Cristian Calestani, Mirco Conti, Alessandra Giovannini, Gabriele Papi, Luca Soliani

Progetto grafico e impaginazione:
 luisabacca@gmail.com

Copertina: Mirco Villa

Direzione, redazione e amministrazione centrale: Bologna - via Bigari, 5/2

Tel. 051.6314311 Fax 051.6314333
 E-mail: agrimpresa@cia.it
 http://emiliaromagna.cia.it

Redazioni provinciali:
 Bologna - via Bigari, 5/2
 Tel. 051.6314411 Fax 051.6314444
 Ferrara - Chiesuol del Fosso
 via Bologna, 592/A
 Tel. 0532.978550 Fax 0532.977103
 Forlì - via A. Vivaldi, 11
 Tel. 0543.22017 Fax 0543.22041
 Imola - via Fanin, 7/A
 Tel. 0542.646111 Fax 0542.643348
 Modena - via Santi, 14
 Tel. 059.827620 Fax 059.330555
 Parma - via Fratti, 22
 Tel. 0521.701011 Fax 0521.273801
 Piacenza - via Colombo, 35
 Tel. 0523.606081 Fax 0523.594542
 Ravenna - via Faentina, 106

Tel. 0544.460182 Fax 0544.463114
 Reggio Emilia
 viale Trento Trieste, 14
 Tel. 0522.514532 Fax 0522.514407
 Rimini - via Matteucci, 4
 Tel. 0541.54284 Fax 0541.21768

Editore:
 AGRICOLTURA È VITA Scrl
 Presidente: Stefano Calderoni

Consiglio di amministrazione:
 Arianna Alberici, Marco Bergami,
 Matteo Pagliarani, Gianni Razzano

Iscriz. Reg. Naz. della Stampa
 ID/10162 del 04/03/98
 Iscrizione al Registro Operatori
 Comunicazione (ROC)
 n. 8391 del 29/08/2001
 Registrazione:

Tribunale di Bologna N. 6773
 del 2 Marzo 1998

Tipografia:
 LITO GROUP srl Via dell'Industria, 63
 41042 Spezzano (MO)

Abbonamenti:
 13 numeri 14,00 euro
 Gruppo 1 - 70%
 Poste Italiane S.p.A. - Spedizione
 in abb. post. - D.L. 353/2003
 (conv. in L. 27/02/2004 n.46)
 art. 1, comm. 1
 Periodico associato all'Uspi:
 Unione stampa periodica italiana

Questo numero di Agrimpresa è stato
 chiuso in redazione il 18 dicembre 2020
 e stampato in 20 mila copie

Agricoltura sociale, Mammi: sì all'istituzione di una legge regionale

Claudio Ferri

BOLOGNA - Il sistema agricolo regionale deve andare sempre più nella direzione del *precision farming*, dell'innovazione tecnologica e della ricerca per far fronte ai pericolosi fenomeni atmosferici sempre più frequenti e imprevedibili che impongono scelte rapide, anche negli investimenti, in tecnologie e meccanismi di difesa. Lo ribadisce l'assessore regionale all'Agricoltura, **Alessio Mammi** che ricorda come la sfida dei prossimi anni dovrà tenere insieme produttività e sostenibilità ambientale, sociale ed economica. I settori in difficoltà sono tanti, primo tra tutti quello frutticolo, dove patologie e parassiti di recente introduzione, penalizzano gli agricoltori.

"La filiera dell'ortofrutta, in questi anni, è andata in difficoltà – conferma Mammi - e la Regione Emilia Romagna è in campo con diverse azioni: sono in arrivo 63milioni di euro di indennizzi per la cimice asiatica e abbiamo chiesto, ed ottenuto, la deroga alla 102 per le gelate che consentirà alcuni sgravi alle imprese. Inoltre, abbiamo aperto un confronto con il Mipaaf per chiedere il fondo di solidarietà per la maculatura bruna.

C'è qualche capitolo che riguarda le filiere?

È stato presentato un progetto strategico per il rilancio del settore che prevede sostegno alla filiera, azioni per strutturare le imprese rendendole più competitive, azioni di ottimizzazione logistica e promozione del prodotto. Le risorse comunitarie, in particolare Pac e Psr, e il *Recovery Fund*, devono essere il volano necessario per riattivare un comparto vitale per la nostra regione e per il paese.

Il rallentamento delle attività economiche dovuto alla pandemia fa segnare il passo alle imprese vitivinicole

Stiamo cercando di affiancare le imprese agricole, che formano una filiera coesa e capace di costruire progettualità strategiche. Il nostro compito è garantire le risorse necessarie agli investimenti, come l'erogazione dei 30milioni di euro in modalità contributi e investimenti ai viticoltori e a 100 cantine di tutto il territorio regionale. È, inoltre, aperto il nuovo bando del valore di 6 milioni di euro per la promozione vinicola verso paesi terzi.

C'è sempre più attenzione all'agricoltura sociale: che tipo di supporto è fornito alle imprese che vogliono sviluppare questo segmento?

La Regione ha inserito la possibilità di attuare azioni di agricoltura sociale nel Psr, finanziando investimenti a quelle imprese che si prestano per offrire servizi a soggetti deboli in accordo con gli enti territoriali, in particolare per la redazione, realizzazione e gestione di progetti di educazione alimentare e educazione alla sostenibilità, supportando gli strumenti utili alla realizzazione dei progetti, in collaborazione con i comuni nei quali sono ubicate le imprese agricole.



Continua a pag. 21

Biodiversità animale, al via un bando per tutelare le razze a rischio

BOLOGNA - Preservare le razze a rischio erosione genetica: è ciò che intende fare la Regione Emilia Romagna con l'obiettivo di ripristinare e valorizzare gli ecosistemi collegati all'agricoltura e alla silvicoltura a tutela della biodiversità animale. La mora e l'asino romagnolo, il cavallo da tiro pesante, il Bardigiano e il cavallo del Ventasso, le pecore Cornigliese e Cornella bianca, i bovini Modenese, Romagnola, Pontremolese e Reggiana, fino ai tacchini di Parma e Piacenza. Sono alcune delle razze oggetto di un bando, finanziato con 2 milioni di euro del Programma di sviluppo rurale 2014-2020, a sostegno degli imprenditori agricoli che scelgono di allevare questi esemplari autoctoni.

A partire dalla data che sarà comunicata da Agrea, l'Agenzia regionale per le erogazioni in agricoltura, sul proprio sito internet <https://agrea.regione.emilia-romagna.it/> (indicativamente dopo la prima metà di gennaio) e fino al 26 febbraio 2021, gli imprenditori potranno inviare le domande di contributo ai Servizi territoriali agricoltura, caccia e pesca competenti.

Cosa prevede il Psr per gli imprenditori

Possono usufruire del sostegno regionale gli imprenditori iscritti all'Anagrafe delle aziende agricole in forma singola o associata, cooperative incluse e altri gestori del territorio, comprese le proprietà collettive. Sono ammesse le domande degli imprenditori che detengono animali appartenenti alle razze locali minacciate di abbandono iscritte ai Registri anagrafici nazionali e regionali o a libri genealogici, a condizione che gli animali siano allevati nel territorio regionale e sia indicato il numero, a livello nazionale, delle femmine riproduttrici all'interno di libri genealogici o registri anagrafici nazionali e regionali delle razze a limitata diffusione

per le specie per le quali sono previsti. Inoltre, il numero e la condizione a rischio delle specie elencate devono essere certificati da un competente organismo scientifico debitamente riconosciuto e un organismo specializzato debitamente riconosciuto deve registrare e mantenere aggiornato il libro genealogico o il registro anagrafico della razza. L'aiuto previsto per le razze è di 200 euro l'anno per cinque anni per ogni unità di bovino adulto (Uba). All'atto della presentazione della domanda, l'allevatore dovrà indicare il numero di animali, che rappresenterà il livello minimo al di sotto del quale la razza non dovrà scendere durante i cinque anni di impegno, a partire dal 1° gennaio 2021. Due i criteri di priorità per la selezione delle domande. Il primo riguarda la collocazione degli animali con un punteggio di assegnazione più alto per gli allevamenti nelle zone montane, in quelle di origine e nelle aree della rete Natura 2000; mentre il secondo, di natura tecnica, per le razze iscritte nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, nei progetti di valorizzazione e recupero di razze autoctone o per allevamenti di bassa consistenza.

Le specie in pericolo

Le razze autoctone comprese nel bando sono: 6 di bovini (Garfagnina, Modenese, Pontremolese, Reggiana, Romagnola e Varzese Tortonese-Otonese), 3 di ovini (Cornella Bianca, Cornigliese e Appenninica), 5 di equini (Cavallo italiano tiro pesante rapido, Bardigiano, del Ventasso, Appenninico e del Delta), 5 di volatili (Pollo Romagnolo e Modenese, Tacchino romagnolo e di Parma e Piacenza e Oca Romagnola), oltre ai suini Mora Romagnola e Suino nero di Parma e all'Asino Romagnolo.

Quei buoi che salvarono il campionato europeo

Amarcord beneaugurante. Quando la genialità contadina supera le avversità naturali. Questa piccola grande storia viene dai cassetti della memoria, riguarda una corsa famosa tra gli appassionati del genere: il Campionato Europeo di trotto. Breve premessa: è nel Dna emiliano-romagnolo amare le corse, le sfide leali tra bravi corridori. E prima delle corse in bicicletta, della Moto Gp e delle Ferrari tenevano banco le corse di cavalli: quelle al trotto, di cui la nostra regione è stata culla (il trottatore è un cavallo democratico, diversamente dai galoppatori purosangue, nobili e fragili, delle casate patrizie). Eccoci alla nostra succosa cronaca, quasi un secolo fa. Correva l'anno 1928 e all'Ippodromo del Savio di Cesena tornava in pista il Campionato Europeo di trotto (nato a Faenza e passato per Ravenna prima di trovar casa a Cesena, ove si disputa tuttora con successo). Anche allora scendeva in Romagna il meglio dei cavalli nazionali e internazionali, con fior di guidatori. Maledizione: quel settembre del 1928, proprio alla vigilia del Campionato, un nubifragio allagò la città e la pista. Corsa impossibile? Il contrario. Così raccontò il 'Trotto Illustrato' di allora: "Dopo tanto diluviare, fin dall'alba una ventina di paia di buoi scaglionati nei punti meno rassodati della pista venivano fatti passeggiare avanti e indietro, per rendere omogeneo il terreno. Alle 13 i buoi venivano ritirati per lasciare il posto all'erpice, prima, alla livellatrice poi. Tale genialità diede i suoi frutti". E, grazie a quel 'tam tam', i pazienti buoi romagnoli passarono, allora, dalle stalle alle stelle del successo internazionale, per meriti sportivi. La necessità, se non ci si perde d'animo, aguzza l'ingegno: in ogni tempo. Buon 2021, bella gente. Tenete botta.



Bianca Modenese salva grazie agli allevatori custodi

MODENA – Selezionata nella provincia di Modena, la bovina di razza Bianca Modenese si è diffusa quasi esclusivamente in questo territorio e in poche aree adiacenti (zona di Correggio nel reggiano, Oltrepò mantovano, alcuni comuni della pianura bolognese).

Le prime tracce di questo esemplare - presidio *Slow Food* dal 2006 - si incontrano a metà dell'800. Cento anni fa se ne contavano circa 50.000 capi, cinquanta anni fa si raggiunsero i 230.000 esemplari tra provincia di Modena e zone limitrofe.

Nel frattempo, la razza era stata ribattezzata Bianca Val Padana con un decreto ministeriale del 1935 che ne fissava anche i caratteri distintivi di razza. Poi il declino: la Modenese fu rapidamente sostituita da razze d'importazione, più produttive. Oggi, gli esemplari di Modenese sono ridotti a poche centinaia.

Lo sviluppo della produzione del Parmigiano Reggiano nel modenese, a cavallo tra ottocento e novecento, si è avuto proprio con il latte di questa razza. Le caratteristiche qualitative del latte di Bianca Modenese lo rendono, infatti, particolarmente idoneo per la trasformazione in Parmigiano Reggiano, visto l'ottimo rapporto fra tenore di grasso e di proteine e l'alta qualità della sua caseina.

La Provincia di Modena, con la collaborazione del Movimento *Slow Food* e dell'Associazione Provinciale Allevatori, avviò un progetto per la tutela della biodiversità animale attraverso il recupero e la valorizzazione di questa razza che ha portato alla produzione di Parmigiano Reggiano con solo latte di "Bianca".

La prima forma di Parmigiano Reggiano uscì dalla caldaia nell'aprile del 2005.

“ A Zocca il caseificio che produce Parmigiano di questa razza bovina



Dalla Bianca non si ricavano solo formaggi. Altrettanto importante è, infatti, la produzione di carne, la cui bontà è nota da sempre ai buongustai modenesi. La commercializzazione delle carni di capi di Modenese viene oggi effettuata in piccole quantità e quasi sempre su prenotazione. È a Zocca, nell'Appennino modenese, il Caseificio che valorizza il latte di questi esemplari, per l'esattezza nella frazione di Rosola, località che dà il nome al casello.

La struttura cooperativa che gestisce l'attività è nata nel 1966 per volontà degli allevatori locali e la matricola di riconoscimento attribuitale dal Consorzio di tutela del Parmigiano all'atto della fondazione è la 1026.



Il Parmigiano pregiato della razza Rossa Reggiana

Luca Soliani

GATTATICO (Reggio Emilia) - "È davvero positivo che la Regione abbia deciso di investire sulla biodiversità animale sostenendo noi allevatori e tutelando gli ecosistemi. La Rossa Reggiana, la madre del Parmigiano-Reggiano, è una vacca davvero molto mansueta e bella, oltre ad avere un latte particolarmente adatto alla produzione del formaggio a lunga stagionatura".

Lo afferma **Enrico Baiocchi**, dell'omonima azienda agricola con sede nelle campagne di Gattatico, Reggio Emilia, salutando con favore il bando finanziato con 2 milioni di euro del Programma di sviluppo rurale 2014-2020, a sostegno degli imprenditori agricoli dell'Emilia Romagna che scelgono di allevare razze autoctone a rischio "erosione genetica".

Baiocchi nel 2003 ha iniziato a riconvertire l'allevamento e oggi ha 120 Vacche Rosse. La sua azienda è ufficialmente un'eccellenza di livello nazionale, premiata per l'inserimento nel Registro delle Imprese Storiche promosso da Unioncamere, come riconoscimento per il traguardo raggiunto e a testimonianza dell'impegno, della qualità e della serietà nella conduzione dell'attività. Ma non solo. È, infatti, Bandiera Verde Cia per la sezione Agri-Ig, riservata alle aziende che si distinguono per l'eccellenza della produzione certificata, la difesa del territorio e dell'ambiente. Il suo formaggio, proprio nel 2020, ha ricevuto il punteggio massimo (5 stelle) nella Guida dei formaggi de L'Espresso.

Il latte di razza Rossa Reggiana è particolarmente adatto per la produzione di Parmigiano Reggiano grazie all'elevato contenuto di caseina e alle buone proprietà di caseificazione che lo rendono perfetto per la lunga stagionatura. "Consente in fase di cottura di lavorare a temperature leggermente più alte rispetto al Parmigiano normale, producendo un formaggio che meglio risponde alla maturazione durante la stagionatura", entra nel dettaglio l'allevatore di Gattatico, illustrando poi le sue proprietà davvero uniche, si tratta

di un Parmigiano Reggiano stagionato minimo 24 mesi con aroma e sapori intensi, digeribile in quanto totalmente privo di lattosio e ricco di calcio, fosforo, proteine e aminoacidi essenziali (3,45% proteina; 3,54% grasso). Qualità garantite anche dal marchio AnaBoRaRe (Associazione nazionale allevatori bovine di razza Reggiana) a centro forma, presente col marchio "Vacche Rosse" anche su ogni singolo pezzo, grazie alla marchiatura a raggiera.



"Produciamo due forme al giorno, ma si tratta di un Parmigiano Reggiano davvero diverso dagli altri. Grazie all'alimentazione a base di fieno con pochissimo mangime, il sapore è davvero unico e cambia secondo la stagione". La Rossa Reggiana è una razza bovina autoctona che si ritiene portata nel Nord Italia dalle popolazioni barbariche nel VI secolo d.C.. I primi riferimenti della Razza nell'area di Parma e Reggio, si trovano negli scritti di alcuni monaci dell'anno 1000. Fu nelle abbazie benedettine, in particolare, che 8 secoli fa ebbe origine il Parmigiano Reggiano. La Razza fu presentata nel 1873 all'Expo di Vienna, mentre le registrazioni genealogiche iniziarono nel 1950 e gli standard di razza furono pubblicati nel 1953. L'associazione allevatori è stata, invece, riconosciuta ufficialmente nel 1962.

La produzione media di latte in 305

giorni di lattazione è di 5.557 kg. È, dunque, meno produttiva rispetto alle cosmopolite Frisona e Bruna Alpina, e questo la portò verso l'estinzione. Se negli anni '50 del secolo scorso la popolazione arrivò ad un picco di 140mila vacche dagli anni '70 iniziò una graduale diminuzione della popolazione fino a 8mila capi. Nel 1981 venne raggiunto il minimo assoluto della popolazione, 450 vacche, ma verso la fine del decennio si è avuto un incremento demografico grazie all'inizio della produzione del Parmigiano Reggiano di razza Reggiana. Oggi vi sono circa 3mila capi di Razza Reggiana Rossa, allevati nelle province di Reggio e Parma. Si tratta di una razza rustica e longeva, con un ottimo carattere.

La famiglia Baiocchi si occupa di allevamento bovino dal 1915 mentre la riconversione alle Vacche Rosse "è una sfida incominciata nel 2003. Nel 2004 sono stati costruiti altri tre recinti all'interno della stalla a stabulazione libera per contenere i vitelli che venivano acquistati. Ci sono voluti quasi tre anni per una conversione totale".

Ma le soddisfazioni per questa scelta coraggiosa, ma lungimirante, sono notevoli: "Le Rosse producono circa 750 litri di latte al giorno: la metà delle altre, ma la qualità è altissima. Riusciamo così a coniugare innovazione e tradizione, l'amore per il lavoro di allevatore e il rispetto degli animali, la naturalità dell'alimentazione e la genuinità dei prodotti".

Non solo, Enrico riesce a curare le sue Rosse esclusivamente con l'omeopatia. "I risultati sono ottimi: gli animali sono meno stressati, godono di una salute migliore e il latte non viene buttato come quando invece si utilizzano farmaci quali gli antibiotici".

Il Parmigiano Reggiano dei Baiocchi è ricercato in tutta Italia. "Oltre al punto vendita diretto e ai mercatini, puntiamo forte sull'on-line che rappresenta ormai il 50% della totalità. Riusciamo a raggiungere anche Paesi quali la Germania e l'Austria".

Uova e carne di Gallina Modenese apprezzata dai buongustai

MODENA - Secondo alcuni autori la Gallina Modenese - o Fulva di Modena - si tratterebbe di una razza primitiva mediterranea sviluppata negli anni nella provincia di Modena. Altri più recenti attribuiscono la nascita della razza a incroci effettuati intorno al 1940 fra le i soggetti Livorno bianca, Livorno dorata e Megiarola migliorata (razza veneta nota anche come Padovana comune).

Gli aspetti morfologici della razza la collocano nella classe delle razze ovaiole di tipo mediterraneo.

La razza compare anche in una ricca raccolta iconografica del pittore reggiano Gaetano Chierici (1838-1920), pertanto sembra smentita l'ipotesi di origine da incrocio, almeno nella sua fase formativa iniziale, non si può comunque escludere che le sopradette razze siano intervenute nel miglioramento genetico della stessa. Bisogna, infatti, notare che l'utilizzo e la diffusione di galli miglioratori (per lo più Livornesi ad alta produzione), da parte delle istituzioni un tempo presenti sul territorio (pollai Provinciali), determinarono, negli anni, una notevole pressione selettiva volta ad aumentare l'attitudine alla produzione di uova. Gli aspetti morfologici della razza la collocano nella classe delle razze ovaiole di tipo mediterraneo.

La testa si presenta di grandezza medio grande, la cresta è sempre semplice, di grande sviluppo, eretta nel gallo e ripiegata su un lato della testa nella gallina, specialmente nelle prime

fasi della deposizione. La tessitura è media con presenza di fine granulazione. I bargigli sono molto sviluppati e specialmente i galli si presentano di dimensioni superiori alla media. Orecchioni tendenti al bianco giallastro con alcune tracce rosse. Il becco è sempre giallo zafferano. Gli occhi grandi e vivaci sono di colore bruno arancio.

Le ali si presentano ben aderenti al corpo, la coda è sviluppata. Le falchiformi del gallo sono sviluppate ma molto meno accentuate rispetto a razze analoghe. Il petto, pur essendo largo e profondo, presenta masse



pettorali non eccessivamente sviluppate. Il colore è invariabilmente giallo intenso e la taglia è medio grande, di ossatura non troppo grossa. Il peso nel maschio è di 2,5-3,2 Kg; nella femmina 1,9-2,6 Kg. Le uova sono di

colore bianco e non inferiori a 55 grammi. Come per altre specie, la Provincia di Modena supportò un progetto per la salvaguardia e la valorizzazione della Gallina Modenese con l'obiettivo di recuperare l'allevamento di questa razza locale e il suo reinserimento sul mercato favorendo, contemporaneamente, la costituzione di una rete di 'agricoltori custodi' cui affidare il compito di tutori delle risorse genetiche autoctone del territorio e della loro valorizzazione come risorsa per lo sviluppo locale e della gastronomia tipica del territorio.

CORNELLA BIANCA, APPENNINICA E CORNIGLIESE: LE PECORE 'NOSTRANE'

La pecora "Cornella bianca" può essere fatta risalire al ceppo appenninico. Il suo ambiente di allevamento principale è l'alto Appennino emiliano delle province di Reggio Emilia, Modena e Bologna. Nel passato, si sono probabilmente verificati scambi di riproduttori con le razze Garfagnina e Massese. Negli ultimi decenni ha subito un forte decremento numerico, per la crisi generalizzata che ha riguardato l'allevamento ovino, ma anche per l'incrocio e la sostituzione con altre razze ovine ritenute più produttive.

La pecora Cornigliese è originaria dell'alto Appennino parmense, fu ottenuta alla metà del '700 dai Borboni, che governavano a Parma, mediante incroci fra pecore locali e la pregiata razza Merinos spagnola, allo scopo di migliorare la qualità della lana. Agli inizi del '900, un diverso orientamento nelle produzioni indusse a migliorare la razza per l'attitudine alla carne attraverso incroci con arieti Bergamaschi. Originariamente diffusa nel solo Appennino Parmense (zona di Corniglio, 1500 metri slm), trova attualmente diffusione anche nelle zone calanchiche dell'Appennino Bolognese, grazie ad un piano di tutela condotto privatamente da alcuni allevatori, ed è diffusa, seppur in modo più limitato, anche nelle province di Reggio Emilia e Ravenna.

Infine, la pecora Appenninica è una razza rustica allevata un tempo per la produzione di latte, carne e lana, oggi è allevata solo per la sua carne. Si adatta a diversi ambienti e a clima e terreni sfavorevoli. Si è sviluppata lungo la dorsale appenninica a partire da popolazioni autoctone ma eteromorfe. La razza, che oggi è definita appenninica, è diversa da quella originariamente selezionata, infatti, ha continuato ad essere sviluppata per migliorare la quantità e la qualità della carne, incrociando l'appenninica con arieti di altre razze italiane, come la Bergamasca, o straniere, come l'Ille de France e la Berichonne du Cher.



La Romagna terra di razze autoctone: scomparire

Alessandra Giovannini

Bovini, carne buona ma il mercato non premia

SAVIO (Ravenna) - "Io ricordo fin da bambino un bovino di razza Romagnola a casa mia - racconta **Loris Pozzi** che a Savio di Ravenna segue una stalla con 35 capi di questa razza -. Carne buona, ma il mercato non tira molto". E gli allevamenti calano, come informa l'Anabic, l'associazione nazionale allevatori bovini italiani. Lo scorso anno in regione si contavano 280 allevamenti per un totale complessivo di 9.333 capi iscritti al libro genealogico, un numero circoscritto alle province di Bologna, Ravenna, Forlì e Rimini.

In provincia di Bologna gli allevamenti erano 46 e i capi 1.674. Al 31 dicembre 2018 in Emilia Romagna, gli allevamenti erano 285 su un totale di 9.517 capi. In provincia di Bologna gli allevamenti erano sempre 46, i capi 1781. Un animale caratteristico dei nostri

territori che rappresenta il risultato di un processo millenario di adattamento nelle pianure e nelle colline della Romagna e che si riconosce per l'aspetto massiccio, il manto chiaro e le lunghe corna. Era quello che tirava l'aratro, i carri, forniva il concime, il latte, la carne, che veniva con orgoglio e portata alle fiere addobbato a festa.

Era la vera ricchezza per gli agricoltori che, però, negli anni Cinquanta lo sostituirono con i trattori per poi riconvertirlo, non senza difficoltà, come fornitore di bistecche. "Ai nostri animali diamo foraggio e mais che coltiviamo noi - riprende il racconto Pozzi - e, per questo, ci vuole più tempo e impegno. Noi operiamo per i privati e il Covid, tutto sommato, ci ha lasciato lavorare. Per ora teniamo duro, e spero che mio figlio continui questa tradizione. Non



c'è tanto da prendere, ma c'è la passione".



Pollo e Oca nei cortili dei

IMOLA - Il Pollo Romagnolo e l'Oca Romagnola non mancavano mai nei cortili e nelle aie delle case di campagna. Erano belli ed erano buoni, a volte anche utili. L'Oca Romagnola con il suo pascolo manteneva sgombri dalla vegetazione i piccoli canali irrigui, svolgendo un'attività particolarmente utile per il contadino.

Altra caratteristica, poi, è quella di essere la migliore depositaria di uova di tutte le razze mondiali in termini di numeri. "Difficile oggi - come ci racconta **Davide Montanari**, allevatore imolese di avicoli e colombi di razza romagnola in selezione e socio Arvar, l'Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole -, ipotizzare il numero di allevamenti o i capi allevati. Pochi, infatti, in tutta Italia sono i possessori di questi esemplari perché, negli anni, sono stati favoriti altri incroci di oche bianche, soprattutto selezioni francesi, poiché i capi sono più pesanti e le ▶

passione e tradizione non le fanno

Asino Romagnolo utile per la *pet therapy*

IMOLA - "Una ventina di anni fa – racconta **Alberto Minardi**, presidente di Asirara, Associazione italiana allevatori di razza Asino Romagnolo – non si sapeva nemmeno se l'Asino Romagnolo esistesse ancora o se fosse solo la romantica reminiscenza di qualche cultore un po' stravagante di tradizioni di una volta. Grazie a una sinergia che ha visto lavorare insieme la Regione Emilia Romagna e l'associazione provinciale e regionale degli allevatori, oggi questa razza è ai vertici, quanto a interesse mediatico, tra le otto riconosciute in tutta Italia. I numeri, poi, la vedono anche in forte espansione zootecnica". Uno sviluppo considerevole dell'allevamento di Asini Romagnoli è avvenuto anche grazie alla spinta dell'Asirara che è stata fondata nell'aprile del 2011 da parte di 32 allevatori. "È un merito che l'Associazione raccoglie con piacere – continua Minardi – perché è un animale che ricorda, non solo un lavoro ed un contesto passato, ma che dimostra, ancora oggi, di saper sostenere una relazione importante con l'uomo. È un animale intelligente, sensibile, empatico capace di interagire con l'essere umano, tant'è che nelle Linee guida degli Interventi assistiti con animali, pubblicate dal ministero della Salute, l'asino è stato inserito nell'elenco insieme al cavallo, al cane, al gatto e al coniglio, indicandolo come particolarmente adatto al recupero psico-

emotivo delle persone affette da specifici *deficit*. Importante, poi, la produzione del suo latte, prodotto alimentare antialergico per l'infanzia e l'età senile, e componente di prodotti del settore della cosmesi". L'ammontare della popolazione ad oggi è di oltre 1000 capi, tutti con regolare passaporto e *microchip*. Gli allevamenti in Emilia Romagna sono circa 60.



contadini coniugano bellezza e utilità

► rese al macello conseguentemente migliori". L'Oca Romagnola è originaria dell'Emilia Romagna, in particolare, nelle province di Bologna, Ravenna, Forlì e Ferrara. È meglio conosciuta col nome di Oca di Roma, termine che le è stato dato dagli avicoltori spagnoli di Barcellona, quando la nostra razza fu presentata in quella città ad una esposizione mondiale del 1924.

In quell'occasione i visitatori si domandarono se la Romagnola appartenesse alla razza che salvò il Campidoglio dalle truppe galliche di Brenno nel lontano 382 a.C. e fu gioco facile farglielo credere. Era considerata il maiale dei poveri perché con le sue carni pregiate si potevano realizzare alcune preparazioni a lunga conservazione, come la carne sotto grasso o il prosciutto e salame di oca. Insieme alle oche razzolava anche il Pollo Romagnolo.

"La consistenza oggi dei riproduttori di Pollo Romagnolo – spiega anco-



ra Montanari - è attorno ai 1000 capi nell'area storica, con gruppi anche nel mantovano, in Friuli e in Sardegna". E anche qui c'è una storia importante. "Le prime attestazioni che parlano del Pollo Romagnolo risalgono alla fine dell'Ottocento - ci informa ancora Montanari -. Nel 1930 questa razza



era presente ad una mostra avicola a Londra poi non si hanno più documenti fino a quando, alcuni anni fa, l'Università di Parma ha recuperato l'ultimo gruppo superstite che è entrato a far parte del progetto Agrobiodiversità in provincia di Forlì e Cesena".

Cavallo del Delta: un plus per il turismo rurale

Erika Angelini

FERRARA – Una razza equestre che deriva direttamente dall'antichissima *Camargue*, originaria della Provenza e Delta del Rodano in Francia, e che pare fosse amata nientemeno che da Napoleone Bonaparte. Il Cavallo del Delta è arrivato nelle zone umide del Delta del Po negli anni '70 e, da quel momento, ha popolato una delle aree protette più belle e importanti d'Italia, davvero perfetta come habitat naturale per le caratteristiche di questo cavallo. I terreni adatti a lui, infatti, sono paludosi e impregnati di sale e tendenzialmente percorsi da piogge e vento.

Le sue caratteristiche principali, che definiscono rigidamente i parametri della razza, sono il mantello grigio, che diventa di questo colore a circa tre anni dalla nascita, un'altezza al garrese che per i maschi arriva a meno di 150 cm e per le femmine a 145 e soprattutto, il carattere docile che lo rende facile da domare e l'estrema versatilità. Si tratta di un cavallo che può essere utilizzato, infatti, per equitazione da diporto e agriturismo, tiro leggero, discipline sportive da sella ed anche per il *dressage*. Il Delta, dunque, ha dato una nuova casa a questa razza che è diventata anche un'opportunità di reddito per realtà che praticano ecoturismo e per le aziende agrituristiche, che offrono forme diversificate di turismo rurale, come spiega **Stefano Ravaglia**, che gestisce l'agriturismo Prato Pozzo di Anita (Argenta). "Il cavallo del Delta è rustico, resistente ma an-

“Pochi allevamenti di grandi dimensioni e molte aziende agrituristiche che lo allevano per offrire ai turisti una vacanza equestre a contatto con la natura



che docile e vivace. Un buon amico con il quale fare lunghe passeggiate e perfetto per un primo approccio dei bambini con i cavalli, perché ha una naturale predisposizione al contatto con le persone. Ho sempre amato questa razza e, fino a qualche anno fa, il mio era un allevamento professionale, con oltre quaranta esemplari. Però devo dire che allevarli, domarli e rivenderli non dava un riconoscimento economico sufficiente. Purtroppo, la gestione di un allevamento comporta degli oneri burocratici enormi, tra

normative in continua evoluzione e controlli stringenti, che portano via tempo e risorse. Inoltre, le quotazioni di questa razza erano troppo basse, al di sotto dei 2.000 euro, un prezzo che non copriva i costi di allevamento e, appunto, i numerosi oneri. Attualmente, il prezzo è aumentato, probabilmente perché si tratta di una razza che sta diventando, purtroppo, sempre più rara e un cavallo domato può valere anche oltre 3.000 euro. Naturalmente – continua Ravaglia –, non ho rinunciato ad allevare il Cavallo



del Delta, attualmente ne ho cinque e altri sei-sette a pensione. Sono sicuramente un *plus* interessante per la mia azienda e il turismo rurale, perché sono una vera e propria attrazione della nostra fattoria didattica e, naturalmente, sono perfetti per le passeggiate nella natura. Diciamo che è un cavallo per tutti, perché per cavalcarlo, servono davvero pochi rudimenti di equitazione e con lui si può godere al meglio la straordinaria biodiversità del Delta.

Servirebbero, però, dei progetti di valorizzazione dell'ecoturismo e del turismo rurale, oltre a quelli che ci sono già come Primavera *Slow*, una rassegna organizzata dal Gal Delta 2000 e dal Parco del Delta del Po Emilia Romagna. Soprattutto, bisognerebbe mettere a punto un piano di valorizzazione del Delta annuale, e non solo stagionale.

Perché, magari in primavera ed estate, quando solitamente si svolgono le azioni di promozione turistica, le persone tendono ad arrivare ugualmente, ma nei mesi autunnali o in pieno inverno è più difficile andare oltre la ristorazione e consentire alle persone di fruire il territorio. E una passeggiata con i nostri Cavalli del Delta in mezzo alla neve, visto che questa razza non teme il freddo, è sicuramente un'esperienza da non perdere".

Buone opportunità di reddito con il nocciolo

Lucia Betti

RAVENNA - In Romagna, la prima realtà a partire con un progetto strutturato sul nocciolo è la Cooperativa Terremerse che, pochi giorni prima del Natale 2020, avvia la messa a dimora di circa 20 ettari dedicati a questa arborea. Le aziende coinvolte si trovano in parte nell'area della provincia ravennate e in parte in quella di Forlì-Cesena. Sono emersi altri interessamenti che, se si concretizzeranno, porteranno ad una buona espansione degli ettari a nocciolo a dicembre 2021. La vocazionalità del territorio per questa coltura c'è e ci sono anche studi in merito.

“ *In Romagna al via la messa a dimora di 20 ettari con un progetto di Terremerse* ”

Il progetto di Terremerse prevede che in cinque anni vengano raggiunti i 600 ettari piantumati a nocciolo, implementabili. Si tratta di una novità per l'area romagnola, ma non per l'Italia, che è il secondo produttore a livello mondiale (con un'incidenza di circa il 12%), dopo la Turchia (70%).

Il consumo di nocciole è in aumento e le industrie di trasformazione leader nell'utilizzo di questo frutto

a guscio hanno basi italiane. Stabilità di approvvigionamento e qualità per la domanda dell'industria, da un lato, e stabilità e sicurezza del reddito nel tempo per le imprese agricole, dall'altro, rendono il nocciolo una valida alternativa di differenziazione. Il Progetto Nocciolo per Terremerse rappresenta la volontà di diventare attori di una filiera di qualità, tracciabile, 100% italiana.

In Emilia un progetto sul nocciolo, gestito da Terrepadane, è partito nel 2019 nell'area piacentina.

Il periodo di piantumazione del nocciolo è compreso fra dicembre e febbraio; inizia a produrre dal quarto anno per raggiungere la piena produzione fra il sesto e il settimo anno. La raccolta avviene fra il 20 agosto e il 20 settembre.

“La pianta del nocciolo - spiega **Marco Babini**, tecnico responsabile di Terremerse di questo progetto - per

raccolta e potatura ha una predisposizione alla meccanizzazione, i costi dell'impianto sono relativamente più contenuti rispetto ad altre colture, in quanto non servono ad esempio palificazioni, sono messi a dimora senza tutori e non necessitano di reti antigrandine”.

La Coop Terremerse, essendo Op, riesce a realizzare il contratto di coltivazione con le aziende agricole, a ritirare il prodotto e a collocarlo sul mercato. “Inoltre, forniamo indicazioni all'azienda agricola per la scelta delle varietà, sulle tecniche agronomiche da adottare, per lo stoccaggio - aggiunge Babini -. Inoltre da non dimenticare che, trattandosi di piante di frutta secca, è possibile usufruire dei contributi Ocm”. In merito al rapporto costi-benefici, la Produzione lorda vendibile (Plv) del nocciolo in Romagna varia tendenzialmente dai 5mila agli 8mila euro e la differenza dipende per lo più dalla disponibilità o meno dell'impianto di irrigazione: “La Plv media è di circa 6mila/6mila cinquecento euro - informa Babini -. Nelle zone dove non si dispone di acqua, come ad esempio in una parte del riminese, si potrà avere una Plv intorno ai 5/6mila euro, mentre può raggiungere valori più alti, intorno agli 8mila euro, dove l'acqua c'è”.



Foto archivio Terremerse

LA DIFFUSIONE DELLA CORLICOLTURA IN ITALIA

L'acquisto di nocciole da parte delle famiglie italiane negli ultimi tre anni è andato costantemente crescendo. Le vendite a volume di nocciole confezionate presso la Grande Distribuzione, sono aumentate del 6,3% nel 2019 rispetto all'anno precedente, per un valore totale di circa 38 milioni di euro. Una crescita che si registra su tutto il territorio italiano, con un picco nel Nord Ovest del Paese, con vendite di circa 700 mila kg, per un valore di circa 12 milioni di euro. Le nocciole piacciono alle famiglie italiane, e non solo a Natale: i dati del Consumer Panel di Ismea evidenziano, per il 2019, una crescita di spesa del 6,9% rispetto al 2018, favorita anche dall'aumento delle vendite in promozione (+5,2% nel 2019) e da un prezzo medio in contrazione (-2,3% nel 2019).

Nel 2019, il totale della superficie coltivata in Italia ha raggiunto gli 86mila ettari, con una prevalenza geografica nel Lazio (29%), in Piemonte (28%) e in Campania (25%). Si tratta delle aree da cui hanno origine anche le varietà più note e tradizionali tanto da poter vantare la protezione comunitaria in quanto Dop e Igp: le più rappresentative sono la Tonda Gentile delle Langhe Igp (da sola costituisce il 90% della produzione certificata di frutta in guscio italiana Dop/Igp) che nel 2018 contava oltre 8.000 tonnellate certificate per un valore di 29 milioni di euro, la Nocciola di Giffoni Igp e la Tonda Romana Gentile Dop.

Passaporto delle piante garanzia di qualità fitosanitaria

Erika Angelini

Bologna - Il vivaismo dell'Emilia Romagna, in particolare quello a indirizzo frutticolo, è un'eccellenza sia per quantità prodotte sia per qualità fitosanitaria. Un risultato ottenuto grazie a una collaborazione sempre più stretta tra Servizio fitosanitario e vivaisti per garantire tracciabilità e autocontrollo.

Abbiamo fatto il punto con **Nicoletta Vai**, referente regionale per il settore vivaistico del Servizio Fitosanitario della Regione Emilia Romagna. "La nostra regione ha un settore vivaistico molto sviluppato soprattutto per quello che riguarda il materiale frutticolo che è esportato in diversi Paesi extra Ue. Attualmente, i vivai della nostra Regione registrati nel "Registro ufficiale degli operatori professionali" sono circa 400 tra settore orticolo, frutticolo e ornamentale.

Quest'ultimo si caratterizza per un limitato numero di aziende specializzate di medio-grandi dimensioni e da un maggior numero di aziende medio-piccole, solitamente a conduzione poco più che familiare, che producono piante per il mercato interno o per il commercio diretto all'utilizzatore finale. Il nuovo regime fitosanitario, entrato in vigore il 14 dicembre 2019, ha introdotto diverse novità per gli operatori della filiera vivaistica, norme che riconoscono nuovi livelli di responsabilità per gli operatori professionali, in particolare per quelli autorizzati al rilascio del passaporto. Tracciabilità, registrazione dei dati, individuazione dei punti critici del processo produttivo, autocontrollo delle produzioni, sono alcune delle parole chiave delle nuove regole fitosa-

“*Sempre più collaborazione tra Servizio fitosanitario, aziende sementiere e vivaisti per il controllo e il contenimento delle emergenze*”



nitarie. Il regolamento (Ue) 2016/2031, uno dei provvedimenti base del nuovo impianto normativo, è il testo di riferimento per le misure di protezione contro gli organismi nocivi alle piante. Questo documento conferma il passaporto delle piante quale atto ufficiale indispensabile per la circolazione di piante e prodotti vegetali nel territorio dell'Unione Europea. Il passaporto

deve essere emesso per tutte le piante da impianto e per alcune sementi esplicitamente previste dalla normativa. In sostanza, ogni volta che la pianta si sposta deve avere questo documento apposto all'unità di vendita. Come nella precedente normativa, il passaporto garantisce la sanità del materiale da tutti gli organismi nocivi normati, compresi i cosiddetti "organismi regolamentati non da quarantena" (es. *Sarka* delle drupacee o *Erwinia amylovora*, agente del colpo di fuoco delle pomacee).

Per quest'ultima categoria di organismi nocivi il vivaista deve, oggi, fare una serie di controlli visivi alle proprie produzioni, supportati da eventuali

analisi di laboratorio. Gli autocontrolli vanno opportunamente registrati e i documenti conservati per tre anni". Il punto "C" dei nuovi passaporti prevede, infatti, l'indicazione di un codice alfanumerico univoco il quale consente di rintracciare, in caso di un problema fitosanitario, il lotto dal quale proviene un determinato materiale da vivaio e isolarlo.

Il nostro Servizio fitosanitario supervisiona gli autocontrolli, verifica in generale la tracciabilità aziendale ed effettua almeno un controllo annuale alle produzioni, secondo specifici indici di rischio.

L'Emilia Romagna, inoltre, è una delle prime in Italia per la produzione di materiale vivaistico certificato. I materiali certificati sono facilmente riconoscibili in quanto accompagnati da un cartellino di colore azzurro sul quale sono riportate informazioni supplementari al passaporto. La certificazione è un processo volontario realizzato per garantire la produzione di materiali vivaistici sani dal punto di vista fitosanitario e geneticamente rispondenti alle caratteristiche varietali.

Le aziende agricole che utilizzano materiali certificati per i nuovi impianti hanno maggiori garanzie di non incorrere in pericolose malattie trasmissibili attraverso il materiale vivaistico, particolarmente virosi e batteriosi.



Innovazioni varietali della fragola, buoni risultati per Brilla

Daniele Missere - Crpv

CESENA - In Emilia Romagna la fragola si è fortemente sviluppata dai primi anni '60 fino a raggiungere la massima espansione a fine anni '70. In seguito, si è assistito a un lento ma costante ridimensionamento coinciso con l'avvio del cosiddetto processo di "meridionalizzazione" della coltura. Le cause della crisi sono state principalmente di ordine economico, tenuto conto del crescente aumento dei costi di produzione e dall'esigenza di un profondo rinnovamento varietale.

I segnali di declino della coltura furono prontamente avvertiti dalla Regione Emilia Romagna che, in difesa di una coltura così importante, finanziò un'azione di miglioramento genetico finalizzata a ottenere *cultivar* in grado di sostituire l'allora dominante varietà Gorella. La realizzazione del progetto fu affidata a Walter Faedi dell'Istituto di Frutticoltura di Forlì, oggi Crea-Ofa, con il coordinamento e supporto dell'Erso,



oggi Crpv. Si può affermare che le prime varietà ottenute nei primi anni '80, Addie, Cesena e Dana, "salvarono" la fragolicoltura regionale dandogli un nuovo impulso e consentendo di rallentare le perdite di superfici. Queste *cultivar* dominarono lo *standard* varietale per più di un decennio.

Comunque, gli anni '90 sancirono la perdita della *leadership* nazionale della fragolicoltura emiliano-romagnola, mai più riconquistata e il calo delle superfici è stato pressoché continuo negli anni futuri fino a essersi stabilizzate negli ultimi 5-6 anni sui 250 ha. La coltura si è sempre più concentrata nel Cesenate, dove la fragola fornisce ancora una fonte di reddito nelle piccole aziende diretto-coltivatrici in cui l'apporto di manodopera extra-aziendale è limitato alla fase di raccolta.

Oggi, il programma di *breeding* fragola in Romagna prosegue grazie al supporto operativo ed economico di *New Plant*, società fondata dalle OP ortofrutticole Apo Conerpo, Apofruit Italia e Orogel Fresco, mentre la *leadership* scientifica è di un gruppo di ricercatori coordinato da Gianluca Baruzzi del Crea. Tra le varietà più recenti di maggiore successo ottenute dal binomio *Crea - New Plant* troviamo Brilla. Dal 2014 a oggi, sono state coltivate quasi 6 milioni di piante di questa *cultivar*, pari a circa 120 ha, e il *trend* di vendita non sembra affatto esaurirsi. Brilla è una fragola a maturazione precoce, 1-2 giorni dopo Alba, che ben si è adattata alle coltivazioni romagnole, sia in serra sia in pieno campo, dotata di pianta rustica, vigorosa e molto produttiva, con circa 1,3 kg per pianta. I frutti sono di elevata pezzatura e colore rosso aranciato, molto brillante. Idonea ai terreni non fumigati, può essere coltivata anche come pianta fresca "cima radicata".

Di recente, si è distinta anche per l'elevata produzione, ottima anche sul piano qualitativo, come seconda fioritura. Da qualche anno il programma di *breeding* fragola in Romagna si è orientato verso obiettivi tesi a sviluppare nuove varietà con elevati *standard* qualitativi, che possano così, differenziarsi sui mercati e trovare collocazione nella fascia premium di prodotto. In particolare, si è cercato di migliorare la consistenza dei frutti pur mantenendone alto il contenuto zuccherino, vicino o superiore alla media di 7° *Brix* indicata come soglia al disopra della quale le fragole risultano dolci all'assaggio e apprezzate

dal punto di vista gustativo. Grazie a questo lavoro, si trovano in fase di valutazione pre-commerciale almeno un paio di selezioni a maturazione precoce e medio-precoce che si distinguono per le ottime caratteristiche qualitative dei frutti, in particolare per l'elevata consistenza, la dolcezza e il tipico aroma di fragola. La pianta è poco vigorosa e di medio accostamento, rustica e mediamente produttiva. I frutti sono di bella forma conica, colore rosso molto brillante e ottima pezzatura, sopra 30 g di peso medio ponderato.

Sono resistenti alle manipolazioni e hanno un elevato contenuto in vitamina C. Nel territorio emiliano-romagnolo risultano adatti sia alla coltura protetta che al pieno campo.

Milioni di piante di lamponi commercializzate in tutto il mondo

Lucia Betti

CESENA - **Matteo Molari** (32 anni) da dieci anni viveva a Milano e lavorava nel mondo del *marketing* e della comunicazione. **Luca Molari** (27 anni), laureato in Giurisprudenza, lavorava in ambito sportivo. Ad aprile 2020, in seguito alla scomparsa del padre Gilberto, decidono di lasciare tutto e dedicarsi all'azienda di famiglia, la "Vivai Molari" di Cesena, oggi "**Molari Berries & Breeding**".

Matteo e Luca Molari rappresentano la quarta generazione dell'Azienda che, agli inizi degli anni Duemila, avviò un'evoluzione grazie alla lungimiranza e all'intraprendenza del padre Gilberto. Gli anni 2007-2010 segnano la svolta: fa la sua comparsa Enrosadira, la varietà di lampone nata in Trentino e di proprietà dell'azienda cesenate, che porta la piccola realtà, dedita alla produzione di piante di fragole per il mercato della pianura cesenate, ad una dimensione mondiale, diventando uno dei *player* più interessanti nel settore dei *berries* e dei lamponi in particolare. Cinque le varietà brevettate ad oggi, poi distribuite in tutto il mondo. I lamponi rappresentano il cuore dell'azienda, con una produzione intorno a un milione di piante all'anno, tre importanti brevetti internazionali: Enrosadira®, Castion® e Aurora®, e due novità in rampa di lancio: Halley e Dorotea. In Italia l'azienda è esclusivista per due varietà di mirtillo e tre di more. Il 70% circa del fatturato è rappresentato dalle vendite all'estero.

“L'avventura imprenditoriale della “Molari Berries & Breeding” di Cesena che detiene brevetti internazionali. Allo studio nuove varietà



Matteo Molari è molto soddisfatto dei risultati raggiunti dall'Azienda in questo 2020: "In Spagna abbiamo raddoppiato le vendite, esportando 500mila piante di lamponi. Poi lavoriamo con Olanda, Polonia, Germania, Regno Unito e la penisola Balcanica. Anche il mirtillo ha raggiunto risultati superiori alle aspettative in questi due mesi. Inoltre, ad esempio, vendiamo le licenze per la produzione delle nostre piante in Messico e in Australia, inviando alcune piantine dal nostro laboratorio di micropropagazione". Nel 2020 l'azienda registra un'aumentata attenzione verso i piccoli frutti anche in regione, in particolare fra Modena e Bologna tante le aziende con investimenti importanti, e in Romagna:

intorno a Longiano, nell'area forlivese, verso Lugo e Ravenna, nell'alto faentino (Riolo Terme). "Nella nostra zona i piccoli frutti rappresentano ancora una nicchia - spiega Matteo Molari - ma ad oggi garantiscono agli agricoltori una buona resa in termini di produzione e in termini economici. Anche nei Psr la coltivazione di piccoli frutti dà buoni punteggi".

Due le anime dell'azienda: quella del vivaio e quella della ricerca, sviluppo e miglioramento genetico. "La moltiplicazione delle nostre piante avviene in un apposito laboratorio di micropropagazione. Solo grazie a continui e precisi investimenti in ricerca e sviluppo siamo in grado di garantire ai nostri clienti elevati stan-

dard di qualità, produttività, resistenza e sicurezza fitosanitaria, un'offerta al passo con le esigenze del mercato e una produzione costante durante tutto l'arco dell'anno - specifica Molari -. Ogni giorno, selezioniamo attentamente le varietà con l'obiettivo di offrire piante e frutti eccellenti.

Fra gli obiettivi, la ricerca di varietà per essere sempre più esclusivisti". Nella squadra anche **Alessandro Gua-**landi (tecnico agronomo, 31 anni) e **Monia Dall'Ara** (Office & Sales Manager, 31 anni) e, in Trentino, Molari collabora con il breeder **Aldo Telch** da diversi anni. Quattordici i dipendenti che, nel periodo di punta, da metà febbraio a giugno, superano anche le venti unità, e alcune nuove figure arrivate negli ultimi mesi.

Da maggio 2020, l'azienda ha avviato anche un servizio di consulenza, *Berryside*, rivolto agli agricoltori, con impianti di varie dimensioni, e anche ai piccoli produttori. "Il nostro tipo di vendita è consulenziale, non a catalogo - spiega Matteo Molari -. Partiamo da un approccio diverso: abbiamo bisogno di capire qual è l'obiettivo del produttore, che tipo di vendita realizza, se deve concentrare o allungare la finestra commerciale. Anche i formati di vendita sono studiati per rispondere alle diverse esigenze".

Offerta diversificata di ortaggi, piantine comprese, per competere

Luca Soliani

CASTELNOVO SOTTO (Reggio Emilia) - Zucca regina della tavola sempre più ambita, e non solo nei piatti regionali. È, infatti, sempre più richiesta da chi cerca un ingrediente povero di calorie, ma ricco di nutrienti e sapore, inoltre, è versatile e creativo. E questa domanda, inevitabilmente, si ripercuote sulle scelte dei produttori della nostra pianura, come **Rocco Votano**, che vede il futuro di un bel arancione vivace, anche grazie alla coltivazione in serra che estende il periodo di produzione ben oltre la finestra autunnale. Titolare con il padre Giuseppe dell'azienda agricola "Agriserra" di via Fontanesi a Castelnovo Sotto, nelle campagne a nord di Reggio Emilia, si occupa principalmente di orticoltura nelle sue 120 biolche di terreno, con una parte dedicata ai cereali e, più in generale, ai foraggi.



Ha 120 serre, dove fa due rotazioni con anguria e melone di altissimo grado di qualità, anche del genere liscio. Tra le Cucurbitacee da segnalare, inoltre, un'importante estensione dedicata alla zuccina, accanto ad altri tipi di verdura, coltivata anche all'aperto, per variare. "Il 40% della mia produzione la faccio in serra, considerando anche le tunneline", ci spiega.

La diversificazione contrassegna non solo le scelte delle varietà da coltivare, ma anche i canali distributivi, "Vendo alla Gdo, intesa come Coop Alleanza 3.0 e Conad. E poi a 'Cagna e Benelli' e a 'Sal frutta' aziende specializzate del mercato ortofrutticolo". Realtà importanti anche in relazione all'ingrosso e alla grande distribuzione organizzata. Ma i prodotti "Agriserra" si trovano anche nel supermercato "I fruttarol - D più", specializzato in prodotti dell'Emilia Romagna. Infine, c'è la vendita diretta nella casetta in legno davanti all'ingresso dell'azienda agricola e il Mercato contadino di piazza Fontanesi, a Reggio Emilia, che ogni sabato offre il meglio del territorio reggiano ad una platea sempre più ampia di

consumatori attenti alla qualità. "Vendo anche piantine, a privati hobbisti e non", spiega Rocco, aggiungendo che, grazie a questa ampia gamma di canali, "l'annata è stata buona nonostante i problemi idrici che si sono verificati nel mese di giugno, e che spero adesso vengano superati con interventi ad hoc della Bonifica dell'Emilia Centrale per evitare che le piogge intense allaghino i campi". E la pandemia come ha inciso? "È andata bene, nonostante le ricadute del lockdown nel primo semestre. Anzi, paradossalmente, le incertezze e le limitazioni legate alla pandemia hanno fatto aumentare la richiesta di piante per la realizzazione di orti domestici". È andata molto bene anche la vendita della cocomera e del melone, "nonostante i prezzi non li facciamo noi coltivatori e si debba sempre rincorre il mercato". Ma anche in questo

caso la "Agriserra" punta sulla vasta gamma della propria proposta. "Da trent'anni noi coltiviamo il melone liscio, molto richiesto. E poi la zucca è uno dei must di questo periodo: abbiamo Violina lunga e tonda, Cappello da prete, Delica, e stiamo provando varietà nuove come la Dulcinera per verificare l'accoglienza del mercato. Per fortuna, abbiamo piantato poche file di zucche decorative perché ad Halloween, con il blocco di tutte le feste, se ne sarebbe venduta la metà della metà degli scorsi anni. Ma le altre varietà piacciono, tant'è che il prossimo anno non metterò

giù granaglie, orzo. Tranne una piccola quantità di grano da sfalcio, punterò sulla Delica. Attualmente, è la varietà più ricercata non solo per le preparazioni tradizionali come i tortelli o i minestrini". Una scelta che Rocco e Giuseppe Votano vorrebbero fare con un accompagnamento più fattivo da parte del Governo e delle istituzioni regionali. "Come dicevano i nostri vecchi, per fortuna in agricoltura mangi sempre, 'la famiglia la tiri avanti lo stesso anche se non guadagni'. Ma sono state investite molte energie e risorse per sostenere il commercio, i ristoranti, i bar. Non è avvenuto lo stesso per il settore agricolo. Bisognerebbe mettere in campo finanziamenti a fondo perduto per l'innovazione tecnologica, per l'acquisto di nuovi macchinari e mezzi, nel nostro caso serre, ma adesso il canale principale per il finanziamento è il prestito. Perciò, se continuerà così, se non ci saranno schiarite all'orizzonte, sarà necessario muoversi con estrema cautela per i prossimi 5-6 anni. Occorre pensarci bene prima di allargarsi e fare investimenti importanti".

“Distretto agroalimentare riferimento importante per l’Oli Pomodoro”

Ospitiamo alcune considerazioni del presidente dell’Op Asipo, **Gianni Brusatassi**, che interviene sull’importanza della filiera del pomodoro per la valorizzazione di tutto l’agroalimentare nazionale

Nella patria del mangiare bene, ci sono prodotti che più di altri rappresentano nel mondo lo spirito e le qualità migliore dell’italian food: uno di questi è sicuramente il pomodoro.

Nato lontanissimo dall’Italia ed arrivato nel vecchio continente solo nel tardo Rinascimento, il pomodoro è ormai considerato patrimonio della gastronomia tricolore e simbolo stesso della dieta mediterranea.

Il pomodoro figura tutti i giorni nel carrello della spesa degli italiani, sia nella sua forma orticola fresca sia come prodotto trasformato.

Anzi, negli anni proprio l’industria conserviera ed alimentare ne ha potenziato l’utilizzo e la diffusione in tutto il mondo.

Oggi, questo prodotto della terra ha fatto da porta bandiera per il food italiano portando ad un decisivo cambio di rotta, reso necessario dall’evoluzione innovativa dei processi produttivi rilanciando il proprio core business.

Abbiamo vissuto stagioni importanti fatte da grandi

sacrifici ed investimenti mirati, ma i risultati ci stanno ripagando solo oggi.

Ciò non è solo strategia dell’economia del territorio e dell’Organizzazione Interprofessionale, ma anche la coesione e condivisione strategica da parte di tutta la filiera, aziende agricole, Organizzazioni di Produttori, industrie di trasformazione.

La storia è figlia di una lunga e tenace crescita, attraversata anche da momenti difficili, superati con l’impegno e la volontà di tutti, seguendo quello che è un legame

indissolubile con i valori più profondi e con il rispetto delle tradizioni di un territorio che l’industria alimentare di qualità ha fatto da sempre la sua forza.

Il rapporto con la tradizione ed il legame con il territorio è, dunque, ben presente nella cultura del Nord Italia visto che il suo principale territorio di riferimento produttivo e di trasformazione è l’Emilia Romagna ed in particolare la provincia di Parma, vera culla della cultura agroalimentare ita-



liana e dell’alta gastronomia. La produzione, infatti, è completamente organizzata all’interno della filiera del Pomodoro da Industria Nord Italia.

Nei contratti di vendita dei derivati figurano grandi clienti come alcune delle più importanti insegne della Gdo, ma anche i più prestigiosi marchi dell’industria alimentare italiana ed europea, tanto più che l’export vale una fetta importantissima del business delle aziende del Nord.

Alla base di questo successo c’è l’attenzione assoluta per la qualità del prodotto,

la completa tracciabilità della materia prima italiana al 100%, come dimostrato dalle varie certificazioni di utilizzo di solo pomodoro italiano, un patrimonio ed un valore riconducibile anche all’impegno degli agricoltori che forniscono la materia prima.

Altro passaggio alla base di questa evoluzione è la continua ricerca nello sviluppo di prodotti innovativi e, conseguentemente degli impianti di processo, con l’utilizzo di tecnologie all’avanguardia quali robot di confezionamento e monitoraggio della qualità del prodotto in continuo lungo i processi di lavorazione, compreso la materia prima in entrata già dall’azienda agricola.

Questo non è certo sufficiente e occorre modernizzare ancora se si vuole essere distintivi nel mondo.

A mio avviso le opportunità offerte dalla nuova legislazione riguardante i Distretti, possono aiutarci ad allargare l’Oli Pomodoro da industria Nord Italia aggiungendo il Distretto Agroalimentare, che ritengo sia lo strumento più adatto alle nuove sfide.

La difesa del prodotto, il racconto di come viene fatto, deve essere rappresentato in un’area ben definita ed interregionale, nel quale il Distretto Agroalimentare funga da punto di riferimento per tutte le attività.

Gianni Brusatassi,
presidente Op Asipo

STOCCAGGIO LIQUAMI, C’È UN PROGETTO DI LEGGE CON AIUTI PER MIGLIORARE LA GESTIONE DEGLI EFFLUENTI ZOOTECNICI

BOLOGNA - L’Emilia Romagna scorre altre graduatorie per sostenere le imprese, contribuendo con 1,65 milioni di euro a finanziare le coperture delle vasche di stoccaggio liquami.

L’Assemblea legislativa ha dato il via libera al progetto di legge di iniziativa della Giunta regionale per dare continuità ai piani delle aziende per migliorare la gestione degli effluenti zootecnici, nel segno della sostenibilità ambientale.

Patata Dop, bene la campagna: il Consorzio investe in comunicazione

BOLOGNA – La Patata di Bologna Dop investe in promozione e lo fa con una campagna mediatica diversificata. “Molto più che buona”: con questo *claim* il Consorzio di Tutela della Patata di Bologna Dop ha inaugurato la campagna di

zamento di questo tubero è un percorso che arriva da lontano, prima dell'attuale “particolare” situazione, sostiene il Consorzio in un comunicato.

Mediamente un italiano consuma circa 35 kg di patate procapite, con una net-

comunitario a garanzia del prodotto. Per le sue peculiarità è l'unica ad essere collocata fra i prodotti top di gamma per qualità e prezzo. Il prezzo medio in vendita è collocato tra 1,30 a 1,70 al kg, “specificando che il consorzio non ha il control-

varietà naturalmente meno produttiva, i cui costi di produzione incidono in maniera maggiore ma impatta meno sull'ambiente”.

I numeri di produzione della Patata di Bologna Dop

La stagione 2019/2020 ha toccato quota 11.229 tonnellate, con una crescita in percentuale del +19,8%. È l'attestazione di un prodotto sempre più apprezzato dal consumatore con un gradimento cresciuto nel corso degli anni. Dieci anni fa la produzione certificata non era neanche la metà: 4.936 tonnellate. In una decade la crescita è stata del +127,5%. Analizzando i dati delle superfici certificate, complessivamente sono stati 357 gli ettari seminati nell'annata 2019-2020, con la previsione per la stagione 2020/2021 di 419 ettari messi a regime. Anche in questo caso, mettendo a confronto i numeri nel periodo degli ultimi dieci anni, emerge una crescita delle superfici pari al +36,3%.



comunicazione triennale QualiPat. Si tratta di un progetto finanziato con il contributo dell'Unione europea per un importo di circa un milione di euro. Il *planning* comunicativo dei 3 anni prevede l'utilizzo di diversi canali (Tv, radio, *social*, *web*), con l'obiettivo di parlare a diversi *target*, inclusi i più giovani. La comunicazione sarà orientata a rafforzare la notorietà della Patata di Bologna Dop informando sulle qualità e peculiarità del prodotto e rendendo note anche le garanzie dei prodotti a Denominazione di origine protetta.

La Patata Dop cresce. Se è vero che il *lockdown* ha cambiato il canale di consumo delle patate passando dal fuori casa (*horeca*) al consumo domestico, è altrettanto vero che l'apprez-

ta maggioranza di acquisto nella Grande distribuzione. Entrando nei numeri, i dati relativi alla Patata di Bologna Dop evidenziano nel corso dell'anno (fino a ottobre 2020), un incremento di vendita della Patata di Bologna Dop del +33%, rispetto allo stesso periodo precedente. Il dato si inserisce nel contesto di una crescita generale del “prodotto patata” nella distribuzione moderna, anche se con volumi inferiori: +6,3% (Fonte Nielsen).

Il canale di vendita della Patata di Bologna ha interessato per lo più la Grande distribuzione (95%), presente nelle principali catene distributive, in alcune delle quali con confezioni in *co-branding* dove è molto evidente la dicitura “Patata di Bologna”, con il logo del consorzio e il bollino Dop

lo dei prezzi alla vendita – sottolinea l'ente - essendo appannaggio esclusivo del rivenditore finale. Nel caso della patata di Bologna Dop il maggior prezzo richiesto serve per remunerare il produttore della varietà Primura che si ritrova con una

UNA NUOVA METODOLOGIA IDENTIFICA LA PROVENIENZA DELLE PATATE

L'associazione Agripat informa che è stata messa a punto una metodologia che prevede l'analisi di laboratorio delle patate per ricondurre il dato analitico alla zona di origine. Sono stati necessari 7 anni di ricerche per poter dimostrare la validità del sistema di analisi isotopica per confermare l'origine dichiarata della produzione di patate.

In fase di conclusione e finanziato solo parzialmente con fondi pubblici, il progetto prevede l'utilizzo di alcune particolari forme del carbonio, dell'idrogeno e dell'azoto di cui sono costituite le patate per confermare l'origine garantita con l'apposizione del marchio. Queste particolari forme chimiche variano a seconda delle zone in cui vengono coltivate, ed è stato necessario definire esattamente le caratteristiche delle varie zone di produzione così da poterle identificare univocamente. Si tratta di una nuova opportunità di valorizzazione del prodotto del territorio e un'ulteriore garanzia per il consumatore assicurata dal marchio “Origine e Qualità Agripat System”.

Il vivaismo punta sul miglioramento genetico e la qualità certificata

E.A.

COMACCHIO (FE) – Cambiamenti climatici e fitopatologie sempre più aggressive sono i due fattori che condizionano fortemente le aziende agricole a vocazione frutticola quando si tratta di decidere i piani colturali o investire in nuovi impianti.

La richiesta è quella di piante resistenti agli attacchi di organismi nocivi, alle repentine modifiche del clima e che diano frutti graditi al mercato e al consumatore finale per le loro proprietà organolettiche. Piante, in sostanza, che abbiano *performance* tali da riuscire a superare le diverse avversità e dare un reddito alle imprese.

In questa direzione lavora, ormai da quarant'anni, il Consorzio Italiano vivaisti che, anche grazie alla collaborazione con enti pubblici, università e gruppi commerciali in tutto il mondo, sta mettendo a punto alcuni innovativi programmi di miglioramento genetico, come spiega **Marco Bertolazzi**, *Business Development Manager* del Consorzio.

"Noi abbiamo attivi due promettenti programmi di miglioramento genetico – spiega Bertolazzi –, uno dedicato alla fragola e uno al melo. Per quest'ultimo cerchiamo varietà che si adattino meglio alle condizioni climatiche e ai terreni della Pianura Padana, quindi, che vadano incontro alle esigenze di prodotti da reddito per un settore frutticolo che, a parte alcune tipologie come kiwi e vite, sta attraversando notevoli difficoltà. A livello di resistenza agli

“ Il Consorzio Italiano vivaisti investe su materiali vegetali resistenti e sempre più adattabili ai diversi climi



organismi nocivi noi abbiamo già selezionato varietà di mele (precoci, intermedie e tardive) che hanno una resistenza certa alla ticchiolatura ma lavoriamo anche all'aggiunta di altre resistenze a patologie come il colpo di fuoco, e credo che riusciremo ad arrivarci tra pochi anni. Inoltre, cerchiamo prodotti che "colorano" bene e che, dal punto di vista organolettico, siano dolci, croccanti e corrispondano, dunque, a quelle che sono le attuali richieste dei consumatori, in base alle nostre analisi di mercato. Quindi, in sostanza, cerchia-

mo una "Mela di Pianura" che resista alle fitopatologie e sia anche molto buona da mangiare. Per quello che riguarda la fragola, selezioniamo solo genotipi "rustici", molto tolleranti alle patologie più comuni dell'apparato radicale, solitamente di carattere fungino. Siccome la fragola è coltivata in molte parti del mondo, diverse per condizioni climatiche, noi selezioniamo varietà ad "Alto bisogno di

freddo" (HC- *high-chilling*) adatta a climi continentali e temperati o a "Basso contenuto di freddo" (LC – *Low-chilling*) che vengono prodotte in aree mediterranee o subtropicali. Un'altra attività che svolgiamo è la selezione di piante madre certificate, in base alle disposizioni europee, in collaborazione con il Servizio Fitosanitario. Quando otteniamo una selezione che può diventare una nuova varietà, entra automaticamente nel processo di certificazione, quindi sono due filoni che viaggiano su due binari separati e poi si incontrano. Per quello che riguarda il miglioramento genetico del pero – conclude Marco Bertolazzi –, stiamo sostenendo dal 2007 un progetto del Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Bologna che finora ha portato a quattro varietà interessanti dal punto di vista qualitativo e agronomico.

Il nostro obiettivo comune è, naturalmente, trovare una varietà resistente a problemi che, soprattutto negli ultimi anni, stanno provocando danni ingenti ai frutteti come la maculatura bruna ma anche l'*Erwinia amylovora*, agente del colpo di fuoco che ancora, soprattutto nelle annate più umide, colpisce i nostri pereti".



Anp: “lunghe liste d’attesa per visite specialistiche”

Alessandra Giovannini

DALLA REDAZIONE - Si è svolta il 4 dicembre in diretta streaming, l'assemblea annuale dell'Anp Cia Emilia Romagna. Ospite e relatore l'assessore alle politiche per la salute della regione, Raffaele Donini. L'occasione, questa, per sottolineare, da parte del presidente dell'associazione dei pensionati, Pierino Liverani, alcuni aspetti che, in questo momento difficile di convivenza con il Covid, hanno preoccupato, e preoccupano, anche i pensionati emiliano romagnoli.

“Abbiamo vissuto, e stiamo vivendo momenti drammatici – ha detto in assemblea Liverani, rivolgendosi anche all'assessore -. Siamo una delle categorie maggiormente a rischio e, oltre ad essere preoccupati per la nostra salute, abbiamo anche sofferto per la forzata clausura. Crediamo nel nostro sistema sanitario e pensiamo che abbia saputo reggere dignitosamente. Abbiamo, però, avvertito i tagli dei posti letto, la carenza di personale sanitario e la presenza, anche se solo in parte rispetto ad altre realtà, del ricorso alla privatizzazione. Siamo, inoltre, preoccupati per le liste di attesa che allungano i controlli che non riguardano solo il Covid”. Analisi e risposte da parte dell'assessore Donini che ha sottolineato come oggi la situazione sia sotto controllo anche, e soprattutto, perché si è fatto un buon lavoro in questi mesi. “Abbiamo investito per irrobustire i reparti, attivato subito una collaborazione con il privato accreditato e contrastato la pandemia da aprile con una forte azione sul



territorio. Per quanto riguarda altre situazioni, abbiamo recuperato all'80% tutte le visite e gli accertamenti in lista di attesa, non abbiamo mai lasciato sole e, a maggior ragione non lo faremo adesso, le strutture residenziali e, a breve, riapriremo almeno altre dieci Case della salute, livello intermedio tra la nostra abitazione e l'ospedale”.

Altro argomento rilevato dall'assessore, i vaccini. “Per quanto riguarda il vaccino antinfluenzale – ha detto ancora Donini – sono stati chiesti 1 milione e 400 dosi, ne sono arrivati 1 milione e 200 mila. Oggi, sono stati vaccinati 1 milione di persone che fanno parte delle categorie ritenute più fragili. Siamo in attesa di altre 100.000 dosi entro Natale. Grazie a questa campagna di prevenzione, l'influenza a gennaio farà meno vittime e contagi. Per quanto riguarda invece il vaccino anti-Covid, presumibilmente per la fine di gennaio, inizio febbraio sono attese le prime dosi dedicate agli operatori sanitari e ai soggetti più fragili. L'obiettivo è di concludere le vaccinazioni entro l'anno per raggiungere l'immunità di gregge”.

Agricoltura sociale, Mammi: nei prossimi mesi l'iter di istituzione di una legge regionale

Segue da pag. 5 - **Serve una legge regionale?**

Credo ci siano le condizioni per promuovere nei prossimi mesi l'iter di istituzione di una legge regionale dedicata all'agricoltura sociale, per incentivare una produzione agricola innovativa. Potremo lavorarci in collaborazione con le confederazioni agricole del territorio regionale.

Come rendere più incisiva l'azione di controllo della fauna selvatica su aree protette e Atc, Ambiti territoriali di caccia?

La normativa in vigore mette a disposizione tutti gli strumenti necessari per intervenire efficacemente sulle popolazioni selvatiche. È tuttavia indispensabile, che queste azioni vengano attuate in “contemporanea”, soprattutto nelle zone di confine tra i diversi istituti per evitare inutili e dannosi “spostamenti” della fauna oggetto di prelievo. Gli obiettivi di prelievo previsti dal Piano faunistico devono poi essere raggiunti, in caso contrario prenderemo provvedimenti.

Protezione delle colture: a seguito di aiuti economici e procedure autorizzati dalla Regione per realizzare recinzioni di contenimento, hanno fatto seguito dinieghi da parte di organi ministeriali (Sovrintendenza) per motivi 'estetici'.

Come superare il problema?

Le norme sulla “Tutela del paesaggio” impongono dei vincoli che ricadono anche sui mezzi di prevenzione, con particolare riferimento alle recinzioni fisse, finanziati dalla Regione. Per questo, la Regione ha avviato momenti di confronto con tutte le Sovrintendenze regionali per identificare le caratteristiche idonee per i “presidi di prevenzione” che devono essere installati nei territori sottoposti a vincoli paesaggistici.

Il Parmigiano Reggiano è soggetto a crisi cicliche, come fare per stabilizzare le quotazioni del formaggio?

È indubbio che la gestione commerciale del Parmigiano Reggiano, caratterizzata da grande frammentazione, non contribuisce a istituire una filiera forte e competitiva, capace di sanare un certo squilibrio tra produzione e commercializzazione. I nostri sforzi devono servire a costruire meccanismi di maggiore coesione. Ci sono già strumenti giuridici che se utilizzati consentirebbero ai produttori di mettersi insieme per stabilire anche fasce di prezzo sotto le quali il formaggio non può andare. Ci vuole però la volontà da parte di una forte maggioranza di seguire questa strada.

Gasolio agricolo escluso da obbligo comunicazione registro carico-scarico

ROMA – Agricoltori esclusi dai nuovi obblighi di comunicazione e di tenuta del registro di carico e scarico del gasolio agricolo. Sarebbe stato l'ennesimo laccio burocratico su un settore che in materia è già adeguatamente monitorato.

Così Cia-Agricoltori Italiani esprimendo soddisfazione per la circolare 47/2020 del 3 dicembre, emanata dalla direzione generale dell'Agenzia delle Dogane e Monopoli, dopo svariate sollecitazioni da parte dell'organizzazione. Nel dettaglio, precisa Cia, l'obbligo che scatterà dal primo gennaio 2021, fa salvi gli imprenditori agricoli ed esclude i depositi aventi capacità pari o inferiori a 10 metri cubi, nonché gli apparecchi di distribuzione

automatica di carburanti per gli stessi usi, collegati a serbatoi la cui capacità globale è pari, o inferiore, a 5 metri cubi.

Le motivazioni alla base di questo giustificato esonero, spiega Cia, sono del resto quelle già sostenute dall'organizzazione a partire dallo scorso marzo, quando ripetutamente rappresentate ai ministri dell'Economia e delle Finanze e delle Politiche agricole, alimentari e forestali, come anche al direttore dell'Agenzia delle Dogane e Monopoli, si è ottenuta la proroga dell'obbligo che era fissata per il primo aprile 2020.

Infatti, ricorda Cia, l'assegnazione di carburante per usi agricoli, deve già sottostare a una procedura,

prevista dal DM 454/2001, che stabilisce la predeterminazione dei quantitativi di carburante da assegnare, obbliga alla tenuta del libretto di controllo e prevede la dichiarazione di avvenuto impiego del carburante

nell'uso agricolo. Secondo Cia, dunque, la previsione di ulteriori adempimenti, avrebbe creato soltanto un appesantimento burocratico e costi aggiuntivi a carico degli agricoltori.



Parmigiano, nel 2020 la produzione è cresciuta del 5%

PARMA - Nel 2020 la produzione di Parmigiano Reggiano è cresciuta complessivamente del 5%: i 3,95 milioni di forme previste rappresentano il livello più elevato nella storia millenaria del Re dei Formaggi. Nel 2021 si prevede un lieve incremento della produzione che porterà il numero delle forme a quota 3,98 milioni (+ 1% rispetto al 2020).

Questi gli elementi portati a sintesi nel corso dell'Assemblea generale dei consorziati del Parmigiano Reggiano durante la quale l'ente ha approvato il bilancio preventivo 2021 che prevede 51,8 milioni di euro di ricavi totali (contro i 38,4 del 2019 e i 33,4 del 2018). Sono 26 i milioni di euro (contro i 22,4 milioni del 2019 e i 20,3 del 2018) destinati a investimenti promozionali per lo sviluppo della domanda in Italia e all'estero: quasi 4 milioni in più rispetto all'anno precedente. Proprio l'*export* rappresenta una delle leve principali per sostenere l'incremento della produzione: sono 9 i milioni stanziati per lo sviluppo dei mercati esteri. In Italia, l'investimento in attività promozionali (programmi *in-store*, campagne pubblicitarie, sponsorizzazioni, fiere ed eventi, vendite dirette) ammonta a 17 milioni di euro.

Un'altra voce del bilancio preventivo è rappresentata da un investimento di 6 milioni di euro destinato ai caseifici per promuovere comportamenti virtuosi: 3,5 milioni saranno stanziati per migliorare le *performance* del comprensorio in

“ L'Assemblea dei consorziati ha approvato il bilancio preventivo 2021

tema di benessere animale, il modello di riferimento è quello messo a punto dal Centro di riferimento nazionale per il benessere animale (CRENBA); 2,5 milioni serviranno invece a creare l'infrastruttura necessaria per la "scolmatura del latte". Il programma, introdotto con il Piano Strategico dello scorso giugno, prevede, in caso di sovrapproduzione o di crisi, di poter destinare ad altri usi il latte idoneo a produrre Parmigiano Reggiano.

Tra le novità annunciate nel corso dell'Assemblea, l'ulteriore sviluppo del Progetto Premium 40 mesi. Il Consorzio crea infatti un plafond aggiuntivo che porta il budget totale del progetto a di 5 milioni di euro. Tra 3 - 4 anni, comunica il Consorzio, il segmento 40 mesi potrà arrivare a rappresentare il 3-4% del consumo totale, vale a dire oltre 100 mila forme. L'Assemblea ha deliberato inoltre l'aumento temporaneo della contribuzione ordinaria 2022/2024 per l'attuazione di azioni straordinarie di intervento per lo sviluppo della filiera Parmigiano Reggiano.

L'intervento di Stefano Calderoni in occasione del World Soil Day 2020

Agricoltori protagonisti nella tutela del suolo e della biodiversità

FERRARA - Per la Giornata mondiale del suolo (*World Soil Day*) indetta dalla Fao, che si celebra ogni anno il 5 dicembre, Cia-Agricoltori Italiani ha rilanciato il suo nuovo portale web dedicato all'indirizzo www.ciaperilsuolo.it. Slogan dell'evento è "Mantieni vivo il suolo, proteggi la biodiversità", una pratica che gli agricoltori svolgono ogni giorno, come spiega il presidente di Cia Ferrara, **Stefano Calderoni**.

"Non c'è la necessità di richiamare, come spesso succede a livello di opinione pubblica, l'agricoltore alla sua responsabilità sociale e ambientale, perché le aziende agricole svolgono già un ruolo essenziale nella salvaguardia della sostenibilità, del suolo e della biodiversità. E quale migliore esempio di questo lavoro di tutela se non l'equilibrio raggiunto nel Parco del Delta del Po?"

Un ambiente che nasce da un contesto antropico, costruito e modellato dall'uomo, dove agricoltura e biodiversità hanno un rapporto virtuoso: basti pensare che nel Parco ci sono 1000 specie animali e 400 avicole e che qui si producono alcune delle eccellenze agricole del territorio. Una sintesi che valorizza il patrimonio di biodiversità e contribuisce, dunque, a valorizzare il suolo, garantendo la sua corretta gestione. In questo contesto – continua Calderoni –, le aziende agricole andrebbero sostenute e incentivate perché continuino a tutelare e presidiare l'ambiente dove vivono e lavorano, impedendone altresì lo spopolamento.

Perché è chiaro che, se il rapporto tra aziende condotte da giovani agricoltori e quelle da agricoltori over 60 è di 1 a 10, il rischio è che si vada verso un abbandono della terra, allontanando l'agricoltore dal contesto in cui opera. E non ce lo



possiamo permettere. Ecco perché occorre tutelare la conduzione agricola diretta e non andare verso una "finanziarizzazione" del settore.

Mi spiego meglio, la produzione di un elemento primario come il cibo non può essere in mano a delle Spa, spinte da logiche puramente finanziarie, se non speculative. Non solo, dunque – conclude il presidente di Cia Ferrara –, bisogna smettere di puntare il dito contro le aziende agricole colpevoli, secondo un certo tipo di pensiero ormai obsoleto, di inquinare l'ambiente, ma sostenerle nella loro sfida verso un futuro sempre più sostenibile".

Il rilancio di Palatipico con l'intesa urbanistica tra Camera di commercio e Comune

MODENA - Palatipico sorgerà nella zona dell'attuale sede di Promo, società di *marketing* territoriale ormai in liquidazione. La Camera di Commercio di Modena realizzerà, infatti, un Centro agroalimentare che si svilupperà nell'area, in continuità con la palazzina che è già sede dei Consorzi dei prodotti Dop e Igp della provincia, proponendo un percorso enogastronomico per la promozione e la vendita dei prodotti tipici modenesi, con spazi espositivi, sale per degustazioni, aree vendita, ambienti per incontri, convegni e attività formative. Il progetto 'Palatipico' viene ora rilanciato con l'Intesa urbanistica tra Camera di commercio e Comune che rappresenta il passaggio preliminare all'attuazione dell'iniziativa. Il Centro agroalimentare delineato nell'Accordo rappresenta "una vetrina per il settore" economico modenese con lo scopo di

favorirne l'attrattività in una prospettiva europea e migliorare le iniziative virtuose delle realtà produttive. Nel Centro, che potrà contare anche su di una media struttura di vendita, saranno presenti "le eccellenze dell'enogastronomia italiana in un rapporto diretto di produzione, valorizzazione, commercializzazione e somministrazione".

Il Comune possiede il 9,5% del capitale sociale di Promo, mentre il 90% è della Camera di commercio (lo 0,5 è della Provincia), e ha conferito alla società il terreno ora oggetto dell'Accordo. Con la liquidazione, quindi, verranno attribuiti alla Camera di commercio sia il terreno sia la palazzina mentre ai soci minori spetterà il corrispettivo in denaro, pari al valore della loro partecipazione sociale, che verrà definito al termine della procedura.

Ancora grandi criticità nel bacino idraulico modenese a causa delle piogge torrenziali e dallo scioglimento della falla sull'argine in località Gaggio di Castelfranco Emilia ha provocato l'allagamento di coltivazioni e

Esonda il fiume Panaro, case e terreni sono and

Claudio Ferri

MODENA - Il giorno successivo in cui è stata celebrata la Giornata mondiale del suolo, ironia della sorte il fiume Panaro alle 7 del mattino ha esondato a monte dell'abitato di Nonantola, nel modenese, travolgendo l'argine e creando una falla di circa 70 metri. Un evento dovuto a una situazione meteo definita dai tecnici più che eccezionale, che ha sommato lo scioglimento della neve in quota, 40 centimetri di manto nevoso diventato acqua in pochissime ore, a piogge a carattere torrentizio. Si pensa anche ad una sponda 'indebolita' da tane di animali fossori, ma su sulle cause dovrebbe essere fatta chiarezza da una apposita commissione. La falla sull'argine del fiume creatasi domenica 6 dicembre (in territorio di Castelfranco Emilia) ha inondato campagne e centri abitati, tra cui Nonantola, in linea d'aria abbastanza distante dalla voragine. Una piena eccezionale a conclusione di una annata nefasta sotto tutti i profili, compreso quello che riguarda l'annata agraria - sottolinea **Alberto Notari**, vice presidente di Cia Emilia Centro - che ha manifestato la sua preoccupazione per i danni a cose e persone. Oltre ai danni ed ai disagi provocati alle famiglie che sono andate sott'acqua - dice Notari -, come sempre anche l'agricoltura deve fare i conti la devastazione di terre coltivate a causa della tracimazione del fiume in piena. Un evento sicuramente eccezionale, ma è lecito pensare che il



cedimento dell'argine possa essere stato 'facilitato' da fori scavati da animali fossori. "Non sarebbe la prima volta - dice Notari - anche se i controlli vengono fatti periodicamente".

Il presidente di Cia Emilia Romagna sottolinea che occorre insistere con la prevenzione. "Abbiamo l'obbligo di continuare su questa strada per evitare che succedano disastri come la rottura dell'argine del fiume Panaro - osserva -. E prevenire significa consentire all'acqua un deflusso regola-

re durante le piene, senza ostacoli e, soprattutto, evitando con ogni mezzo i rischi di rotture degli argini. Ora è troppo presto per stabilire la causa, ma vanno eliminati i pericoli legati alle tane di animali come volpi, istrici e soprattutto nutrie". Nel sottolineare l'eccezionalità dell'evento determinato da piogge copiose, Fini rimarca due concetti: "Il primo riguarda l'importanza delle campagne e delle aziende agricole, duramente colpite dall'inondazione, bistrattate dai cambiamenti climatici, da prezzi scandalosamente bassi e da posizioni oltranziste da parte di sedicenti ambientalisti/animalisti che gradirebbero giardini economicamente insostenibili al posto di imprese agricole che presidiano e tutelano il territorio. Nel dramma dell'evento alluvionale modenese, poi - sottolinea Fini -, le campagne hanno consentito lo smaltimento delle acque con l'obiettivo di arrecare minori danni ai centri abitati". Notari e Fini rimarcano, infine l'importanza e l'impegno dei consorzi di ▶

CONTROLLO NUTRIE, RINNOVATO L'ACCORDO CON LA PROVINCIA

MODENA - Il Consiglio comunale ha approvato all'unanimità il rinnovo della convenzione che affida alla Provincia di Modena la gestione dei piani di controllo delle nutrie. L'accordo, presentato nella seduta di giovedì 19 novembre dall'assessora all'Ambiente **Alessandra Filippi**, ha una durata di tre anni (dal 2021 al 2023) e prevede che la Provincia si faccia carico degli interventi di cattura e abbattimento degli esemplari della specie, equiparata a quelle infestanti e nocive, a fronte di un contributo da parte del Comune di 3.900 euro all'anno. Diversamente da quanto accaduto finora, alla scadenza del triennio la convenzione sarà rinnovabile tacitamente di anno in anno. Obiettivo dei piani di controllo, come ha spiegato l'assessora Filippi, è contenere il più possibile la presenza delle nutrie sul territorio.

leggi tutto su www.agrimpresaonline.it

ento della neve in Appennino: una centri abitati

ati sott'acqua



► bonifica "che unitamente ad altri enti hanno effettuato manovre idrauliche fondamentali per evitare disastri ben maggiori alle popolazioni colpite dalla tremenda calamità – concludono - e, soprattutto, hanno evitato inondazioni in altri comuni adiacenti".

"La voragine si è aperta in un attimo, molto prima che l'acqua raggiungesse livelli pericolosi"

Parla Marco Borsari, uno degli imprenditori agricoli 'sommersi'

GAGGIO (Castelfranco Emilia) - Uno produttori più colpiti è **Marco Borsari** di Castelfranco Emilia (Modena), adiacente alla falla che si è creata nell'argine del fiume Panaro "La voragine si è aperta in un attimo, molto prima che l'acqua raggiungesse livelli pericolosi: sono anni che abito qui e quando l'argine ha ceduto l'acqua era al di sotto del flusso massimo che avevo osservato negli anni". L'agricoltore è stato sommerso dall'acqua tracimata che ha raggiunto nei campi quasi due metri di altezza, mentre nella stalla e nel ricovero attrezzi ha interessato i primi 50 centimetri degli edifici, compromettendo parte dei mezzi agricoli. La violenza dell'acqua ha trasportato detriti, tronchi d'albero e altri materiali nei campi, oltre a creare avvallamenti e buche nei terreni. "In campagna i frutteti ed i vigneti sono sommersi completamente – spiega Borsari che per alcuni giorni non è riuscito ad entrare in campo - . Non so cosa potrà succedere alle piante se resteranno sommerse per lungo tempo – termina Borsari - certo ne risentiranno e a rischio è il raccolto del prossimo anno".



ultim'ora

Mammi incontra gli agricoltori: "delimitare aree colpite per avviare l'iter dei risarcimenti"

NONANANOLA, Modena - Il 17 dicembre scorso l'assessore regionale all'Agricoltura, **Alessio Mammi**, ha incontrato la sindaca di Nonantola, **Federica Nannetti** e le associazioni di categoria del mondo agricolo e agroalimentare per fare il punto sulla situazione, la raccolta di segnalazioni danni e l'iter dei risarcimenti.

Un incontro che ha ripercorso i fatti e riepilogato la *road map* della Regione per il ripristino di strade ed edifici privati e pubblici e il capitolo rimborsi. A partire dalla richiesta di stato di emergenza nazionale.

Intanto il Servizio agricoltura ha già attivato una piattaforma dove gli imprenditori possono inserire i dati essenziali e inoltrare la segnalazione di danno agli uffici regionali. Entro un mese l'assessorato farà poi le delimitazioni necessarie dei territori colpiti per inviare comunicazione al ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali a cui seguirà il decreto utile a far partire le domande di risarcimento. "Ovviamente – ha detto Mammi - è necessario che le segnalazioni

siano precise e puntuali per poter accedere allo stanziamento dei fondi, attraverso la Legge 102 o il fondo di solidarietà".

Riguardo alle le cause della rotta del Panaro, Mammi ha detto che la Giunta regionale ha già istituito una Commissione scientifica speciale, ed è stato affrontato anche il tema degli animali fossori, per i quali "serve un piano nazionale concreto, operativo e finanziato. Ho scritto in merito al ministro per l'Ambiente, Sergio Costa, lo scorso 31 agosto, lettera che è stata seguita da una proposta di piano nazionale di controllo della nutria che, nella commissione politiche agricole nazionale, ho dichiarato essere tardivo e inadeguato e ho proposto emendamenti di natura economica, tecnica e organizzativa, sui quali hanno concordato anche tutti gli assessori all'agricoltura delle regioni interessate dal fenomeno. Dove ci sono infrastrutture è fondamentale per la vita delle comunità mettere in atto tutte le azioni necessarie per salvaguardarle e il controllo tassativo degli animali fossori è imprescindibile".

Cia Imola sottolinea l'importanza di questa forma di commercializzazione a filiera cortissima

Vendita diretta un'importante integrazione al reddito, ma vanno rispettate le regole

IMOLA - La difficoltà a fare reddito per i prezzi troppo bassi e la mancanza di liquidità hanno spinto molte aziende agricole, in particolare a vocazione ortofrutticola, a destinare una parte dei loro prodotti alla vendita diretta in azienda o durante i mercati contadini. Una modalità, spiega Cia-Agricoltori Italiani Imola, cresciuta in maniera significativa e che quest'anno ha raggiunto un picco a causa dell'emergenza sanitaria, con un aumento del 5% delle aziende che hanno scelto di vendere direttamente i loro prodotti



con un fatturato stimato di 6,5 miliardi di euro. Quale valore ha, dunque, il rapporto diretto con il consumatore? Ce ne parla **Alessandra Gentilini**, produttrice imolese associata Cia.

“Ho scelto di vendere direttamente una parte dei miei prodotti, frutta, orticole e prodotti trasformati in azienda perché, negli ultimi dieci anni, c'è stato un calo costante dei prezzi pagati alla produzione, una situazione di mercato che non premia il primo anello delle filiere e lascia spesso gli agricoltori senza reddito.

Un altro motivo che mi spinge a partecipare ai mercati contadini è, sicuramente, l'immediata liquidità che mi consente di pianificare l'annata successiva e di reinvestire. Conferire tutto il

prodotto a una cooperativa o ad un'organizzazione di produttori, significa essere pagati dopo un anno, quindi, ho scelto una diversificazione degli sbocchi commerciali. Inoltre – continua la Gentilini –, trovo soddisfazione dal rapporto diretto con il consumatore, che si fida della freschezza e della genuinità dei tuoi prodotti e del modo in cui li produci. Si tratta di una questione di valore, quel valore che trop-

po spesso non è riconosciuto dai mercati alla nostra frutta e verdura di qualità”.

Per **Giordano Zambrini**, presidente di Cia Imola, la vendita diretta è un sistema commerciale valido e fondamentale che, però, deve seguire regole ben precise.

“La nostra priorità – spiega il presidente dell'associazione – è tutelare chi fa vendita diretta seguendo le regole, una su tutte, quella della prevalenza. Significa

che un produttore deve vendere principalmente quello che produce in azienda anche se può, per dare un minimo di diversificazione, acquistare da altre aziende quello che non ha a disposizione.

Voglio però ribadire che noi siamo per mantenere il più possibile la stagionalità e territorialità dei prodotti, perché gli agricoltori che vendono direttamente non sono come i commercianti dei mercati tradizionali: semplicemente non possono vendere tutto. Inoltre, è essenziale che le autorità preposte valutino con attenzione l'assegnazione degli spazi, controllando con più attenzione cosa si vende nei mercati contadini, anche a tutela del consumatore che deve poter andare ad acquistare con la certezza di trovare prodotti freschi e a filiera cortissima”.



MELE E KIWI, L'OMAGGIO DI DONNE IN CAMPO CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE

Donne in Campo Imola ha donato mele e kiwi a “Trama di Terre”, associazione che si occupa di sostenere le donne che subiscono violenza, in occasione della Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne.

“Stiamo vivendo un momento storico molto particolare e faticoso – afferma **Luana Tampieri**, presidente regionale di Donne in Campo e imprenditrice imolese - durante il quale stanno cambiando gli equilibri sociali.

Nei periodi di isolamento molte donne si sono trovate in balia delle violenze domestiche, senza possibilità di uscire o chiedere aiuto.

Donando la frutta prodotta dalle imprenditrici agricole del territorio abbiamo voluto tracciare un filo simbolico che unisce chi, nel corso di questa pandemia, si è ritrovato ad essere ancora più fragile. Un filo di speranza e anche un ringraziamento a chi protegge le donne in difficoltà ogni giorno, dando loro un luogo sicuro dove ricominciare”.



reggio emilia

Un albero di Natale addobbato coi disegni dei bambini dell'asilo

Il dono di 'Donne in Campo-Cia' agli anziani della casa protetta di Correggio

CORREGGIO (Reggio Emilia) - Un albero di Natale agli anziani della casa protetta di Correggio, addobbato con i disegni dei bimbi, per superare le barriere imposte dal Coronavirus e far sentire tutti meno soli.

È il dono dell'associazione Donne in Campo-Cia del distretto di Correggio per manifestare affetto e vicinanza in queste festività in cui gli ospiti della struttura non potranno incontrare i familiari a causa dell'emergenza pandemica. La consegna

è avvenuta alla presenza di **Marina Rinaldini**, anima dell'iniziativa, insieme a **Paola Messori** e al personale della Cra.

L'abete era addobbato con balocchi 'molto particolari': gli splendidi e colorati disegni realizzati dai piccoli della scuola dell'infanzia "San Tomaso" della cittadina. Gli ospiti della casa protetta, visibilmente emozionati davanti all'albero natalizio, hanno ricambiato realizzando per i bimbi diverse stelle argentate che addobberan-

no le loro aule. Gestì che scaldano il cuore e uniscono generazioni lontane. "Con questo dono vogliamo far sentire la nostra vicinanza a ospiti e operatori della casa di riposo - spiega la rappresentante di Donne in Campo-Cia di Correggio -. Nel biglietto abbiamo scritto una frase di Madre Teresa di Calcutta, 'La vita è un eco, ciò che tu doni ti ritorna, ciò che tu semini lo raccogli, ciò che tu dai lo ricevi, quello che vedi negli altri esiste in te'.

E questo, è anche il nostro motto. Quando le persone lavorano con dedizione, passione e professionalità,

si vedono i risultati, noi lo vediamo nei frutti della terra, gli operatori nei sorrisi delle persone che curano. Con questo gesto, vogliamo augurare buone festività alle insegnanti e ai bimbi delle materne correggesi che, con tanta tenerezza, hanno realizzato i disegni".

"Gli anziani ringraziano le donne di Cia Reggio Emilia e i bambini per lo splendido regalo ricevuto - aggiunge **Chiara Magnani**, animatrice nella casa di riposo -, e mandano un caloroso abbraccio virtuale, siamo distanti fisicamente ma, grazie a questi gesti d'affetto sincero, siamo tutti vicini".

capri

Dal 1946, tutte le nostre energie al tuo servizio

eni

Carburanti Agricoli

Gasolio Autotrazione

Gasolio Riscaldamento

Lubrificanti Agip

Serbatoi Omologati

Convenzione Associati

Cooperativa **terremerse**
territori e mercati in rete

Elenco Unità locali (Depositi ed Uffici):
Sede e Deposito IMOLA (BO) - Viale Marconi 89 tel.0542 22589
email coopcapri@coopcapri.it
Deposito BAGNACAVALLLO (RA) - Via Cà del vento, 17 tel.0545 926442
Deposito FIRENZUOLA (FI) - Via Imolese 35 tel.055 819273
Ufficio ARGENTA (FE) - Via Circonvallazione 19/c tel.0532 800016
Ufficio MEDICINA (BO) - Via Libertà 87 tel.051 851105

Energia da vendere



Corrispettivi telematici e lotteria degli scontrini: le no per chi fa vendita diretta

Mirco Conti

Dal 1° gennaio 2021 anche i soggetti con volume d'affari non superiore a 400mila euro dovranno obbligatoriamente dotarsi di Registratore Telematico per la trasmissione telematica dei corrispettivi. In alternativa, potranno utilizzare la procedura web "documento commerciale online" presente nel portale 'Fatture e corrispettivi' del sito dell'Agenzia delle Entrate.

Termina infatti, il "periodo transitorio" che era stato concesso dal art.140 comma 1 DL n.34/2020 (c.d. decreto "Rilancio"), di conseguenza, tutti dovranno trasmettere i dati dei corrispettivi entro 12 giorni dalla chiusura giornaliera e non più entro il mese successivo a quello di effettuazione dell'operazione. Con la fine del "periodo transitorio" viene meno anche la non applicazione delle sanzioni se la trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri avviene entro il mese successivo a quello di effettuazione dell'operazione.

Al fine di incentivare l'utilizzo, il comma 6-quinquies dell'art. 2 del Dlgs n. 127/2015 ha previsto per gli anni 2019 e 2020 un contributo per l'acquisto o l'adattamento degli strumenti tecnici per la memorizzazione e trasmissione dei dati dei corrispettivi, pari al 50% della spesa sostenuta fino ad un massimo di 250,00 euro per l'acquisto e 50,00 euro per l'adattamento, per ciascuno strumento acquistato/adattato.

Il Provvedimento del 30 giugno 2020 del direttore dell'Agenzia delle entrate, ha adeguato anche il termine di

entrata in vigore dell'utilizzo esclusivo del nuovo tracciato telematico dei dati dei corrispettivi giornalieri e del conseguente adeguamento dei Registratori Telematici.

Dal 1° gennaio 2021 i dati dei corrispettivi dovranno essere trasmessi esclusivamente nel rispetto dell'Allegato "Tipi Dati Corrispettivi" (versione 7.0 – giugno 2020). La modifica, rispetto alla versione di marzo, ha riguardato la descrizione di alcuni campi del tracciato lasciandone comunque invariata la struttura. Il nuovo tracciato (XML 7.0) prevede nuove specifiche tecniche per i corrispettivi telematici che risolvono le criticità segnalate nei mesi scorsi da associazioni di categoria, operatori e *software house*, tra cui la duplicazione d'imposta per i corrispettivi non riscossi, le prestazioni di servizi non riscosse, i resi e gli annulli, novità che dovrebbero andare ad eliminare possibili discrepanze sulle liquidazioni periodiche dell'Iva.

Le informazioni per acquistare il codice della lotteria

Con l'entrata in funzione del nuovo tracciato telematico, partirà anche la "lotteria degli scontrini", che obbliga ugualmente all'adattamento degli attuali registratori telematici in grado di generare un file con i soli documenti commerciali che partecipano alla lotteria, ossia quelli con indicazione del codice lotteria. Ciò consente ai consumatori finali di partecipare alla lotteria collegata agli acquisti di ogni giorno, strumento per promuovere l'uso della moneta elettronica e che mette in palio nu-

merosi premi, che saranno distribuiti, sia a chi compra sia a chi vende, attraverso estrazioni settimanali, mensili e annuali. Quindi, per effetto delle nuove disposizioni tecniche i Registratori telematici (RT) e i software di cassa collegati, devono essere adeguati.

La lotteria degli scontrini prevede estrazioni e premi settimanali, mensili e annuali. Possono partecipare tutte le persone fisiche maggiorenni, residenti in Italia, che si siano procurati il codice lotteria e acquistino beni o servizi presso esercizi commerciali al minuto.

A partire dal 1° gennaio 2021 i normali acquisti, in contanti o con metodi di pagamento tracciabili (carte di credito, carte di debito, bancomat, carte prepagate, carte e *app* connesse a circuiti di pagamento privativi e a spendibilità limitata) produrranno gratuitamente "biglietti virtuali" che consentiranno di partecipare alle estrazioni: ordinarie, e zerocontanti (avendo pagato con strumenti di pagamento elettronico si potrà partecipare ad entrambe le tipologie). Questo tipo di estrazione riserva premi sia all'acquirente che all' esercente. L' esercente, nel momento in cui incassa il corrispettivo e rilascia lo scontrino (documento commerciale, non fiscale), ha l'obbligo di trasmettere i relativi dati (a fini fiscali) all'Agenzia delle entrate; gli stessi dati, se abbinati al codice lotteria dell'acquirente, consentono automaticamente la partecipazione alla lotteria.

Dal 1 dicembre sul portale apposito dell'Agenzia del-

le dogane e dei monopoli: <https://servizi.lotteriadegli-scontrini.gov.it/codicelotteria>, si può generare il codice lotteria utile alla partecipazione al concorso a premi della Lotteria degli scontrini in partenza il prossimo 1 gennaio 2021.

Per partecipare è necessario dal 1 dicembre accedere allo spazio "Partecipa ora" disponibile nella *home page* del portale lotteria, digitare il proprio codice fiscale e generare il codice lotteria, poi memorizzalo (ad esempio sul telefonino) e portalo sempre con sé.

Una volta partita la lotteria acquistando beni o servizi di costo pari o superiore a 1 euro e mostrando il codice lotteria all' esercente verrà abbinato ai dati dell'acquisto: ogni euro dell'acquisto si trasformerà così in un biglietto virtuale della lotteria, fino a un massimo di mille biglietti virtuali per ogni scontrino.

Non consentono di partecipare alla lotteria i seguenti acquisti: gli acquisti di importo inferiore a 1 euro; gli acquisti effettuati *on-line*; gli acquisti destinati all'esercizio di attività di impresa, arte o professione; nella fase di avvio della lotteria, gli acquisti documentati mediante fatture elettroniche; sempre nella fase di avvio della lotteria, gli acquisti per i quali i dati dei corrispettivi sono trasmessi al sistema Tessera Sanitaria (per esempio gli acquisti effettuati presso farmacie, parafarmacie, ottici, laboratori di analisi, ambulatori veterinari ecc.); sempre nella fase di avvio della lotteria, gli acquisti per i quali l'acqui- ▶

Come attivare il “Cashback”, ovvero il rimborso del 10% delle spese fatte con strumenti elettronici

► rente richieda all'esercente l'acquisizione del proprio codice fiscale a fini di detrazione o deduzione fiscale. Le estrazioni “ordinarie” premiano i consumatori: 7 premi di 5.000 euro ciascuno ogni settimana; 3 premi da 30.000 euro ciascuno ogni mese; 1 premio di 1 milione di euro ogni anno. Le estrazioni “zerocontanti”, premiano sia il consumatore, sia l'esercente: 15 premi da 25.000 euro ciascuno per il consumatore e quindici premi da 5.000 euro ciascuno per l'esercente, ogni settimana;

Da dicembre tutti i consumatori possono beneficiare del c.d. “cashback”, ossia il rimborso del 10% delle spese effettuate utilizzando strumenti elettronici.

Il meccanismo è stato concepito nel contesto della Legge di Bilancio 2020 come nuova strategia del Governo per incentivare l'uso della moneta elettronica e combattere l'evasione fiscale incentrata sulla tracciabilità dei pagamenti e sui maggiori controlli possibili.

Il “cashback” è rivolto ai consumatori finali (soggetti che agiscono al di fuori di attività d'impresa, arte o professione), i quali potranno scegliere di aderire al programma cashback tramite:

- l'App IO della Pubblica Amministrazione o attraverso,
- banche o società che emettono carte di pagamento.

L'utente, in entrambi i casi, tramite il proprio codice fiscale, potrà registrarsi e avere un profilo con dati personali e le carte associate (ogni componente di un nucleo familiare può partecipare individualmente al “cashback”).

In questo modo, i dati anagrafici e gli estremi delle carte di pagamento scelte per partecipare al Programma saranno comunicati alla PagoPA Spa, la società incaricata dal Ministero dell'Economia e Finanze della progettazione e della gestione del Sistema informativo “cashback”.

Come funziona. Il “cashback” consiste nella restituzione del 10% della spesa pagata (acquisto di beni e servizi) con il bancomat, la carta di credito o gli altri strumenti di pagamento tracciabili previsti nel decreto attuativo.

Ogni volta che la carta di pagamento registrata sarà utilizzata dal consumatore per l'acquisto in negozio, i dati necessari (data e importo dell'acquisto), saranno trasmessi dalla società che gestisce la transazione al Sistema “cashback”.

Al termine di ogni semestre (numero minimo di 50 operazioni a semestre), sarà calcolato il rimborso spettante a ciascun consumatore aderente al programma sulla base degli importi dei pagamenti effettuati, fino a un massimo di 150 euro cioè il 10% di 1.500 (spesa massima semestrale). Sostanzialmente, quindi, per ottenere il massimo rimborso di 300 euro (per una spesa di 3.000 euro annui previsti dalla normativa), bisognerà effettuare almeno 100 transazioni con Pos. L'introduzione di un numero minimo di transazioni evita che con una, o poche operazioni, d'importo elevato si possa accedere comunque al rimborso del 10% delle spese effettuate. Il rimborso verrà accreditato sul conto corrente individuato dal codice Iban registrato dall'aderente al momento dell'adesione al programma, o in un momento successivo.

Sono escluse le spese effettuate *on-line*, dove generalmente, l'uso della moneta elettronica è il solo metodo di pagamento.

Dal 1° dicembre al 31 dicembre 2020 è prevista una prima fase sperimentale, in cui per beneficiare del rimborso del 10%, i consumatori dovranno effettuare almeno 10 pagamenti (da gennaio, invece, almeno 50 transazioni in un semestre). Nel periodo sperimentale, inoltre, il mese di dicembre sarà considerato, equivalente a un intero semestre, quindi il rimborso massimo sarà di 150 euro.

Maxi premio finale. Del piano “cashback” farà parte anche un meccanismo di premialità (maxi premio finale) che invoglierà il cittadino a effettuare acquisti con carte e strumenti di pagamento digitale. Si tratta del riconoscimento di un premio di 1.000 euro a favore delle prime 100mila persone che nell'arco di sei mesi, dal 1° dicembre 2020 fino a fine maggio 2021 avranno effettuato il maggior numero di transazioni con carte e altri sistemi di *e-payments*. Sarà Consap (società del Mef) ad occuparsi dell'erogazione dei rimborsi, inclusa la gestione dell'eventuale contenzioso.

10 premi di 100.000 euro ciascuno per il consumatore e dieci premi di 20.000 euro ciascuno per l'esercente, ogni mese; 1 premio di 5.000.000 di euro per il consumatore e un premio di 1.000.000 di euro per l'esercente, ogni anno.



BOLOGNA

VENDO nebulizzatore pneumatico Martignani kwh modello b612 turbo 2 in ottime condizioni completo di attestato di conformità; vasca contenitrice per trasporto uva mod. Ama montata su rimorchio agricolo. Tel. 339-2273814.

VENDESI Pali per vigneto in cemento pre-compresso usati marca Valente: n.350 pali a 4 trecce /12 fili di acciaio di altezza 3,10 m. 80*80 mm.; n.300 pali a 4 trecce/12 fili di acciaio di altezza 2,70 m. 80*80 mm.; n.50 pali di testata a 6 trecce/18 fili di acciaio di altezza 3,10 m. 90*90 mm.; n. 100 collari per pali di testa con relative viti e fermafilii. Ritiro presso ns. sede di Imola Via Ghiandolino, 21. Tel. 333-6034033.

VENDESI in comune di Molinella podere di Ha. 14,00, coltivato a seminativo, completamente irriguo con annessi fabbricati, casa e magazzini. Tel. 338-5971733.

VENDO pianta patate, Modello Marchetto taglia e pianta 4 file. Per informazioni chiamare Mauro, Tel 339-3848180.

VENDO Trattore FORD 6600 HP 85 2 ruote motrici motore e gomme nuovi €. 6.000,00. Rotolone irrigazione O.R.M.A D.90 mt.300 più gruppo Vernocchi HP 140 ore 1800. Motore PERCHINS più 700 mt. di tubazione con tubi di 6 mt. a bicchiere Mellini & Martignoni. Pompa Mellini & Martignoni a cardano con gettone e cavalletto €. 150,00. Rimorchio gommato mt.2x4 con sponde e sovrasponde portata 50 qj. complessivi €. 200,00. Erpice rotante Maschio mt. 3 con carrello €. 500,00. Aratro monovomere per 60 HP €.100,00. Trivella a cardano per pali €. 200,00. Barra falciante €. 50,00. Nr. 1 spandiconcime trainato e nr. 1 spandiconcime portato €. 100/cad.. Tel 338-5971733.

CESENA

VENDESI rustico in ottimo stato posto in comune di Brisighella (San Cassiano), a 300 metri di altitudine, in bellissima posizione collinare adatto per qualsiasi attività. Insieme al fabbricato di circa 650 metri quadrati viene ceduto anche il terreno di ettari 32,6 di cui circa un terzo coltivabile, il resto bosco ceduo e di alto fusto. Il terreno comprende un vigneto, un castagneto ed un noceto con oltre 500 piante di noce. Telefonare a Giovanni: 338-7682657.

VENDESI autocarro Fiat 80 NC anno 1976. Portata utile 43 qj, (porta 6 bins per piano) Con ribaltabile trilaterale, doppie sponde in alluminio, vasca per trasporto uva in ferro verniciato. Chiamare Paolo tel. 339-3182750. VENDO pali in cemento mt. 2,70 e braccetti GDC in ottimo stato marca Valente. Tel. 348-5622350.

FAENZA

VENDO Comune di Solarolo (RA) gruppo di serbo It. 600 marca Moccia con dichiarazione di conformità CE. Tel. 348-5622350.

VENDESI autocarro Fiat 80 NC del '76. Por-

tata utile 43 qj, ribaltabile trilaterale, doppie sponde in alluminio, vasca per trasporto uva in ferro verniciato. Tel. 339-3182750.

VENDO pali in cemento mt. 2,70 e braccetti GDC in ottimo stato marca Valente. Tel. 348-5622350.

FERRARA

VENDO Ferrara, zona Sant'Apollinare di Copparo: ferri a V per testate di metri 2 ciascuno - Braccialetti per pali 8 cm per 8 cm - Braccialetti per pali 14 cm per 14 cm - Copri palo in plastica 8 cm per 8 cm - Copri palo in plastica 14 cm per 14 cm - 2 bobine per potatura lunghe 200 m con avvolgimento - Compressore ideal e altro. Info al 338-8415590 o via email: fmario1946@gmail.com. CERCO trattori e attrezzatura agricola usata per vigneto/frutteto. Tel. 328-7045637.

VENDO attrezzatura usata rimorchio "Breda" portata 120 qj. con ribaltabile trilaterale. Rimorchio portata 70 qj. con ribaltabile unilaterale. Telefonare al 346-0237463.

VENDO spandiletame usato marca F.lli Annovi specifico per vigneto/frutteto con turbina laterale - portata qj.25,00. Telefonare 340-5722812.

IMOLA

VENDO pali precompressi 8x8 e braccetti per GDC traliccio e tubolare usati in buono stato. Marca Valente. Telefonare al 370-1307274 oppure mail acasta72@gmail.com

MODENA

VENDESI terreno agricolo posto nel comune di Serramazzone, composto da prati, vigneto e bosco, per una superficie catastale di ettari circa 4.56.30. Tel. 371-1653102.

VENDO a modici prezzi, coppi dell'800 fatti a mano, bellissimi e selezionati: ville, case di campagna, agriturismi, centri storici, decoupage o da dipingere. Info Loris Tel. 333-6527422, mail: loris.nadalini@gmail.com

VENDO ranghinatore a due ruote con attacco per sollevatore. Tel. 348-4416924.

VENDESI fondo agricolo località Albareto (MO) costituito da un corpo unico di terreni coltivati prevalentemente a seminativo (11ha) e pereto (2ha) adiacente al canale Naviglio. Il centro aziendale è costituito da un grande fabbricato in parte abitato e in parte da ristrutturare, si aggiunge una vecchia stalla rimaneggiata e adibita a ricovero attrezzi, fondo libero da vincoli. Chiamare 334-3126174 mail: geffe@ccp-mo.it

PARMA

VENDESI terreno agricolo in Castione di Traversetolo, biolche parmigiane 6 circa. Pianeggiante, sistemato, libero, confinante con provinciale. Cell. 338-9362978.

VENDO spazzatrice rotante idraulica da collegare al trattore, per avvicinamento in greppia. Info 348-2625763.

PIACENZA

VENDO dischiera 3mt, rullo compatatore chiusura idraulica Cambridge 4,5 mt, taglia

rive. Info 349-6764430.

RAVENNA

REGALO vasca in cemento vetrificata internamente con capacità 12mcubi (120 qj) per vinificare o irrigare in zona Villanova di Bagnacavallo (RA). Tel. 347-9656138.

VENDO pompa per irrigazione tipo Rovatti 2K65/3 con 3 giranti; rimorchio marca Altini Ercole 2,00 m x 4,00 m con freno ad aria e 78 qj, portata. Per info contattare 333-9342751. VENDO (a Solarolo) trattore Fiat 640 ottimo stato. Tel. 348-5622350.

A Campiano vendesi rotolone m. 220 diametro 75 cm con spruzzatore sottochioma - pompa. Tel. 347-2590153 - 329-7236418.

Zona Castel Bolognese SI VENDE erpice a dischi (frangizolle) a 20 dischi portato, marca Spada e Gatti. Tel. 335-5619124 (Sergio). VENDO rimorchio lunghezza 4 m Larghezza 2 m, ruote di gomma, prezzo euro 2.000. Tel. 0544-460420 Sig. Giovannini Lea.

OFFERTA LAVORO Geoplant vivai ricerca trattorista con buona esperienza nella conduzione e gestione delle macchine agricole. Elevato numero di giornate lavorative. Stipendio interessante. Inviare cv a danesi@geoplantvivai.com. Tel. Sig. Danesi 0544-533269.

VENDO serbatoio gasolio in buono stato (da verificare con gasolio). Prezzo trattabile 250-300 euro, trasporto a cura dell'acquirente. Zona Lugo, tel. Elena 347-7271041.

REGGIO EMILIA

AFFITTASI podere agricolo con terreno irriguo a Bagnolo in Piano (RE) di 13 ettari (45 biolche) circa, ottimo per qualsiasi coltivazione (foraggio, alfa-alfa, cereali, pioppi, etc). Il podere ha due appezzamenti contigui serviti da strada, disponibili anche separati. In alternativa, contratto di compartecipazione o simili. Cell. 334-7651463.

VENDO rotolone con carrello sottochioma fornito di getti a martello predisposto per montare getto a campo aperto, tubo 110mm esterno, 100mm interno, lunghezza 170m, completamente meccanico. Telefono 338-8824972 Roberto.

VENDO barca per vendemmia marca Sarzola a due vasche, quasi nuova; atomizzatore marca Pratissoli 10 qj, già effettuata taratura certificata. Chiamare tel. 0522-641751.

VENDO motofalciatrice Bertolini con motore Cotiemme; zappatrice Annovi m. 1.80; ranghinatore da montagna m. 220. Prezzo euro 300. Tel. 338-1308136.

VENDO cardano mt 150 chiuso. Zappa mt 2.60 con regolazione profondità idraulica. Carro raccolta balloni N 4+2. Seminatrice 19 file Carraro. Aratro volta lega per trattore 60 hp. Ranghinatore per fossi profondità 2 metri. Turbina Rovatti per trattore 100 hp. Tel 0522-960955.

RIMINI

VENDO rullo da trainare zingato lungo 2 m con gabbie in ferro (zingato). Prezzo da concordare, tel. 338-9687061.

Quotazioni dei principali prodotti agricoli dell'Emilia Romagna

BESTIAME SUINO

Reggio Emilia, Modena e Parma

quotazioni del 10 dicembre 2020

DA ALLEVAMENTO			DA MACELLO PESO VIVO		
da 15 kg	euro	3.25	da 115 a 130 kg	euro	0.95
da 25 kg	euro	2.22	da 130 a 144 kg	euro	0.96
da 30 kg	euro	1.98	da 144 a 152 kg	euro	0.99
da 40 kg	euro	1.67	da 152 a 160 kg	euro	1.02
da 50 kg	euro	1.51	da 160 a 176 kg	euro	1.08
			da 176 a 180 kg	euro	1.01
			oltre 180 kg	euro	0.98

Scrofe da macello quotazioni del 3 dicembre 2020

Carni suine fresche		
Coscia fresca per crudo - reflata da 11 a 13 kg		3.26
Coppa fresca kg 2,5 e oltre		3.87
Spalla fresca (disossata e sgrassata)		2.84

(*) i prezzi effettivi di mercato possono oscillare fino al 10% in più o in meno rispetto ai prezzi unici indicati

BESTIAME BOVINO

REGGIO EMILIA

quotazioni del 9 dicembre 2020

	euro	min	max
BOVINI DA MACELLO a peso vivo			
Vacca 1ª qualità		0.94	1.08
Vacca 2ª qualità		0.64	0.77
Vacca scarto		0.40	0.46
Tori (entro i 24 mesi)		1.02	1.18

BOVINI DA MACELLO a peso morto			
Vacca 1ª qualità	1.95	2.25	
Vacca 2ª qualità	1.45	1.75	
Vacca scarto	1.00	1.15	
Tori (entro i 24 mesi)	1.85	2.15	
Manzette (scottonne) e giovenche	n.q.	n.q.	

BOVINI DA ALLEVAMENTO E DA RIPRODUZIONE			
Vitelli bleu belga	4.00	4.40	
Vitelli bleu belga 2ª categoria	2.55	3.00	
Vitelli da latte di 1ª qualità - bianchi e neri	1.20	1.40	
Vitelli da latte di 2ª qualità: 40 - 46 kg	n.q.	n.q.	

ORTAGGI

Reggio Emilia quotazioni del 9 dicembre 2020

	euro	min	max
Carote sfuse		0.90	0.90
Cavoli - broccoli		1.40	1.60

ORTOFRUTTA

Modena quotazioni del 7 dicembre 2020

	euro	min	max
Conference cal. 60+		0.75	0.85
Passacrassana cal. 70+		0.30	0.35

ORTAGGI BIOLOGICI

Bologna quotazioni del 10 dicembre 2020

	euro	min	max
Lattuga Trocadero in casse a 1 strato		2.90	3.10
Sedano verde in casse 8 kg		1.90	2.30
Cavoli broccoli - in plateau		2.30	2.50
Zucchine scure medie in casse 5 kg a 2 strati		2.30	2.80
Cavolfiore - in casse 8 kg		2.10	2.30
Finocchi 1ª cat - in plateau 18 pz.		1.80	2.00

FRUTTA BIOLOGICA

Bologna

	euro	min	max
Cachi mela cal. 22+ - vassoi in plateau		1.80	2.00
Kiwi 33/36 - in casse 10 kg		2.20	2.40
Mele Gala di pianura 70+ in casse 13 kg		1.80	2.00
Pere William cal. 60+ in casse 10 kg		2.20	2.40

VINI

Bologna

	euro	min	max
Bianco Emilia		3.50	3.80
Lambrusco		5.00	5.50

PARMIGIANO REGGIANO

LISTINO PARMAREGGIO E GRANTERRE

quotazioni in euro

Bollettini Cciaa prodotto

		min	max
Modena	P.R. 30 mesi	12.35	13.05
	Lunedì P.R. 24 mesi	11.70	12.30
	14-12-2020 P.R. 18 mesi	10.90	11.50
	P.R. 12 mesi	10.45	10.75
	Zangolato di creme	1.05	

Reggio Emilia	P.R. 30 mesi e oltre	12.45	13.25
	Martedì P.R. 24 mesi e oltre	11.35	12.25
	8-12-2020 P.R. 18 mesi e oltre	10.60	11.30
	P.R. 12 mesi e oltre	10.30	10.45
	Zangolato di creme	1.05	

Parma	P.R. 24 mesi e oltre	11.50	12.25
	Venerdì P.R. 12 mesi e oltre	10.10	10.35
	11-12-2020 Zangolato di creme	1.05	

CEREALI

quotazioni del 10 dicembre 2020

Bologna

FRUMENTO TENERO DI PRODUZIONE NAZIONALE

	euro
N. 1	22.90
N. 2	21.80
N. 3	21.50

FRUMENTO DURO DI PRODUZIONE NAZIONALE

	euro
Fino	30.10
Buono mercantile	29.40
Mercantile	28.40

CEREALI MINORI

	euro
Orzo nazionale - p.s. 62/64	18.20
Orzo estero - p.s. 63/64	19.40

GRANOTURCO

	euro
Nazionale comune ad uso zootecnico	19.50
Non comunitario ad uso zootecnico	21.10

FORAGGI E PAGLIA

quotazioni del 10 dicembre 2020

Bologna

	euro	min	max
Erba medica di collina 1ª qualità certificata bio 1º taglio in cascina, collina, in rotoballe		7.50	8.50
Erba medica di collina 1ª qualità certificata bio 2º taglio in cascina, collina, in rotoballe		8.00	9.00

Modena quotazioni 16 novembre 2020

	euro	min	max
Medica fienata 1ª taglio 2020 (in rotoballe)		10.50	12.50
Medica fienata 2ª taglio 2020 (in balloni)		10.00	11.00
Grano foraggero ed erbai misti (in balloni)		11.00	12.50

Reggio Emilia quotazioni 9 dicembre 2020

	euro	min	max
Fieno 3º taglio 2020 (in rotoballe)		10.55	12.50
Paglia in rotoballe 2020 in fienile		7.00	7.00

Parma quotazioni 9 dicembre 2020

	euro	min	max
Fieno di erba medica 2º e 3º taglio 2020		9.50	10.50
Paglia di frumento pressata 2020		6.50	7.50

Medica, fissato il prezzo di riferimento del seme di erba medica in natura certificata

BOLOGNA - È stato fissato il prezzo di riferimento del seme di erba medica in natura certificata per la campagna 2020. Il Comitato Interprofessionale, istituito nell'ambito dell'Accordo quadro nazionale per la moltiplicazione di sementi di foraggiere, ha infatti indicato in 1,93 euro al chilogrammo per prodotto pulito, privo cioè di tara e di scarti.

Come componente agricola - afferma **Alessandro Lualdi**, presidente del Comas, il Consorzio degli agricoltori moltiplicatori sementieri -, per la prossima campagna abbiamo proposto anche l'introduzione volontaria di un prezzo fisso annuale di pre-campagna utile a una migliore programmazione, sia per le aziende agricole, sia per la componente industriale. Quest'ultima ha già fatto sapere di essere disponibile ad aprire un confronto costruttivo sull'argomento. Confidiamo che la concretezza che ha sempre caratterizzato i lavori del Comitato Interprofessionale consentano, sin dai prossimi incontri, di raggiungere un'intesa anche su questo punto".

Nel 2020 le produzioni nazionali di seme di erba medica certificata sono mediamente risultate inferiori alle aspettative.

Per l'anno 2020, sono stati 36.793 gli ettari approvati ai fini della certificazione della semenza. Anche se si tratta di un dato non ancora ufficialmente confermato, significativo appare l'incremento rispetto lo scorso anno quando le superfici complessivamente destinate alla produzione di seme certificato, sono risultate di 31.679 ettari.

I prezzi pubblicati e aggiornati mensilmente, fanno riferimento ai bollettini ufficiali delle Camere di commercio delle rispettive province.

Le date di riferimento non espresse si intendono riferite alla settimana precedente alla chiusura del giornale.

I prezzi di riferimento dell'ortofrutta biologica provengono dall'ultimo aggiornamento dell'apposita sezione della Borsa merci di Bologna.

Si riferiscono a un prodotto conforme Reg. Cee 2092/91 etichettato; prezzi per merce lavorata e confezionata a norma Cee di prima qualità, franco grossista e di provenienza varia nazionale, quando non sia specificata la provenienza regionale (ER).



Galante

ROMAGNA DOC SANGIOVESE
APPASSIMENTO

...a passi lenti

Nell'antica tecnica dell'appassimento la lentezza è una dote. Sangiovese Galante riannoda i fili del passato riportando l'uva al suo sapore più intenso, per raccontare passo dopo passo un territorio dove l'arte enologica vanta straordinari interpreti. Un vino che sorprende e incanta, piano piano.



ROMANDIOLA