

mar

Gennaio 2025 - n. 1 - Anno XXVIII - emiliaromagna.cia.it

agrimpresa



Periodico di informazione agricola e tecnico-economica
EMILIA ROMAGNA

Turismo di campagna, un orizzonte da esplorare

Piccole latterie aziendali valorizzano
le tradizioni casearie

Ortaggi in serra al servizio dei mercati
di prossimità

Il peso dei fenomeni climatici
sulla campagna bieticola



**ALL'INTERNO
SPECIALE
AGRITURISMO**

BOLOGNA

VENDO legna da ardere già tagliata da stufa e caminetto e sistemata in cassoni (zona Lovoleto Granarolo dell'Emilia). Tel. 339-2843060 ore pasti.

VENDO trattore Fiat 446, 50 cavalli con muletto Agrimaster. Tel. 349-3091832.

CERCO dischiera combinata frangizolle, qualsiasi marca, con dimensioni sui 3-4 metri. Buono stato. Per chi fosse interessato REGALO pali in cemento, diverse misure. Michele 339-5903187.

VENDESI legna da ardere già in bancali in zona Borgo Panigale (BO). Telefonare ore pasti al 339-1067314.

VENDO scavabietole monofila Baricelli Boig 747 con motore Wm 100 cavalli, revisionata. Tel. 339-7541575.

VENDO per cessata attività Azienda agricola BIOLOGICA a Monterenzio composta da stalla capienza 60/70 capi da latte-capannone-terra- attrezzatura agricola- tre appartamenti da agriturismo. Trattativa riservata, cell. 335-5432446.

CESENA

CESENATICO vendo macchina per raccolta fagiolini PLOEGER BP700. Contattare Censi Michele cell. 348-6921411.

VENDESI rustico in ottimo stato posto a Brisighella (San Cassiano), a 300 metri di altitudine, adatto per qualsiasi attività.

Insieme si cede il terreno di ettari 32,6 di cui un terzo coltivabile, il resto bosco ceduo e di alto fusto. Tel. 338-7682657.

FAENZA

AFFITTASI terreno in via Strocca di San Biagio, 4,70 ha circa impiantato ad albicocco tardivo, pesco medio tardivo e susino (Angelino). Tel. 334-7897284. VENDO terreno agricolo, Comune di Faenza loc. Pergola. Superficie 10 ha di frutteto, 20 ha di seminativo, ad oggi gestiti biologici. Per info 329-2984507.

FERRARA

VENDO trincia a giraffa laterale Orsi a Cortelli 1.80 funzionante e in buone condizioni 2.000 € (Ostellato); irrigatore con riporto a polmone taglia 100/240 ben tenuto e funzionante 3500€; tel. 349-4589176 (Ostellato).

VENDO per cessazione attività irrigatrice trainata tubo diametro 100 mt. 230; pompa Caprari completa di tubatura; aratro monovomere ERMO, fuori solco, volt. orecchio; vibrotiller mt. 250. Fini Carlo tel. 0532-825295.

REGALO zona Bondeno letame di cavallo, da ritirare a spese proprie. Tel. 347-0544170 Michela.

VENDESI Carrello porta bins autoscariante Montefiori, omologato stradale; trapiantatore Checchi e Magli a pinze 4 file; mulino per cereali a gardano; barra falciante Gaspardo mod. vecchio; tutto in ottimo stato. Barboni Lamberto, Bosco Mesola tel. 335-5230989.

IMOLA

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

MODENA

REGALASI legna da potature di castagno da ritirare dal castagneto stesso, notevoli quantitativi. Unica condizione lasciare libero il terreno. Monteombraro di Zocca MO. Tel. 334-3371777.

VENDESI casetta del latte crudo con annesso il distributore bottiglie vuote (fornitore Chiesa) e anche un frigo a Culla per il latte. Tel 059-793017.

VENDO terreno agricolo 4900 m² a frutteto, con pozzo in vendita a Spilamberto. Tel. 320-1175257.

COMPRO Same Puledro 35 cv 4 ruote motrici maggio 1965, n. matricola 17698 targa Mo 43993, venduto in provincia di Modena nel 2000. Tel.348-0709729.

PARMA

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

PIACENZA

VENDO dischiera 3mt, rullo compattatore chiusura idraulica Chembrig 4,5 mt, taglia rive. Info 349-6764430.

RAVENNA

VENDITA ala piovana "Vallicelli" bagnatura 40 mt, buono stato.

Vendita anche di trapiantatrice ribassata per bietola p/s e altro "Laghi" 5 file, buono stato. Gilberto Cellarosi tel. 339-5653411. VENDESI trincia fossi portante; rimorchietto lungo 310 mt e largo 1,60 mt seminuovo; motofresa Bertolini con motore Lombardini 12hp. Bartolotti Franco Domenico cell. 338-5257778.

Bagnacavallo (RA) vendo 140 pali precompressi 8 x 8 lunghezza 3,5 mt, 21 pali finestrati lunghezza 3,5 mt. Tel. 348-5463855. VENDO muletto per uva con forche, spandiconcime trainato, rimorchio 430x210 con sponde in ferro, gruppo elettrogeno, generatore Cinz A/W anno 2019 ore 2.900 con motore Cocher. Tel. Franco 338-5257778.

Zona Bagnacavallo (RA) Vendesi attrezzature antiche: sgrana mais, ventilatore per fagioli, pompa per la cantina, pigiatrice per uva. Tel. 340-2582344.

REGGIO EMILIA

VENDO terreno agricolo a Pieve Rossa di Bagnolo in Piano (RE) di biolche 8 circa a seminativo. Tel. ore pasti 0522-953076.

CERCO zappa interfila Breviglieri m21 esagono 30 per trattore Fiat 300. Tel. 349-5516356.

VENDO cella frigo adatta per frutta e verdura - dimensioni metri 3x3 altezza 2.70. Tel. 339-6904305 Pierino.

RIMINI

AFFITTASI 7 ettari di cui 5 coltivati a frutta, mezzi per coltivazione. Tel. 333-9340351.

Prediche corte e tagliatelle lunghe

Prediche corte e tagliatelle lunghe: era spesso "l'attacco" dei parroci di campagna nelle loro prediche della messa domenicale. Ironia modulata sull'arguzia di Pellegrino Artusi che nel presentare la sua ricetta n. 71, 'tagliatelle all'uso di Romagna', così scriveva: "conti corti e tagliatelle lunghe, dicono i bolognesi. E dicono bene, perché i conti lunghi spaventano i poveri mariti e le tagliatelle corte attestano l'imperizia di chi le fece e, servite in tal modo, sembrano un avanzo di cucina...". C'era bonaria ironia in queste righe del caro Artusi. Oggi, purtroppo, l'ironia è sempre più rara: prevalgono invettive e permalosità diffuse anche in vicende, come la cultura e la cucina, dove si potrebbe e si dovrebbe sorridere di più.

Ad esempio. Nei giorni scorsi l'amico Tugnazz (ultime grida dalla Romagna) ha dato scandalo in un ristorante fighetto in cui era stato incautamente invitato. State a sentire: dopo le prime portate ha convocato il capocameriere facendogli notare, a viva voce, che le porzioni erano da villaggio degli gnomi.

Scherzi a parte. Recentemente abbiamo fatto, nella nostra Cesena, un intervento inaspettato in un'iniziativa su temi agroalimentari. Abbiamo mostrato - destando l'interesse del pubblico - un oggetto proverbiale ma ormai sconosciuto ai più: uno specchietto per allodole. Raccontando che in altri tempi questo aggeggio venatorio sfavillava di luci nelle larghe sotto il sole d'ottobre, tra il verde dell'erba medica e il bruno delle stoppie, richiamando le allodole curiose ed altri uccelli migratori. Ma, attenzione: non tutte le allodole, soltanto quelle di passo e senza malizia, perché giunte da altri paesi. Uccelletti che dopo il rimbombare delle schioppettate rapidamente si smalzivano e non credevano più all'inganno. E di moderni e tecnologici specchietti per allodole, ce ne sono parecchi in circolazione, oggi. A buon intenditor poche parole.

Buon 2025, bella gente, state bene.





Buon lavoro alla nuova Giunta regionale

Stefano Francia
Presidente Cia Emilia Romagna

Nonostante le avversità climatiche la produzione dell'industria agroalimentare della nostra regione è cresciuta e sono aumentati i posti di lavoro nelle imprese della filiera.

Tuttavia le crisi climatiche, sanitarie, situazioni di tensione geopolitica hanno avuto un notevole impatto sull'agricoltura e più in generale su tutto il sistema agroalimentare della regione.

Si è consumata una innaturale spaccatura tra ambiente e agricoltura, quest'ultima vista da alcuni come un problema anziché essere considerata parte fondamentale della soluzione. Gli agricoltori vogliono - e hanno bisogno - di uno sviluppo ulteriore verso la sostenibilità per continuare ad affrontare il cambiamento climatico ed essere in grado di adattarsi, tuttavia serve una indiscutibile consapevolezza del fatto che non può esistere nessun tipo di sostenibilità senza quella economica dell'impresa. Per questo alla nuova Amministrazione regionale abbiamo chiesto di porre l'attenzione su diversi punti strategici per il rilancio del primario. Le aree rurali e le zone svantaggiate necessitano di strategie che valorizzino il ruolo centrale degli agricoltori come custodi del territorio e promotori del benessere collettivo, prevedendo risorse per prevenire il dissesto idrogeologico e migliorare la viabilità.

Per garantire il futuro dell'agricoltura è fondamentale agevolare il credito e l'accesso alla terra per i giovani, sostenere il ricambio generazionale e sviluppare i servizi rurali. È essenziale riconoscere il giusto valore ai prodotti agricoli e tutelare le risorse idriche con politiche mirate. Poi occorre snellire le procedure amministrative e promuovere la formazione, la consulenza e la ricerca sono passi indispensabili per rafforzare il settore agricolo. Inoltre, il sostegno all'imprenditoria femminile e il recupero di fabbricati rurali per attività multifunzionali possono incentivare la presenza delle imprese 'in rosa' nelle aree rurali.

Continua a pag. 7

LA NUOVA SQUADRA DI GOVERNO REGIONALE

BOLOGNA - Se donne e cinque uomini: una squadra - presidente, 10 assessori e assessorato, una sottosegretario alla Presidenza, che vede otto nuovi ingressi e quattro conferme. È la nuova Giunta dell'Emilia Romagna, guidata dal presidente della Regione, **Michele de Pascale**, eletto alle scorse elezioni regionali il 17 e 18 novembre.

LA NUOVA GIUNTA E LE RELATIVE DELEGHE

Michele de Pascale, presidente, con deleghe al contrasto al dissesto idrogeologico, Difesa del suolo e della Costa, Protezione civile, Ricostruzione post-alluvione;

Vincenzo Colla, vicepresidente e assessore a

Sviluppo economico e green economy, Energia, Formazione professionale, Università e Ricerca;

Gessica Allegni, assessora a Cultura, Parchi e forestazione, Partecipazioni;

Davide Baruffi, assessore a Programmazione strategica e Attualizzazione del programma, Programmazione fondi europea, Banca, Patrimonio, Persona e, Montagna e aree interne;

Isabella Conti, assessora a Welfare, Terzo settore, Politiche per l'infanzia, Scuole;

Massimo Fabi, assessore Politiche per la salute;

Roberta Frisoni, assessora a Turismo, Com-

mercio, Sport;

Alessio Mammi, assessore a Agricoltura e Agroalimentare, Caccia e pesca, Rapporti con l'Ue;

Elena Mazzoni, assessora a Agenda digitale, Legalità, Contrasto alla povertà;

Giovanni Paglia, assessore a Politiche abitative, Lavoro, Politiche giovanili;

Irene Priolo, assessora a Ambiente, Programmazione territoriale, Mobilità e Trasporti, Infrastrutture;

Manuela Rontini, sottosegretario alla Presidenza

(www.assemblea.emr.it/assemblea/consiglieri)

EDITORIALE

Buon lavoro alla nuova Giunta regionale **3-7**

ATTUALITA'

Speciale Agriturismo

Agriturismi campioni di cultura alimentare	5-15
Aumentano le aziende agrituristiche in Italia	6-7
Turismo rurale in Emilia Romagna, un pilastro per le aree interne	6-7
Colline e pianura, paesaggi diversi con strutture di qualità	8
'La Stumina' riscopre antichi sapori	8-9
La natura e la gastronomia delle imprese ferraresi	9
Località sciistiche trainano il turismo rurale	10
'Casa Gianino' borgo del 1500 nelle montagne modenesi	10
Un centro benessere nel cuore delle colline reggiane	11
I sapori autentici di Lorenzo Maggi	12
Olii essenziali da rosa Damascena e lavanda	13
Latte, formaggi e carne a Tenuta Principe	14
Il Codice Cin scatta il 1° gennaio	14
Torna il 18 febbraio Agrichef Emilia Romagna	15



Qualità eccellente nel Formaggio di Fossa Dop **16**
 Caciotte fresche con il latte per il Parmigiano **17**
 La scelta di allevare capre **18**

L'Oi pomodoro lancia il progetto <i>Tomato Water</i>	19
In dieci anni persi 400 ettari di radicchio ferrarese	20
Un grande assortimento di ortaggi coltivati in serra	21
La Piadina romagnola è registrata anche in Giappone	22
Il clima ha condizionato la campagna bieticola	23
Il futuro dell'agricoltura nel report di Nomisma	24-25
È urgente una legge contro il consumo di suolo	25
Anp pronta al dialogo con i nuovi amministratori regionali	26
La filiera della canapa non si arrende	26-27
Il gruppo Riunite Civ porta a sintesi il bilancio di esercizio	27



DAL TERRITORIO

EMILIA CENTRO Scatta l'aggiornamento dei disciplinari per il Lambrusco Doc	28
REGGIO EMILIA La Cia di Reggio Emilia fa beneficenza in Piazza Fontanesi	29

AMBIENTE E ATTUALITA'

Rinviato il Regolamento sulla deforestazione	30
Modificato il dispositivo 'de minimis'	30

COSTUME

Prediche corte, tagliatelle lunghe	2
------------------------------------	----------



Direttore responsabile:
Claudio Ferri - c. erri@cia.i

Hanno collaborato:
 Erika Angelini, Lucia Beati, Luigi Cerone,
 Alessandra Giovannini, Emer Sani,
 Luca Soliani

Coperfina: Mirco Villa

Progettazione grafica e impaginazione:
 Luisa Bacca

Direzione, redazione e amministrazione
 centrale: Bologna - via Bigari, 5/2
 Tel. 051.6314311 Fax 051.6314333

E-mail: agrimpresa@cia.i
 https://emiliaromagna.cia.i /
 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
 Modena - via Fanin, 7/A
 Tel. 0542.646111 Fax 0542.643348
 Modena - via Sani, 14
 Tel. 059.827620 Fax 059.330555
 Parma - via Fratelli, 22
 Tel. 0521.701011 Fax 0521.273801
 Piacenza - via Colombo, 35
 Tel. 0523.606081 Fax 0523.594542

Ravenna - via Faenina, 106
 Tel. 0544.460182 Fax 0544.463114
 Reggio Emilia - viale Trento e Trieste, 14
 Tel. 0522.514532 Fax 0522.514407
 Rimini - via Matteucci, 4
 Tel. 0541.54284 Fax 0541.21768

Edizione:
 AGRICOLTURA È VITA Scrl
 Presidente: Sesto e Antonio Calderoni
 Consiglio di amministrazione:
 Sesto e Antonio Calderoni, Alberto Noari, Marco
 Pagliarani, Gianni Razzano, Valeria Villani
 scriz. Reg. Naz. della Stampa
 D/10162 del 04/03/98
 iscrizione al Registro Operatore
 Comunicazione (ROC) n. 8391
 del 29/08/2001

Regisrazione: Tribunale di Bologna
 N. 6773 del 2 Marzo 1998

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

Abbonamenti:
 13 numeri 14,00 euro - Gruppo 1 - 70%
 Posizioni e aliane S.p.A. - Spedizione
 in abb. pos. - D.L. 353/2003
 (conv. in L. 27/02/2004 n.46)
 art. 1, comm. 1

Periodico associato a all'Usipi:



Questo numero di Agrimpresa è stato
 chiuso in redazione il 20 dicembre 2024



Agriturismi 'campioni' di cultura alimentare che mette al bando lo spreco

Claudio Ferri, direttore Agrimpresa

Salgono i costi ed è sempre più difficile trovare collaboratori per la gestione delle attività agrituristiche. Sono alcune criticità che evidenzia **Massimo Bottura**, presidente regionale di Turismo Verde Cia, che traccia un quadro da un lato confortante per ciò che riguarda l'appetibilità che hanno le imprese di settore, al tempo stesso segnala un disagio per le difficoltà che incontrano gli operatori nella gestione delle strutture.

Cosa intende, Bottura?

Innanzitutto parto dai costi: Siamo parificati ai ristoranti per quel che concerne l'onere delle tasse, come ad esempio quella dell'igiene ambientale. Le nostre imprese non hanno tanti avventori come può accogliere un ristorante, ma paghiamo ugualmente come loro.

Perché si fa fatica a reperire personale?

Innanzitutto il lavoro di cucina spaventa, a partire da chi ha frequentato le scuole alberghiere. Occorre un po' di sacrificio che non tutti, poi, sono disposti a fare. Abbiamo, inoltre, il fattore 'distanza' che rappresenta spesso un fattore limitante: le strutture sono distanti dalla città e occorre avere autonomia, che spesso manca, per raggiungere il luogo di lavoro. I ragazzi non ancora in possesso di licenza di condurre o anche chi è privo di automobile trova un forte impedimento.

C'è un incremento nelle strutture agrituristiche?

Osserviamo una situazione singolare: la vacanza e il menù degli ospiti sono sempre più ricercati e apprezzati dai turisti, ma c'è timore per chi si avvicina a questa realtà imprenditoriale perché costi, burocrazia e, ripeto, difficoltà nel trovare collaboratori sono fattori che inibiscono le imprese

Possiamo individuare una nota ottimistica?

Al di là dello sfogo e della elencazione delle negatività, va riconosciuto agli agriturismi la capacità di aggiornarsi e di migliorare sempre di più la qualità del servizio, dell'accoglienza e delle materie prime, che si traducono in piatti genuini. Inoltre, c'è una ricerca e una riscoperta delle ricette del territorio, spesso rivisitate in chiave moderna lasciando inalterati sapori e preparazioni artigianali.

Continua a pag. 15



Aumentano le aziende agrituristiche in

Alessandra Giovannini

DALLA REDAZIONE - Giunge alla settima edizione il Rapporto Agriturismo e multifunzionalità, realizzato nell'ambito delle attività della Rete rurale nazionale che continua a proporsi come strumento di orientamento, conoscenza e analisi del comparto. Nel 2022 le aziende agrituristiche attive sono 25.849 (+1,8% rispetto al 2021); la crescita maggiore si verifica nel Nord-Ovest (+2,7%) e nel Nord-Est (+2,4%). Nel 2004 le aziende agrituristiche erano poco più di 14mila, oggi il loro numero è pressoché raddoppiato.

In leggero aumento (+0,7% rispetto al 2021) la presenza delle donne imprenditrici, che sono più di un terzo di tutti i conduttori. Sono pari al 64% i Comuni "agrituristici". Dal 2004, il loro numero cresce in media del 2,2% l'anno e nel Nord-Ovest addirittura del 4%.

Se si guarda all'offerta economica, sempre nel periodo 2004-2022, aumentano le strutture con il servizio di degustazione, per le quali il tasso medio annuo di variazione è

“ I dati in evidenza nel rapporto Rete rurale nazionale del 2024

+4,5%. Questo risultato è probabilmente dovuto anche alla connessione del settore agrituristico con quello dei prodotti di qualità Dop e Igp. Nello stesso arco temporale crescono le aziende con alloggio e ristorazione, con tassi medi annui, rispettivamente del 3,4% e del 3,2%. Degustazione, alloggio e ristorazione rappresentano la parte centrale dell'offerta economica e, per molti versi, rispecchia e connota le diverse peculiarità territoriali del Paese.

Nel 2022 il valore corrente della produzione agrituristiche è di poco inferiore a 1.517 milioni di euro e contribuisce per il 4,4% alla formazione del valore economico dell'intero settore agricolo, sul quale gli agriturismi incidono per poco più ▶

Agriturismo in Emilia Romagna, un pilas per il turismo rurale e lo sviluppo delle

DALLA REDAZIONE - Con 1.196 aziende attive a fine 2023, il settore ha registrato una leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-2,2%), evidenziando una dinamica complessa tra chiusure e nuove prospettive di rilancio. La provincia di Bologna si conferma leader, ospitando 227 strutture, mentre alcune province, come Ravenna e Forlì-Cesena, hanno subito cali significativi, rispettivamente del 9% e del 5,2%. Le aziende agrituristiche regionali si distinguono per un'offerta varia che spazia dall'ospitalità ai pasti, fino ad attività didattiche, culturali e sportive. Lo scorso anno 325 strutture hanno fornito esclusivamente pasti, con oltre 4,5 milioni di coperti serviti, 317 agrituri-

smi hanno offerto solo pernottamenti, con 9.992 posti letto disponibili. Il 41,5% delle aziende combina ristorazione e ospitalità. Attività ricreative e culturali sono particolarmente apprezzate, con 508 strutture che propongono esperienze ricreative e 419 attività culturali.

Forlì-Cesena emerge per numero di strutture dedicate alle attività didattiche (123) e sportive (120).

Il 2023 ha segnato una ripresa significativa del turismo agrituristiche. I soggiorni hanno superato le 198.000 unità, con un incremento del 6,5% rispetto al 2022 e

un balzo del 20,4% rispetto ai livelli pre-pandemia. La crescita è trainata soprattutto dal turismo internazionale (+16,6% rispetto al 2022), che evidenzia una netta ripresa dell'attrattività verso i mercati esteri. Anche la domanda interna è in aumento, con un incremento ▶



Italia, sempre più multifunzionali

► del 2,3%. Rispetto al 2021 il valore economico del comparto aumenta del 30,5% e sembra aver così superato la forte flessione dovuta alla crisi sanitaria da Covid-19, in controtendenza rispetto all'intero comparto agricolo.

Il valore medio della produzione per azienda (valore economico del settore diviso numero delle aziende agrituristiche) nel 2022 supera i 50mila euro (era circa 45.700 nel 2021), ma rimane ancora molto al di sotto dei 63mila euro del 2019. Fino al 2019 il settore delle aziende agrituristiche con alloggio segue, anche se con fluttuazioni più contenute, quello delle presenze e del ciclo economico. Nel 2020, in seguito all'emergenza sanitaria, si registra una differenziazione tra il valore economico, le presenze e il numero di agriturismi che aumenta di pochissimo.

Gli effetti del *lockdown* a distanza di due anni sembrano oramai superati.

tro fondamentale zone interne

► del 13,7% rispetto al 2019. La permanenza media negli agriturismi si attesta sui 2,7 giorni, simile a quella dei B&B, ma inferiore ai campeggi e villaggi turistici (7,3 giorni). Questo dato riflette un turismo prevalentemente breve, legato al relax e all'esperienza enogastronomica. Nonostante la flessione del numero complessivo di aziende, il settore è supportato da iniziative regionali volte a promuovere investimenti e sostenibilità. Nel 2024 sono stati stanziati 12,1 milioni di euro per progetti di diversificazione e sviluppo delle attività agrituristiche, mirati a contrastare lo spopolamento delle aree rurali e incentivare la crescita economica.

Il mercato richiede sempre più soluzioni innovative e

integrate. L'introduzione di servizi come agricampeggi (+4,4% di piazzole rispetto al 2022) e attività esperienziali conferma l'orientamento verso un turismo personalizzato e attento alla sostenibilità. L'agriturismo in Emilia Romagna si configura come un settore dinamico, capace di attrarre un pubblico sempre più internazionale e variegato. Le sfide non mancano, tra concorrenza e necessità di innovazione, ma le opportunità di crescita, supportate da finanziamenti mirati, appaiono promettenti. Questo comparto rappresenta una chiave strategica per valorizzare il patrimonio rurale e culturale della regione, mantenendo vive le tradizioni e proiettandole nel futuro.



Buon lavoro alla nuova Giunta regionale

Segue da pag. 3 - Politiche incisive devono poi affrontare il problema della fauna selvatica, mentre nei settori zootecnico, ortofrutticolo, vitivinicolo e cerealicolo è necessario sostenere il reddito, prevenire malattie, rinnovare infrastrutture e valorizzare i prodotti italiani. Infine, le politiche di welfare devono proteggere i soggetti più fragili, garantendo inclusione e sostegno economico alle categorie vulnerabili.

Tutto questo lo abbiamo sottoposto alla nuova 'squadra di governo' regionale, alla quale auguriamo un buon lavoro, con l'auspicio che vengano ascoltate le istanze del mondo agricolo.

Dalla collina alla pianura: paesaggi diversi per un turismo rurale di qualità

Erika Angelini

IMOLA - Un territorio variegato che propone paesaggi e attività molto diverse, dalla pianura all'Appennino, che porta le aziende agrituristiche a differenziare l'offerta per consentire agli ospiti di godere pienamente dei molti volti rurali dell'imolese. In questo contesto Cia Imola associa 11 aziende agrituristiche, collocate in particolare in zona collinare, 4 delle quali propongono sia pasti che pernottamento mentre gli altri 7 solo pernottamento. Tra le realtà rurali di collina c'è l'agriturismo "Manuela" che si trova a Sassoleone, nella Valle del Sillaro, al centro delle splendide colline dell'Appennino Tosco-Emiliano Romagnolo, tra boschi, frutteti e paesaggi suggestivi. Un luogo particolare anche per il suo titolare, **Giancarlo Marocchi**, ex giocatore di serie A e della nazionale e ora commentatore a Sky, che ha scelto di tornare nella sua Imola e di mantenere viva e valorizzare una realtà appartenuta alla famiglia della moglie, **Barbara Barnabà**.



"Il nostro agriturismo – spiega Marocchi – nasce grazie alla volontà della famiglia di mia moglie ed è sempre stato gestito dalle stesse persone: adesso ci sono i nipoti di chi se ne occupava nel dopoguerra che ormai sono quarantenni felici di rimanere sul territorio, in un luogo che è parte della tradizione rurale e di tutti di noi. Personalmente, anche se continuo a occuparmi di calcio, sono comunque qui due o tre giorni a settimana per gestire da vicino la parte burocratica e amministrativa, che purtroppo porta via molto tempo e risorse, anche perché oltre all'agriturismo gestiamo circa 800 ettari di terreno collinare, tra quelli di proprietà e quelli in affitto o in gestione. Un impegno considerevole ma necessario per dare alle persone un luogo speciale dove rilassarsi e mangiare bene, grazie a una cucina casalinga di altissima qualità, con paste fatte in case realizzate dalla nostra Pia, una vera "istituzione" del nostro agriturismo.

Ci sono poi ampi spazi, animali da cortile, l'allevamento di Romagnole e i cavalli che rendono sicuramente felici i bambini che vengono in visita e che possono sentirsi davvero



liberi di giocare e scoprire la natura. Abbiamo anche 12 camere per l'ospitalità che è soprattutto prossimale perché lavoriamo con società sportive o gruppi che lo utilizzano come punto d'appoggio per le escursioni alla scoperta del territorio. Si tratta, dunque, di una realtà radicata profondamente nel territorio che è un punto di riferimento per le comunità che ci circondano, anche se naturalmente per venire a mangiare le nostre deliziose paste fresche fatte in casa arrivano anche dalla Toscana che è davvero a un passo. Poi naturalmente le difficoltà ci sono, in particolare a livello di viabilità, perché dopo l'alluvione del 2023 tre strade su quattro sono ancora inagibili e questo soprattutto in inverno è un problema rilevante. Però il nostro agriturismo è una realtà che riesce comunque a fare reddito e a dare lavoro e di questo siamo certamente soddisfatti. Inoltre – conclude Marocchi – è una grande soddisfazione riuscire a portare avanti una tradizione rurale di famiglia e a mettere a disposizione un'oasi di tranquillità per le persone e le famiglie che vogliono ritagliarsi un momento di pace a contatto con la natura e gli animali, allontanandosi dalla vita quotidiana spesso troppo frenetica".

Il soprannome del no marchio dell'agriturismo

Claudio Ferri

CARPI (Modena) - "Mio nonno Dino era un elettricista, conosciuto in zona come "al Stumin ad Curtil" che al contempo ha coltivato, per tutta la vita, i vigneti di famiglia: questo ha consentito a mio padre Gianni e mia mamma Anna di dedicarsi alla creazione di una acetaia e successivamente alla creazione dell'agriturismo, che abbiamo chiamato 'la Stumina', con il riferimento del soprannome dato al nonno". Parole di **Daniela Ascari**, che

con i genitori conduce la struttura agrituristicamente a Cortile, una frazione di Carpi, in provincia di Modena.

"Inizialmente non pensavo di occuparmi di agricoltura e mi sono laureata in Scienze dell'educazione, con una tesi sul tema della didattica in fattoria, poi - spiega Daniela -, ho seguito un percorso formativo per acquisire ▶



Natura, enogastronomia e motori la "ricetta" delle imprese ferraresi

E.A.

DALLA REDAZIONE - Sono quattro le aziende agrituristiche associate a Cia nel ferrarese: due propongono sia ristorazione sia pernottamento, una solo ristorazione e un'altra solo pernottamento. Tre sono nella zona del basso ferrarese e del Delta, un territorio dall'alto valore naturalistico che traina attività come escursioni, passeggiate in bicicletta e a cavallo e *birdwatching*, mentre una è nell'alto Ferrarese, a Cento.

A **Barbara Loschi**, titolare di questa realtà, che si chiama "La lepre bianca", abbiamo chiesto come va il comparto e quali sono i punti di forza delle aziende agricole che scelgono il turismo rurale. "Il nostro agriturismo propone 8 camere che possono

ospitare fino a 6 persone, con sauna finlandese privata e un ristorante biologico che può servire fino a 30 coperti. Recentemente abbiamo aperto anche la fattoria didattica, proponiamo percorsi con le api e laboratori per la realizzazione di candele con i fiori alle scuole, soprattutto in primavera. Sia con le camere sia con il ristorante lavoriamo tutto l'anno, con un picco del tutto simile a quello dell'alta stagione in Riviera, che va da maggio a settembre.

Abbiamo dei momenti di alta stagione anche a febbraio grazie al Carnevale di Cento che richiama turisti sia italiani sia stranieri, durante le fiere più importanti che si tengono a Bologna perché siamo comunque vicini e



certamente abbiamo prezzi più competitivi rispetto alla città e poi naturalmente per Pasqua e durante il periodo delle cerimonie, come Comunioni e Cresime.

Siamo fortunati – continua Loschi – perché siamo al centro di un territorio davvero strategico, punto di partenza ideale per visitare alcune importanti città d'arte come Ferrara, Modena e Bologna. Questo è certamente un vantaggio per i turisti, molti dei quali sono stranieri, che vogliono godersi la tranquillità della campagna e in estate beneficiare della nostra piscina e al tempo stesso fare turismo culturale.

Tra gli ospiti che arrivano da più lontano ci sono poi gruppi di canadesi o austriaci che vengono per visitare i luoghi e le fabbriche dove si producono Ferrari e Lamborghini.

Gli stranieri, ma anche gli italiani, sono anche interessati alle nostre specialità

culinarie, tanto che spesso chiedono l'origine e la provenienza di prodotti prossimi che utilizziamo in agriturismo e vanno a comprarli direttamente dalle aziende agricole che ce li forniscono. Un passaparola virtuoso che sicuramente è un buon indotto per l'agricoltura del territorio in generale.

Siamo soddisfatti – conclude Barbara Loschi – dell'andamento della nostra attività agrituristica, anche se naturalmente i problemi ci sono, soprattutto legati a un aumento esponenziale della burocrazia, in particolare per il registro del biologico e le ricevute elettroniche. Credo però che proponendo un ambiente tranquillo, buon cibo e servizi di qualità si riesca a fare reddito, valorizzando al tempo stesso il nostro territorio e un patrimonio rurale importante, che crea un indotto sia in termini economici sia di occupazione".

nno diventa il mo: "La Stumina"

► la qualifica di *chef*, oltre a frequentare altri corsi sulla cucina naturale e la biodiversità. Così nell'arco di un anno ero pronta per l'agriturismo!". L'azienda da oltre 50 anni produce un aceto con mosti cotti di uve provenienti dalle vigne aziendali, facendoli fermentare e acetificare naturalmente per poi farle invecchiare nelle condizioni tipiche del sottotetto della acetiaia al fine di ottenere Aceto Balsamico.



Appennino e località sciistiche trainano il turismo rurale

Salvatore Agresta

DALLA REDAZIONE - In provincia di Bologna operano complessivamente 233 strutture agrituristiche di cui 153 si occupano di ristorazione e accoglienza, mentre le restanti offrono solamente alloggio. Nel modenese gli agriturismi sono in totale 150 strutture, di cui 112 fanno sia ristorazione sia alloggio, i restanti solo accoglienza. Le imprese di settore che invece aderiscono a Cia Turismo Verde nel territorio provinciale di Bologna sono 61 strutture (pari al 26,2% delle imprese agrituristiche insediate sul territorio provinciale, base dati Istat, censimento dell'agricoltura 2021). Queste strutture sono in buona parte insediate a Sud

della linea di demarcazione 'virtuale' tra la pianura e la zona svantaggiata identificata a Est del territorio comunale di Bologna, dalla via Emilia e a Ovest dalla "Strada Provinciale di Vignola - Nuova Bazzanese.

Modena e provincia contano complessivamente 64 aziende seguite da Cia (pari al 42,7% degli agriturismi insediate sul territorio provinciale, dati Istat censimento agricoltura 2021). Anche in questo caso è possibile affermare che 2/3 delle imprese sono ubicate in zona collinare/montana con una linea di demarcazione individuata nel percorso autostradale della A1. Il motivo per cui molte imprese agrituri-

stiche sorgono in zona di collinare e di montagna deriva dalla maggiore necessità di integrare il reddito derivante dall'attività agricola, poi questi territori offrono maggiori suggestioni e località meritevoli di essere conosciute e visitate. Inoltre, in Appennino sono presenti diverse attrazioni turistiche, a partire dalle località sciistiche. Infine va sottolineata l'importanza di queste strutture perché rappresentano un presidio del territorio ed un contributo al recupero dei fabbricati agricoli esistenti.



Un borgo del 1500 nelle montagne modenesi ospita 'Casa Gianino'

Cla. Fe.

MONTECRETO (Modena) - Ad Aquaria di Montecreto, nell'Appennino modenese, in un antico borgo del 1500 c'è l'agriturismo Casa Gianino, un'attività che va di pari passo con la coltivazione di un podere condotto da quasi due secoli dalla famiglia **Cantergiani**. Nell'edificio, che anticamente era un convento, oggi **Morgan, Silvia** e la madre **Adriana** conducono l'attività agriturbistica, oltre a coltivare i terreni e gestire l'allevamento di animali. L'attività prevalente dell'azienda agricola è la produzione di latte per la trasformazione nel Parmigiano Reggiano.

Il restauro dell'edificio che ospita Casa Gianino è durato diversi anni ed ha riportato allo splendore originale l'antico casale, mantenendolo invariato in tutte le sue caratteristiche. "Prepariamo ogni settimana piatti diversi, ma non mancano mai i maccheroni al torchio con sugo di cinghiale, la nostra specialità - spiegano Silvia e Adriana, che si occupano della cucina -. Tutti i nostri piatti sono interamente fatti a mano usando i prodotti dell'azienda agricola, mentre Morgan è impegnato nell'accogliere gli ospiti e a proporre le nostre specialità".

La struttura dispone anche di camere e per i più piccini, nella stagione estiva, è disponibile un parco giochi ben attrezzato. Pasta fatta a mano, selvaggina, funghi e tartufi quando la stagione lo consente, la carne che proviene dagli allevamenti biologici e la farina aziendale utilizzata per la preparazione dei piatti sono, tra le altre, le specialità della 'Casa'.



Un centro benessere nel cuore delle colline reggiane

Luca Soliani

TOANO (Reggio Emilia) - Un magnifico agriturismo con vista mozzafiato sull'Appennino e Spa annessa. È quello dell'azienda agricola Fattoria Monte di Bebbio che ha recentemente ampliato la sua attività inaugurando in estate la struttura nel cuore dell'Appennino Reggiano, a pochi minuti dal Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano.

"L'agriturismo si trova immerso nelle dolci colline di Toano - inizia a spiegare **Alice Toni** -: l'aria pulita e i panorami rilassanti si uniscono all'accoglienza calda di una struttura pensata per il *comfort* e il *relax*. Entrando nel dettaglio dei numeri, la struttura si trova a 842 metri sul mare: è dotata di cinque accoglienti appartamenti, 100 metri quadrati di Spa, 580 di giardino e di una bellissima piscina.

"Il nostro agriturismo è il risultato di una passione per l'ospitalità e per la nostra terra - sottolinea Alice -. Con anni di esperienza nell'allevamento di bovine da latte e nella produzione di prodotti alimentari di alta qualità, abbiamo deciso di estendere la nostra offerta accogliendo ospiti da tutto il mondo, desiderosi di scoprire le bellezze e i sapori autentici della nostra regione. Crediamo fermamente nel valore dell'agricoltura sostenibile e nel rispetto del paesaggio che ci circonda. L'agriturismo è stato pensato per integrarsi armoniosamente nell'ambiente naturale, offrendo un'esperienza che sia rispettosa della natura e allo stesso tempo confortevole per gli ospiti. Il nostro

impegno verso l'ospitalità autentica e responsabile ci ha guadagnato l'affetto e la stima di chi cerca un rifugio dalla routine quotidiana, in un ambiente che celebra la storia e la cultura del luogo".



L'agriturismo è il frutto del recupero di un antico fabbricato rurale, trasformato in un esempio di efficienza ecologica con l'integrazione di moderne tecnologie come pannelli solari, pompe di calore e sistemi di isolamento avanzati. "Ogni appartamento - spiega Alice - è arredato con cura e dotato di moderni *comfort*, mantenendo un forte legame con lo stile e l'architettura locale, è composto da cucina con angolo cottura, bagno con doccia confortevole, camere accoglienti".

Ma non è tutto. L'agriturismo, come anticipato, è, infatti, dotato "di un esclusivo centro benessere da 100 mq, che offre una vasca idromassaggio, sauna, docce emozionali, bagno turco e una tranquilla area relax, perfetta per distendere corpo e mente. All'esterno, il vasto giardino vi accoglie con un invitante solarium e una piscina scoperta, ideale

per i vostri momenti di relax sotto il sole".

Nella struttura si possono - e devono, vista la bontà - gustare "i prodotti dell'azienda agricola. Dalla nostra fattoria avrai a disposizione

sentieri e le ricchezze storiche e naturali del territorio dell'Appennino Reggiano. Esso può, infatti, essere anche utilizzato come punto di partenza ideale per esplorare alcune delle più affa-



latte fresco intero pastorizzato, ottenuto dalle nostre mucche allevate con cura e rispetto, yogurt naturale artigianale, disponibile in ben otto gusti diversi. E tante altre squisitezze, come ad esempio la panna cotta e i budini. Ma non mancheranno prelibatezze del territorio come il miele delle nostre colline e prodotti appena sfornati dai forni locali: pane croccante, fragranti croissant, e torte artigianali che profumano di tradizione e passione per la cucina".

L'agriturismo è in una posizione strategica. Per coloro che amano l'avventura, vi è la possibilità di esplorare i

scinanti attrazioni della regione. Il nostro territorio è ricco di borghi storici, castelli medioevali e paesaggi naturali che lasciano a bocca aperta. Numerosi i sentieri adatti per escursioni a piedi o in bicicletta di ogni livello: da quelli più impegnati per gli esperti, a quelli più semplici per chi vuole fare una passeggiata in tutta tranquillità.

I NUMERI DELL'AGRITURISMO A REGGIO EMILIA

G agr tur sm su terr tor o regg ano sono n tutto 15.
In Appenn no sono 8, n va d Enza 2 e r manent sono su terr tor o ctad no.
Superata emergenza Cov d e re at ve m sure restr tt ve, g agr tur sm stanno v vendo un momento mo to pos t vo su terr tor o regg ano e sono mo to r cercat da tur st stran er che vedono n queste strutture una va da a te nat va a c ass c hote .

La collina che resiste: i sapori autentici di Lorenzo Maggi

Lucia Betti

MODIGLIANA (Forlì-Cesena) - "Dal Maggi" è l'agriturismo che **Lorenzo Maggi**, laureato in Enologia, ha aperto a Modigliana (FC) nel 2022, dopo aver lasciato un lavoro, in città, a Milano, in un settore diverso che non lo faceva stare bene.

Ha recuperato l'azienda agricola dei nonni - abbandonata da vent'anni e all'origine basata su allevamento e frutticoltura - spinto dal desiderio di riportare in vita una cucina casalinga, ormai quasi scomparsa, di riscoprire sapori semplici ma autentici, e di valorizzare le zone legate alla sua infanzia: la collina, quella che adesso, dopo alluvioni e frane, è tornata all'attenzione di tutti, o quasi, "forse solo a parole", sottolinea Lorenzo in modo un po' sarcastico.

Due gli ettari di terreno, più un vigneto in affitto in forte pendenza. Coltiva varietà antiche e moderne di ortaggi e frutta e piccoli frutti, scelte in funzione della loro resistenza agli stress e al gusto, con il metodo della permacultura, che risponde a esigenze economiche e di sviluppo del luogo, preservandone gli ecosistemi naturali e migliorandone resistenza e ricchezza: "Per l'agriturismo non ho bisogno di grandi quantità di raccolto; mi concentro su qualità e freschezza dei prodotti destinati alla mia cucina", ci dice.

"Dal Maggi" è lui, Lorenzo, in tutti i sensi: si occupa dei campi, della vigna; cucina, serve e riordina. Cerca di gestire tutto da solo perché l'investimento è stato faticoso dal punto di vista economico e si avvale di collaboratori in caso di necessità. L'agriturismo ha una quarantina di posti, è aperto su prenotazione con qualche giorno di anticipo. Il menù è un omaggio alle ricette della nonna: prime fra tutte, zuppa di verza e castagne, agnello con i finocchi e poi crostini toscani, tagliatelle con scalogno, polenta, stufati di carne e verdure, pasta e ceci, e specialità come asparagi e carciofi. "Cucino e servo io stesso i clienti" spiega. "La cura nella preparazione è fondamentale, utilizzo i miei prodotti freschi. Nella mia cucina vo-

“ L'agriturismo nasce da un progetto che valorizza il territorio e affronta le difficoltà del vivere nelle aree montane



glio che le verdure siano protagoniste". Ad accompagnare le pietanze, i vini prodotti dall'azienda, un Trebbiano e un Sangiovese, vinificati in una cantina locale. Le etichette portano nomi evocativi: Flumina - il Trebbiano dedicato ai fiumi - e Filisteo.

Il percorso è stato pieno di sfide. Il progetto ha beneficiato di un contributo iniziale per il primo insediamento, ma l'investimento economico complessivo per avviare e sostenere l'attività è stato significativo. A questo si sono aggiunte le difficoltà legate al post-pandemia e agli eventi estremi come le frane. Queste hanno causato la perdita di circa mezzo ettaro di terreno fertile e coltivato a ortaggi, finito nel fiume, insieme all'impianto d'irrigazione, compromesso da una cisterna invasa dal fango. "Riprendersi è dura, soprattutto quando si è da soli. Le colline sono spesso trascurate, e la mancanza di cura di questi territori genera numerosi problemi sociali. Probabilmente, all'i-

nizio, ho sottovalutato un aspetto fondamentale: anche in collina, per essere sostenibili, bisogna fatturare almeno 60-70mila euro l'anno, esattamente come in pianura, poiché i costi di gestione, i contributi, le tasse e il commercialista sono i medesimi. Tuttavia, le difficoltà in collina sono maggiori, non ultima la minor affluenza di ospiti. Pensiamo, ad esempio, alle strade ancora da ripristinare, sempre che sia fattibile".

Lorenzo sa che con qualche stanza, una piscina o una sauna, potrebbe essere più attrattivo, "ma per ora - specifica - questi possono essere solo pensieri". Le difficoltà iniziali, gli eventi avversi e le sfide economiche fanno del progetto di Lorenzo un esempio di resilienza, fatto di passione e valori, che aiutano ad affrontare anche le situazioni più difficili: "Sto meglio oggi rispetto a due anni fa. Il periodo più duro spero sia alle spalle".

Rosa Damascena e lavanda: Borgonuovo investe in olii essenziali

Lucia Betti

SAN VITO DI RIMINI (Rimini) - A giugno 2023 ha aperto le sue porte l'Agriturismo Borgonuovo, frutto di anni di lavoro e passione. Situato a San Vito di Rimini, a 4 chilometri dal mare e a un chilometro e mezzo dall'autostrada Rimini Nord, l'Agriturismo, aperto tutto l'anno, ha cinque camere con un servizio di pernottamento e colazione, con proposte dolci e salate cucinate da **Valentina Mazzotti**.

L'attività ha preso vita dopo tre anni di ristrutturazione totale dell'immobile, su un fondo di 12 ettari di terreno molto fertile, da sempre in uso per l'attività vivaistica di piante ornamentali e da frutto, che è quella principale. Fra le coltivazioni anche seminativi, un uliveto, un lavandeto e un ampio giardino che circonda il fabbricato principale. Il giardino, curato con grande competenza, è un valore aggiunto per l'agriturismo: colorato, dinamico e movimentato, è arricchito dalla presenza di rose bulgare damascena e lavanda, dalle quali ricavano oli essenziali e idrolati attraverso un sistema di distillazione a corrente di vapore. Questi prodotti sono utilizzati anche all'interno della struttura, in particolar modo nelle docce emozionali, che offrono esperienze di aromaterapia e cromoterapia.

Il legame dell'Agriturismo con il cuore vivaistico dell'azienda agricola è molto forte e il modello di circolarità delle diverse anime, che integra competenze, tradizione e innovazione, rappresenta un'opportunità per mantenerne la sostenibilità, anche economica.

Valentina e **Lucia** si occupano della gestione generale, dell'organizzazione e della comunicazione dell'Agriturismo. Lucia è la figlia ventunenne, perito agrario, socia di maggioranza in Borgonuovo che sta anche approfondendo le sue conoscenze per verificare la possibilità di ampliare le colture dell'azienda. Ci sono poi due persone a contratto per le pulizie del giardino e degli interni.

L'altra figlia, **Giada**, neolaureata in Relazioni Internazionali a Roma, supporta la famiglia durante i suoi rientri a Rimini. Fondamentali l'esperienza e la competenza del marito di Valentina, **Stefano Bilancioni**, che rappresenta nella sua famiglia la terza generazione d'imprenditori agricoli e da trent'anni è impegnato nei Vivai Bilancioni.

Grazie alla posizione strategica, vicino al centro storico di Rimini, al mare, alla fiera e a borghi incantevoli come Santarcangelo, Montebello e San Leo, la struttura attira una clientela diversificata. In estate prevalgono i visitatori stranieri: fra questi, molti austriaci e tedeschi in viaggio verso la Puglia scelgono Borgonuovo fra le tappe intermedie. In inverno c'è maggiore affluenza di italiani. A ridosso dell'agriturismo, dotato anche di sei *mountain bike*, c'è, ancora in fase di completamento, un sentiero ciclopedonale con grandi potenzialità: da qui si raggiunge il fiume Uso, il centro di Rimini, una suggestiva area archeologica all'aperto, il mare. "Siamo in un territorio meraviglioso e vogliamo valorizzarlo proponendo agli ospiti itinerari di qualità culturali e naturalistici - spiega Valentina - è importante aggiornarsi e avere

orizzonti aperti". A maggio avviene la distillazione delle rose bulgare damascena, mentre da giugno ad agosto si raccoglie la lavanda. Durante queste attività, i visitatori - ospiti e non - possono partecipare ai momenti unici della raccolta e assistere al processo di distillazione.

Nonostante le difficoltà iniziali, tra cui un incendio devastante avvenuto a pochi giorni dall'apertura, in origine prevista per novembre 2022, Valentina e la sua famiglia guardano al futuro "con la voglia di riuscirci, in tutto e per tutto", specifica Valentina, e aggiunge: "in questo progetto c'è la nostra famiglia: ognuno di noi porta il proprio contributo e ha un ruolo importante. Le nostre figlie, pur nelle loro scelte di vita differenti, amano questo progetto e questo ci dà la forza per affrontare ogni sfida".



I NUMERI DELL'AGRITURISMO IN ROMAGNA

Ne 2023 complessivamente le aziende agrituristiche in Romagna (FC, RN, RA) erano 373: a Forlì-Cesena 183 (-5,2%, -13 aziende su 2022); 70 nella provincia di Rimini e 120 nella provincia di Ravenna (-9%, -19 aziende su 2022). Numericamente nel 2023 era Forlì-Cesena la provincia che registra il distacco netto su tutte le altre con 123 strutture che offrono attività didattiche, 144 attività turistiche, 120 attività sportive e 147 attività ricreative.

Riguardo all'agriturismo che aderiscono al Turismo Verde C.a., la provincia di Rimini ne conta 23, nella provincia di Forlì-Cesena ce ne sono 40, a Ravenna sono 29. In totale sono 92 strutture con diverse peculiarità.

Per servizi, a Rimini 8 agriturismi somministrano solo pasticcini, 4 dispongono di solo camere, 10 strutture offrono pasticcini e camere. Infine un agriturismo ha camere, somministrano pasticcini ed ha un agriturismo (23 in totale).

A Forlì-Cesena 16 imprese offrono solo pasticcini, 8 solo camere, 14 camere e pasticcini, uno si occupa di agroturismo ed un altro agriturismo offre un servizio completo (in totale 40).

Nelle province di Ravenna, infine, 12 imprese fanno solo ristorazione, 9 hanno solo camere e 8 dispongono di camere e somministrano pasticcini, per un totale di 29 aziende.

Latte, formaggi, carne e ospitalità: tutto ciò è Tenuta Principe

C.F.

MOLINELLA (Bologna) - Capre, pecore, bovine da latte e un caseificio aziendale: è questo l'indirizzo produttivo dell'azienda agricola e agrituristica Tenuta Principe a Molinella, nel bolognese. Anche colture ortive e seminativi fanno parte dell'attività agricola dove **Gloria Bergonzoni**, che conduce l'impresa, ha dato recentemente vita all'agriturismo. "Allevo, con i miei familiari, 300 esemplari ovicapri, una settantina dei quali sono capre Saanen, da latte, e il resto pecore di razza Sarda, Lacaune e Bergamasche. Alleviamo inoltre bovini di razza Romagnola e Pezzata Rossa - precisa Gloria - e aderiamo al Consorzio di tutela vitellone bianco *Appennino centrale Igp*". Complessivamente l'a-



zienda è di 20 ettari e nel caseificio aziendale tutto il latte è trasformato in formaggi con diverse stagionature e ricotta. "Lavoriamo circa 3 quintali di latte tre volte la settimana - racconta - e in inverno, quando cala la produzione di latte degli ovicapri, integro con il latte delle

mie 'pezzate'. Utilizzo anche il latte delle Romagnole, una quindicina di capi.

"Il menù fisso che proponiamo, diverso ogni weekend, segue la nostra politica agricola e agrituristica, e non da ristorante - precisa Gloria - e i nostri prodotti agricoli sono di stagione". Infine Gloria ri-

badisce un concetto comune alle imprese di questo settore: "agriturismo - conclude - non significa necessariamente essere a buon prezzo ma dovrebbe essere sinonimo di riconoscimento all'autenticità di un territorio e di chi ci lavora".

CODICE CIN: IL 1° GENNAIO 2025 È IL TERMINE PER L'ACQUISIZIONE

DALLA REDAZIONE - È fissato a 1° gennaio 2025 il termine per l'acquisizione del Codice Identificativo Nazionale (CIN), obbligatorio per le strutture turistico-ricettive e gli immobili destinati a vacanze brevi o turistica, compreso l'agriturismo con camere.

Ne è l'ente di riferimento l'acquirente del CIN da parte delle strutture ricettive ha l'obbligo di garantire la trasparenza del mercato, la tutela della concorrenza e la sicurezza del territorio, contrastando le forme di ospitalità irregolare, una norma che sarà interamente mirata a regolare soprattutto l'attività svolta da privati nel ambito di affitti a breve termine. Il CIN è richiesto dal Ministero del Turismo tramite una procedura automatizzata, previa stanca telematica da effettuare su porta e della Banca Dati Strutture Ricettive (Bdsr). Turismo Verde si è attivata da subito fornendo indicazioni e nella richiesta del CIN in favore degli agriturismi.

COME OTTENERE IL CODICE CIN

Per ottenere il Codice Identificativo Nazionale (CIN) è necessario seguire una procedura online automatizzata del Ministero del Turismo - <https://bdsr.ministeroturismo.gov.it/>

Il titolare della struttura deve presentare alla richiesta esclusivamente da possedere, a cui si accede utilizzando le credenziali della Spd o Carta d'Identità elettronica (Cie).

È obbligatorio allegare una dichiarazione contenente i dati catastali del immobile e l'eventuale autovalutazione che attesti la conformità ai nuovi requisiti di sicurezza.

I documenti necessari per la richiesta variano in base alla natura dell'attività, distinguendo tra soggetti privati e imprenditori.

OBBLIGHI PER GLI AGRITURISMI PREVISTI DALLA NORMA STATALE

Tutti gli agriturismi devono ottenere il Codice Identificativo Nazionale.

Il codice CIN dovrà essere chiaramente esposto all'esterno dello stabile, posizionato in prossimità del nome del immobile e a cui fare riferimento. Le unità immobiliari devono essere identificate mediante la cartata catastale.

Il CIN deve essere obbligatoriamente indicato negli annunci ovunque pubblicati e comuni, compresi i portali online (es. Airbnb, Booking.com, Expedia) e su qualsiasi sito web in cui la struttura è pubblicizzata, compresi i siti web di prenotazione diretti.

SANZIONI

L'articolo 191/2023 introduce specifiche sanzioni. Il titolare di una struttura turistico-ricettiva alberghiera o extra-alberghiera priva del CIN è punito con una sanzione pecuniaria da euro 800 a euro 8.000, nella prima e seconda mansione della struttura o del immobile.

La mancata esposizione e indicazione del CIN da parte del soggetto obbligato è punita con una sanzione pecuniaria da euro 500 a euro 5.000, nella prima e seconda mansione della struttura o del immobile, per ciascuna struttura o unità immobiliare per la quale è stata accertata la violazione e con una sanzione di mmedatura in caso di mancata comunicazione o irregolare pubblicazione. Su sito del Ministero del Turismo sono disponibili le FAQ <https://www.ministeroturismo.gov.it/faq-banca-dati-strutture-ricettive-bdsr/> relative alla Disciplina delle vacanze brevi, dell'attività turistico-ricettive e del codice identificativo nazionale e ai sensi dell'articolo 13-ter, decreto-legge 18 ottobre 2023, n. 145, convertito con modificazione dalla L. 15 dicembre 2023, n. 191.

Luigi Cerone

Torna il Festival Agrichef di Turismo Verde Emilia Romagna

DALLA REDAZIONE - Il Festival Agrichef di Turismo Verde Emilia Romagna ha già messo in calendario l'appuntamento per il 18 febbraio 2025 nell'istituto alberghiero Vergani – Navarra di Ferrara. È un'iniziativa ideata per esaltare il Cuoco dell'Agriturismo, figura che mette in connessione le competenze del produttore agricolo, la cultura contadina, che tramanda le ricette tradizionali attraverso la riscoperta e la rivisitazione, contribuendo alla valorizzazione del territorio. Il tema scelto è quello dei "piatti della circolarità" ricordando che nella cucina contadina non si spreca nulla, tantissimi piatti sono nati dal recupero delle materie prime, anche povere, e ora divenuto il valore aggiunto. Il piatto che rappresenterà la Regione deve uscire da un percorso fatto tra gli Agrichef e i ragazzi dell'istituto alberghiero locale.

“ **Appuntamento martedì 18 febbraio 2025 nell'istituto alberghiero Vergani – Navarra di Ferrara**

Ricordiamo il regolamento. Gli Agrichef (5-8 strutture agrituristiche) devono individuare una ricetta di piatto della circolarità, uno per ogni agriturismo. L'Istituto costituirà tanti gruppi di ragazzi quante sono le ricette pervenute, e saranno ospiti per una giornata presso l'Agrichef proponente la ricetta da realizzare. I ragazzi studieranno la ricetta originale prevedendo eventualmente,

sempre in sintonia con l'Agrichef abbinato, una rivisitazione, che non deve stravolgere le basi e i valori della cucina contadina, e comunque la migliore presentazione del piatto. L'evento conclusivo è previsto nello stesso Istituto, con i ragazzi e gli Agrichef che presenteranno i piatti a una giuria di esperti che decreterà il piatto che rappresenterà la Regione all'evento nazionale.

In occasione dell'evento nazionale, il piatto deve essere preparato in tutte le sue fasi a scuola. In cucina potranno entrare soltanto l'Agrichef e due ragazzi dell'Istituto alberghiero. L'evento finale si svolgerà a Roma, nell'istituto alberghiero I.P.S.S.E.O.A. Amerigo Vespucci che ha sede in via Cipriano Facchinetti, 42 (nella foto un'immagine dell'edizione passata).



STRUTTURE DI TURISMO VERDE A PARMA E PIACENZA

A Parma gli agriturismi che aderiscono a C a sono complessivamente 21, due in pianura, sei in collina e 13 in montagna. Ne partecipano e imprese agrituristiche associate a Turismo Verde sono complessivamente 14.

Agriturismi 'campioni' di cultura alimentare

Segue da pag. 5 - **A proposito di ricette, il prossimo 18 febbraio si svolgerà l'edizione 2025 di Agrichef**

Sì, e quest'anno ci ospiterà l'Istituto alberghiero Vergani – Navarra di Ferrara e come sempre gli allievi affiancheranno gli Agrichef nella preparazione della ricetta proposta. Quest'anno, oltre alla giuria tecnica, sarà affiancata quella 'popolare' ovvero degustatori che daranno un punteggio da integrare a quello formulato dagli esperti. Un elemento di novità che contribuisce a cogliere le sfumature sensoriali dei piatti messi in tavola. Sarà una bella sfida, anche perché puntiamo molto alla diffusione di una cultura alimentare che, nel nostro Dna contadino, vuole evitare lo spreco degli alimenti. L'iniziativa contro lo



spreco alimentare coinvolgerà le imprese nell'utilizzo dei contenitori, di materiale riciclabile e che portano il nostro logo, in modo tale che i nostri avventori potranno portarsi a casa ciò che non riescono a consumare.

Continuiamo a parlare di promozione, c'è qualche altra iniziativa?

In effetti stiamo aggiornando e rivitalizzando il nostro sito regionale che ospita tutti gli associati a Turismo Verde Cia: è un lavoro quasi ultimato che consentirà di rilanciare uno strumento da consultare, peraltro ancora molto seguito, in cui trovare tutti gli agriturismi, la loro peculiarità e le iniziative da loro segnalate. Questo per dare una ulteriore visibilità alle imprese, grazie anche alla duplice lingua con cui vengono descritte le strutture, ovvero in italiano naturalmente, ed anche in inglese.

Formaggio di Fossa Dop di Sogliano al Rubicone: qualità eccellente nel 2024

Alessandra Giovannini

SOGLIANO AL RUBICONE (Forlì Cesena) - "La quantità è un po' ridotta ma la qualità è eccellente". **Francesco Rossini** titolare con la famiglia delle Antiche Fosse storiche Malatestiane, utilizzate fin dal Medio Evo, è contento della produzione 2024 del Formaggio di Fossa, il prelibato prodotto di Sogliano al Rubicone, sicuramente unico nel suo genere e apprezzato in tutto il mondo.

"La stagione ci ha aiutato - prosegue Rossini - abbiamo avuto solo qualche problema con le piogge della primavera per il pascolo, ma questo non ha inciso più di tanto, alla fine la cosa più importante è sicuramente seguire la filiera e l'ultima parola è dell'Agroqualità a Roma, l'organo di controllo, che certifica la qualità del formaggio quando è tolto dalle fosse". Le buche per l'infossatura sono oggi una quarantina, si riempiono ad agosto e sono aperte a novembre, almeno una il 25 del mese, giorno di Santa Cate-

rina per mantenere la tradizione.

Grande successo, anche quest'anno per la Fiera di novembre che celebra a Sogliano il prodotto riconosciuto Dop nel 2009, un appuntamento giunto alla 49ma edizione. "Un successo che è anche dovuto al lavoro di promozione da parte di tutti gli interessati - continua Rossini -. C'è sempre di più una grande attenzione per questo formaggio. Le persone, i clienti, vogliono capire, vogliono sapere cosa acquistano, cosa mangiano. Una volta si accontentavano di comprarlo perché era buono, oggi vogliono anche sapere come si fa. È una bellissima cosa, proponiamo un ingrediente che è apprezzato nella sua filiera, le nostre fosse sono un vero museo. Sono tantissimi gli italiani che hanno sentito parlare del Formaggio di Fossa, ma in pochi sanno come si fa e chi lo fa".

Un'opportunità, dunque, per dare anche una corretta informazione. "Certo, è



importante anche questo - prosegue Rossini -. Occorre essere precisi anche nei termini. Si è sempre detto 'formaggio stagionato in fossa', in realtà è un formaggio che subisce una fermentazione che è un processo completamente diverso dalla stagionatura. E bisogna sottolineare anche che il formaggio e il Formaggio di Fossa sono due prodotti

diversi, come sono diversi il succo di uva e il vino perché in mezzo c'è la fermentazione che è un processo chimico". Ma chi porta i formaggi nelle fosse? "Sono in aumento i privati, moltissimi i giovani. Portare i sacchetti nelle fosse è un'usanza che c'era nei secoli passati e che negli ultimi decenni è stata sostituita in parte dal business commerciale. Oggi continuano a infossare i singoli cittadini ed è tornata a essere in forte aumento la richiesta dei commercianti. Nelle fosse ci sono formaggi di circa 300 privati, un centinaio sono di piccoli produttori, come agriturismi e ristoranti e una ventina sono di caseifici. Quest'anno il volume d'affari dovrebbe essere superiore al milione di euro, anche se ben lontano dai sei milioni di euro dei tempi d'oro, prima della crisi del 2008 e 2009".

MODIFICATO IL DISCIPLINARE: "COLPA DEI LUPI E DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO"

Cambiano le regole di produzione del Formaggio di Fossa Dop, una decisione presa dai produttori e operatori del settore. Ad essere modificato, dopo 15 anni dalla prima stesura del regolamento, è il capitolo 5 del disciplinare, relativo al metodo di ottenimento del formaggio. La colpa - spiega **Francesco Rossini** delle Antiche Fosse di Sogliano al Rubicone -, è del lup e del cambiamento climatico. Grazie a un nuovo regolamento sono introdotte razze ovine e bovine più adatte e mutate condizioni ambientali e a nuove esigenze degli allevatori. La presenza di predatori come lupi e cani selvatici ha reso necessario un cambiamento nella gestione degli allevamenti, portando gli allevatori a preferire ricoveri in stalla e a utilizzare razze come *Lacaune*, *Asaf* e *Jersey*, già presenti nei territori interessati da un Dop. Inoltre, le modifiche sono state influenzate dai cambiamenti climatici che hanno aumentato le temperature medie annue e l'umidità relative, influenzando negativamente la quantità e la qualità del latte prodotto. La revisione del regolamento è stata necessaria, con un conseguente aumento dei costi, è un altro fattore che ha spinto a una necessità di aggiornare il disciplinare.

Una tra le modifiche riguarda l'uso di corde, fascette e cinghie per la legatura dei sacchi di latte contenenti formaggio maturo pronto per la stagionatura. Questa modifica - aggiunge Rossini - vuole migliorare la gestione pratica e la movimentazione dei sacchi durante la sfossatura, riducendo i problemi legati all'assorbimento di acqua da parte dello spago naturale utilizzato precedentemente. Le modifiche approvate consentiranno di migliorare la qualità e la gestione del Formaggio di Fossa Dop, mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche.

Leggi tutto
su www.agrimpresaonline.it

Caciotte fresche prodotte con il latte per il Parmigiano Reggiano

Luca Soliani

CADELBOSCO SOPRA (Reggio Emilia) - "L'azienda si trova a Cadelbosco Sopra, nel cuore della pianura padana: un territorio da sempre dedito alla caseificazione - inizia a spiegare **Davide**

Ceinar -. Le vacche che alleviamo all'aria aperta, si trovano a due passi dal nostro laboratorio e ci forniscono il

loro latte per la lavorazione dei nostri formaggi e latticini. Una fattoria caseificio "a km 0", infatti, significa valorizzazione del territorio e tutela ambientale, prodotti di alta qualità e controllati fin dall'allevamento dei capi di bestiame".

"All'interno dell'azienda abbiamo realizzato un laboratorio ad hoc per la produzione di formaggi - prosegue -: in esso lavoriamo il latte crudo per non perdere i valori della nostra azienda, per mantenere l'alta qualità del nostro latte. E così otteniamo un formaggio che è diverso da qualsiasi altra azienda.

La nostra produzione è varia: numerosi tipi di caciotte morbide, yogurt, panna cotta, ricotta, mozzarella, primo sale, stracciatella, burrata. Puntiamo con convinzione su prodotti freschi, sani e a chilometro zero. Banditi i conservanti".

Ogni prodotto che "creiamo è realizzato a mano con attenzione, rispettando al massimo il benessere dei nostri animali. Il nostro obiettivo, inoltre, è controllare tutta la filiera, dai campi

“ Sono prodotti nell'azienda agricola Ceinar da Davide che ha iniziato a commercializzare in azienda e in Piazza Fontanesi da tre anni



all'alimentazione delle nostre bovine, fino alla vendita dei nostri latticini".

I formaggi Ceinar sono molto ricercati. Ma non solo dai cittadini, anche da cuochi che chiedono direttamente a Davide di realizzare caciotte e formaggi freschi particolari. Qualche esempio? Burrate ripiene alla caprese

con pomodori, basilico e un po' di stracciatella. Altri formaggi freschi con marmellate e confetture perché saranno poi serviti come dolci. L'azienda Ceinar produce in totale "una media di 20 quintali al giorno di latte di cui la gran parte è conferita in caseifici per la produzione del Parmigiano Reggiano. Il

rimanente, oltre un quintale il giorno, viene utilizzato nel laboratorio".

Ma dove si possono trovare le produzioni? Oltre che nel mercato contadino di piazza Fontanesi, anche nel rifornitissimo punto vendita che si trova all'interno dell'azienda.

“Mi sono rimesso in gioco con l'allevamento di capre”

Claudio Ferri

CASTEL DI CASIO (Bologna) - È stata una scelta di vita maturata nel tempo quella di **Marco Bondioli**, che dopo esperienze precedenti in settori completamente diversi ha deciso di dedicarsi all'agricoltura e all'allevamento di capre che ha avviato a Castel di Casio.

“La motivazione principale è che sentivo di star sprecando tempo – afferma Marco - . Lavoravo nel settore delle vendite e del *marketing* per una grande azienda di software per la sanità, un lavoro che mi ha dato molte soddisfazioni. Tuttavia,

con il tempo, questo lavoro ha condizionato pesantemente la mia vita. Ho sempre avuto una grande passione per la natura, per gli animali e per queste zone dell'Appennino che frequento fin da bambino. Così qualche anno fa ho deciso di dare una svolta radicale alla mia vita”. Marco si è documentato per qualche anno su come gestire un allevamento (che ha chiamato 'la Pulcina', da un nomignolo affettuoso che ha dato alla moglie) e come produrre formaggi, nonché coltivare frutti di bosco. “Ho visitato diverse aziende agricole per imparare il mestiere e infine - racconta - ho lasciato il mio lavoro per avviare questa attività”. Nel 2009 Bondioli ha comprato un fondo di 6 ettari che per un po' di tempo è rimasto inutilizzato. Era un terreno di prato stabile, non più coltivato dagli anni Sessanta. “Le condizioni erano

“ *L'esperienza di Marco Bondioli che a Castel di Casio ha dato vita ad un allevamento dopo una lunga esperienza come manager in una grande azienda di software* ”



difficili – aggiunge - mancavano i fossi di drenaggio, le acque non defluivano correttamente e c'erano smottamenti che mettevano a rischio la strada provinciale. Così ho iniziato con la messa in sicurezza del terreno, realizzando drenaggi e migliorando il versante. Nel frattempo ho sviluppato il progetto agricolo dedicandomi principalmente all'allevamento di capre e alla trasformazione del latte”. L'allevamento dispone di oltre 50 capre di razza Camosciata delle Alpi, originaria della Svizzera, molto adatta alla produzione di latte. “È una razza rustica – spiega Bondioli - ideale per il pascolo semibrado, anche se in inverno e in giornate piovose restano in stalla. Tuttavia ho recintato 4 dei 6 ettari con pali di castagno

e una rete molto robusta, parzialmente interrata. Qui c'è molta fauna selvatica: cinghiali, cervi, daini e lupi. La recinzione, alta circa 2,5 metri, serve a proteggere sia le capre che il piccolo frutteto”. L'agricoltore coltiva more, lamponi, ribes e fragoline su circa 2.500 metri quadri, piante che cura in modo naturale, senza trattamenti chimici. “I frutti li consumo io, li regalo o li vendo ai clienti che visitano l'azienda”, sottolinea.

Bondioli lavora il latte tre volte a settimana e produce formaggi a coagulazione presamica come caciotte e ricotta, e a coagulazione lattica, come il caprino, tipico della tradizione francese o lombarda. Ha imparato a produrre formaggi seguendo diversi corsi ed esercitandosi a lungo.

“Il latte di capra ha caratteristiche nutrizionali particolari, ha un basso contenuto di colesterolo e un granulo di grasso molto fine che lo rende più digeribile rispetto al latte vaccino – conclude Bondioli -. È ideale per chi ha intolleranze alla caseina alfa 1, una proteina presente in alta quantità nel latte di mucca e di pecora, ma ridotta in quello di capra. Tuttavia è bene precisare che il latte di capra contiene comunque lattosio, quindi non è adatto agli intolleranti al lattosio”.

L'Oi Pomodoro da Industria Nord Italia lancia il progetto *Tomato Water*



PARMA - È ai nastri di partenza il progetto *Tomato Water*, un'iniziativa strategica per la gestione razionale, efficiente e sostenibile dell'acqua nella filiera del pomodoro da industria, promossa e coordinata dall'Organizzazione Interprofessionale Oi Pomodoro da Industria Nord Italia. Il progetto, dal valore di circa 400.000 euro e dalla durata di tre anni, è stato approvato e finanziato al 90%, cioè per circa 360.000 euro, nell'ambito del Bando Psr Emilia Romagna 2023 - Copsr 2023-2027.

Il progetto, da tempo nell'animato dell'Oi Pomodoro da Industria Nord Italia, ha lo scopo di stimare la necessità di acqua della filiera e di metterla a confronto con la disponibilità dei territori più significativi per la coltura del pomodoro nel bacino nord (Piacenza, Parma e Ferrara) per prevenire eventuali criticità e permettere agli operatori, una volta acquisite le informazioni, di regolare e ottimizzare l'utilizzo dell'acqua, preservandola per periodi o zone specifiche

che presentano particolari problematiche.

Tra gli obiettivi del progetto *Tomato Water*, infatti, c'è quello di studiare uno strumento in grado di mettere a fuoco gli squilibri fra il fabbisogno di acqua e la reale disponibilità nei vari territori in alcuni momenti dell'anno. La quantificazione scientifica del fabbisogno idrico, sia per irrigare i campi sia per la trasformazione industriale, potrà inoltre essere di grande aiuto per sostenere le posizioni della filiera nella richiesta di interventi strutturali di potenziamento dell'approvvigionamento dell'acqua.

Lo scorso 13 novembre è stata costituita l'Associazione temporanea di scopo fra ben 23 *partner*, tra cui organizzazioni di filiera, produttori, università, enti di ricerca e i consorzi di bonifica delle tre province principali

del Nord Italia per la produzione di pomodoro da industria.

Un partenariato che farà dialogare la filiera produttiva con gli enti gestori dell'acqua, confrontandosi con strumenti innovativi studiati dagli enti di ricerca. L'Oi Pomodoro da Industria Nord Italia coordinerà le attività; le Op-Organizzazioni di produttori, con le loro aziende agricole, provvederanno a fornire gli elementi utili per definire il fabbisogno idrico necessario alla coltivazione del pomodoro sui vari territori; i consorzi di bonifica metteranno a disposizione le informazioni aggiornate in tempo reale sulla disponibilità della risorsa idrica; l'Università Cattolica di Piacenza e il Cer-Canale Emiliano Romagnolo studieranno uno strumento per stimare e mettere a confronto i

due diversi dati; Vsafe, lo *spin-off* dell'Università

Cattolica del Sacro Cuore, effettuerà una stima economica delle possibili decisioni gestionali in caso di scarsità della risorsa.

Con *Tomato Water*, l'Oi Pomodoro da Industria Nord Italia conferma il suo impegno per l'innovazione e la sostenibilità, mettendo a disposizione della filiera strumenti avanzati e una visione strategica per affrontare le sfide del cambiamento climatico. Un passo in più dell'Organizzazione Interprofessionale nell'affiancare la filiera nel percorso di sostenibilità nell'approvvigionamento idrico sia per la produzione agricola sia industriale, nel segno di un dialogo costruttivo con le istituzioni.

GIUSEPPE ROMANINI È IL NUOVO PRESIDENTE PER IL TRIENNIO 2025-2027

PARMA – Giuseppe Romanini è nuovo presidente de Oi Pomodoro da Industria Nord Italia, Organizzazione interprofessionale e che riunisce tutte le Op-organizzazioni di produttori e aziende di trasformazione del Nord Italia. Il neo presidente è stato eletto durante l'Assemblea delle società a Parma e succede a Tiberio Rabboni, a guida de Oi Pomodoro da 2016.

Parmigiano Reggiano, sottoscritto l'accordo integrativo

BOLOGNA – È stato sottoscritto nei giorni scorsi il nuovo accordo integrativo per gli occupati dei caseifici cooperativi del Parmigiano Reggiano presenti in Emilia Romagna.

Il rinnovo contrattuale, valido fino al 31 dicembre 2026, è stato firmato da Confcooperative Fedagri Pesca Emilia Romagna e da Legacoop Agroalimentare Nord Italia per la parte datoriale, e da Fai-Cisl, Flai-Cgil e Uila-Uil per le organizzazioni sindacali. "Questo

accordo evidenzia ancora una volta la qualità delle relazioni sindacali nel comparto – sottolineano le associazioni cooperative -. Le cooperative confermano di essere un pilastro del comprensorio Parmigiano Reggiano contribuendo a elevare il valore di una delle Dop più riconosciute al mondo, e allo stesso tempo rappresentando un virtuoso esempio di sostenibilità economica, sociale e ambientale. Basti pensare al ruolo centrale dei caseifici

cooperativi nella produzione del Parmigiano Reggiano di montagna, una delle poche attività economiche capaci di contrastare lo spopolamento dell'appennino regionale".

Nel comprensorio del Parmigiano Reggiano operano 300 caseifici che producono 4 milioni di forme; il 70% di queste forme (circa 2,4 milioni) vengono trasformate grazie al latte conferito dagli allevatori a 189 caseifici cooperativi, di cui 173 in Emilia Romagna.

Radicchio ferrarese, in dieci anni da 600 ettari a meno di 200

Erika Angelini

MESOLA – **Massimo Massarenti**, con i suoi 50 ettari coltivati a radicchio rosso che in primavera arrivano a 100, è rimasto uno dei pochi produttori della zona di Mesola nel ferrarese, dove ormai le aziende produttrici si contano praticamente sulle dita di una mano. Fino a 10 anni le superfici di radicchio "Made in Ferrara" erano circa 600 ettari, poi hanno progressivamente iniziato a diminuire, passando ai 480 del 2021 e ai 180 ettari del 2023 e 2024. Un calo non dovuto alla scarsa richiesta di mercato o a una disaffezione per il prodotto da parte del consumatore, ma a una serie di problematiche riconducibili alla difficoltà di gestione della coltura e ai prezzi pagati alla produzione. Negli ultimi anni sono arrivati gli effetti dei cambiamenti climatici a dare il colpo di grazia a una coltura che avrebbe delle potenzialità e che rischia, invece, di scomparire in questo areale.

"A coltivare radicchio nella zona di Mesola – spiega Massarenti -, dove i



terreni sono sempre stati perfetti per questo tipo di orticola, siamo rimasti davvero in pochissimi, considerando che da solo coltivo sostanzialmente un terzo del prodotto.

Prima degli ormai evidenti cambiamenti climatici che negli ultimi anni hanno compromesso le rese, le problematiche di questa coltivazione erano legate allo scarso valore dato al prodotto lungo la filiera. Anche nel mese di dicembre a noi produttori il radicchio è stato pagato, almeno fino alla metà del mese – circa 35-40 centesimi al chilo, mentre al supermercato il prezzo

“Difficile fare reddito, anche per la difficoltà di reperire manodopera necessaria per la raccolta



supera abbondantemente i 2 euro. Un divario che pesa fortemente sui bilanci di chi produce, anche perché la raccolta viene fatta a mano e richiede una quantità di manodopera considerevole. Nel mio caso, poi, il prodotto viene conferito in cassette a chi poi si occupa della lavorazione e anche in questo caso serve molto personale per preparare il radicchio.

Quest'anno – continua Massarenti – il caldo estivo e gli eccessi di pioggia di settembre hanno intaccato le rese e anche i prezzi sono, appunto, troppo bassi e purtroppo il radicchio è diven-

tata una coltura che non dà più soddisfazioni. Attualmente c'è la raccolta del prodotto invernale che terminerà a gennaio e poi si ricomincerà con i trapianti in primavera e la raccolta in maggio e giugno, quindi il radicchio è di fatto un prodotto "annuale" che potrebbe creare un indotto importante, anche in termini di occupazione nel territorio. Ma le difficoltà che stiamo incontrando porta le aziende a preferire altre orticole meno difficili da gestire, come la carota.

Faccio un esempio per capire quali sono le differenze tra la gestione generale di questi due prodotti e le quotazioni: per fare un carico di carote servono tre persone e tre ore di lavoro perché la raccolta è meccanizzata, mentre per la stessa quantità di radicchio raccolto a mano servono venti persone e una giornata di lavoro. Verrebbe da pensare che il divario a livello di quotazioni di mercato fosse marcato e invece no: la carota è stata quotata a dicembre 45 centesimi, più o meno lo stesso prezzo del radicchio, perché quest'anno il prodotto è bello e le rese sono basse, quindi c'è richiesta. Si tratta di un paradosso, perché non è possibile che un prodotto di pregio, che ha costi di produzione molto superiori rispetto alla carota e che al consumo viene venduta a un prezzo di tre volte inferiore, venga pagato lo stesso prezzo alle aziende agricole. P

oi magari i prezzi aumenteranno, ma non credo così tanto da riuscire a coprire i costi di produzione e chi non ha fatto contratti con prezzo determinato con le aziende di trasformazione e confezionamento potrebbe andare facilmente in perdita e decidere di non investire più in questa coltura che nel ferrarese è già diventato un prodotto di nicchia e rischia di scomparire definitivamente".

Un assortimento di ortaggi quasi tutti coltivati nelle serre

Luca Soliani

DALLA REDAZIONE - Parole di **Marzo Anzola**, contitolare dell'azienda agricola di famiglia che si trova nella bassa rivierasca del Po, sul territorio di confine tra Boretto e Brescello. Le sue verdure si possono trovare non solo nel punto vendita aziendale e nel mercato contadino di Boretto ma vengono anche vendute nei mercati ortofrutticoli del Nord Italia: Reggio, Parma, Genova, Milano, Cesena, Padova.

"Le serre coperte occupano oltre un ettaro e mezzo - entra nel dettaglio -, quelle fuori suolo superano i due, mentre le coltivazioni a pieno campo sono circa 10 ettari. Le produzioni? Per quanto riguarda la totalità, il 60% sono pomodori. Una percentuale che arriva però al 90% se consideriamo solo le serre". L'azienda agricola Anzola ha una storia che risale al secolo scorso. È, infatti, stata fondata nel 1929 dal bisnonno di Marco, poi portata avanti dalla famiglia. E da Boretto ora è conosciuta in diverse regioni italiane. Il pomodoro può essere considerato il cuore della produzione.



“ Il pomodoro da mensa rappresenta il 60% della produzione

"Lo cresciamo dal trapianto delle piantine fino alla raccolta e al confezionamento del prodotto finale e poi anche la vendita. La filiera è completa. Una cosa per noi fondamentale perché riusciamo a valorizzare quello che è il prodotto e lo trasmettiamo al cliente finale". Svariate le tipologie di pomodoro prodotte: "Cuore di bue rosso e rosa, ciliegino, datterino, vari tipi di nicchia e caratterizzati da un'alta sapidità: ci piace provare e sperimentare".

Tornando all'azienda, si possono trovare le cosiddette 'serre tecnologiche'. "Sono gestite da un computer e grazie all'apertura e chiusura delle finestre hanno un ottimale controllo climatico che favorisce la salubrità delle piante - abbatten-



do la presenza di funghi e batteri - e quindi la produttività". Molto importanti anche le innovazioni relative al risparmio idrico.

"Possiamo tranquillamente affermare che grazie al sistema d'irrigazioni a goccia introdotto in serra arriviamo a un risparmio idrico dell'80% rispetto agli impianti tradizionali. In questo modo abbiamo ridotto fortemente, non solo gli sprechi di acqua, ma anche di concime perché le piante sono sane e rigogliose".

E, a proposito di sostenibilità ambientale ed economica, sui tetti dell'azienda sono poi stati posizionati i pannelli fotovoltaici. "Li abbiamo installati nel 2010 per cui siamo stati tra le prime aziende a farlo. Siamo sempre molto attenti all'ambiente e, infatti, anche il riscaldamento nelle serre, utilizzato nei casi più complicati, viene generato da fonti rinnovabili".

Dal 1946, tutte le nostre energie al tuo servizio

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

Piadina Romagnola Igp: il marchio è registrato anche in Giappone

Ale. Gio.

DALLA REDAZIONE - Usa, Svizzera, San Marino e da oggi anche Giappone. Il galletto simbolo della Piadina Romagnola Igp diventa marchio registrato anche nel Paese del Sol Levante e, all'interno dei suoi confini, solo i soci del Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola Igp potranno utilizzare la dicitura "Piadina Romagnola", le aziende socie interessate all'esportazione sul mercato giapponese del prodotto Igp, dovranno essere autorizzate per l'utilizzo del marchio (collettivo) del galletto.



I NUMERI DEL PRODOTTO SIMBOLO DELLA ROMAGNA

Ne 2023 a produzione di Piadina Romagnola Igp ha superato le 25.000 tonnellate toccando 25.675.135 Kg, con un +3,32% rispetto a 2022 e un +280% rispetto a 2014. L'export si attesta intorno al 3% con un trend di crescita soprattutto verso Paesi Europei. Si tratta di un dato parziale e perché il Consorzio è giovane e dopo la pandemia i dati stanno consolidando quest'anno. Inoltre la tracciabilità è difficile e perché non esiste un codice dogana e che identifichino il prodotto Igp. La Piadina Romagnola Igp è leader in Romagna nei prodotti certificati con una crescita in doppio a cifra. Ad attestare il rapporto su la Dop Economy Ismea-Quadrato 2023: secondo numero aborato re attivo a anno 2022, la Piadina Romagnola Igp risulta al 15esimo posto assoluto tra i prodotti in valore nel comparto con un peso di 58 milioni di euro. Un dato in crescita del +10,3% rispetto all'anno precedente quando aveva chiesto 2021 a 53 milioni di euro. La Piadina Romagnola Igp è un caso di prodotto tipico certificato di una Romagna che a top 15, in una classifica regionale e che vede escusivamente presenze emiliane: Parmigiano Reggiano Dop al secondo posto, Prosciutto di Parma Dop al terzo, Aceto Balsamico di Modena Igp al quarto e Mortadella di Bologna Igp al nono.

Proprio come accade già negli Stati Uniti, in Svizzera e San Marino. Ma le pratiche sono aperte anche in Cina, India, Brasile, Emirati Arabi e Russia. "Una forma di tutela nei confronti del prodotto originale, realizzato nel territorio della Romagna secondo disciplinare. "È un risultato importantissimo non soltanto per il nostro Consorzio – dice **Alfio Biagini**, presidente Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola Igp -, ma per tutta la Romagna: in questo modo, infatti, la Piadina Romagnola Igp sarà tutelata anche in un mercato importante come quello nipponico. Ciò significa difendere la nostra tradizione, il nostro territorio e il lavoro di quanti scelgono ogni giorno di offrire un prodotto certificato, garanzia di autenticità".



Un riconoscimento che arriva in contemporanea con il decimo anniversario dell'ottenimento della certificazione Igp. "È dall'ottobre 2014 – prosegue Biagini - che la certificazione protegge il prodotto simbolo della nostra terra, garantendo che la Piadina Romagnola sia prodotta esclusivamente in Romagna, con gli ingredienti e le modalità di lavorazione della tradizione, riportate nel disciplinare di produzione: la Piadina Romagnola è solo Igp". Oltre a promuovere la valorizzazione del prodotto, il Consorzio (12 soci e un fatturato di 58 milioni di euro) si è sempre impegnato in azioni di tutela contro il tentativo di contraffazione in varie parti del mondo, stoppando due tentativi di imitazione, in Canada nel 2019 e nel Regno Unito nel 2020. Ma il prodotto simbolo della tradizione gastronomica italiana è blindato da un rigido disciplinare di produzione, che non ammette deroghe. La ricetta tradizionale prevede, infatti, solo quattro ingredienti: farina di grano, acqua, sale, e grassi, che possono variare dallo strutto all'olio d'oliva, in base alla tradizione locale. L'uso di conservanti o additivi è vietato. Sotto la tutela e il controllo dell'Igp, il processo produttivo deve rispettare i metodi artigianali e tradizionali, garantendo l'inconfondibile spessore della piadina, che varia dai 3 mm agli 8 mm.



L'Indicazione geografica protetta valorizza, inoltre, il legame con il territorio: si produce solo nelle province di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e parte di Bologna.

Campagna bieticola, pesa l'impatto dei fenomeni climatici estremi

BOLOGNA - "I fenomeni climatici estremi continuano ad avere un impatto pesante sull'agricoltura e, nonostante i continui sforzi volti a incrementare, in modalità resiliente, le difese da parte degli imprenditori agricoli del territorio, numerose filiere produttive restano periodicamente vittima delle ripercussioni più gravi degli eventi meteorici che incidono pesantemente sulle campagne stagionali e le relative rese". Lo afferma un comunicato di Coprob Italia Zuccheri, che così prosegue. "È il caso della campagna bieticola di quest'anno, caratterizzata dall'incidenza di molteplici fattori idro-climatici che ne hanno per lo più condizionato l'andamento. L'avvio della campagna, a dire il vero, aveva generato inizialmente un cauto ottimismo, ma l'arrivo di una prolungata ondata di calore, nell'estate più calda di sempre (fonte: *Copernicus climate change service* Unione europea), unita alle continue e distruttive precipitazioni autunnali nel comprensorio produttivo, hanno pesato inevitabilmente sulle performance, anticipando anche la conclusione della stessa raccolta.

E a fronte di questo scenario, non certo roseo, alcune scelte mirate, modulate secondo la necessità contingente da parte della cooperativa Coprob Italia Zuccheri - realtà produttiva consolidata che da oltre 60 anni unisce ben 7.000 aziende agricole, di cui 4.000 soci, distribuite in regioni d'Italia con Emilia Romagna, Veneto e Marche su tutte, ma anche Lombardia, Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Toscana e Umbria e che hanno come riferimento logistico di lavorazione gli stabilimenti di Minerbio (Bo) e Pontelongo (Pd) - hanno comunque contribuito a mitigare parzialmente le ripercussioni sugli standard produttivi abituali anche per il 2024 con una produzione conclusiva che si attesta a quota 145 mila tonnellate prodotte a fronte delle 155 mila dello scorso anno: un dato che è frutto di una primavera piuttosto limitante in Veneto e solo in parte favorevole nell'area emiliano - romagnola,

dove molteplici aree produttive hanno subito estesi allagamenti a causa dei fenomeni estremi e sul quale hanno inciso pesantemente, dopo le elevatissime temperature estive anche i violenti e distruttivi fenomeni precipitativi e alluvionali dell'autunno che non hanno consentito alla cooperativa di prolungare oltremodo, come da consuetudine, le tempistiche per il conferimento del prodotto in stabilimento.

Il presidente di Coprob Italia Zuccheri, **Luigi Maccaferri** ha commentato che "è stata nei fatti una stagione veramente penalizzata dal maltempo in tutte le sue fasi temporali, nonostante gli sforzi collettivi della cooperativa per fare il meglio possibile in corso di lavorazione, tenendo conto dello scenario climatico negativo, abbiamo mantenuto il livello produttivo che, ad ogni modo, non può ritenersi soddisfacente. Andiamo comunque da subito incontro alle necessità dei soci, soprattutto quelli che hanno maggiormente subito i danni più gravi alle loro coltivazioni, con indennizzi e, come ulteriore novità importante, presenteremo, già nei prossimi giorni all'interno delle assemblee itineranti dei nostri soci, la nuova programmazione per la prossima campagna bieticola con novità rilevanti sia in ambito agricolo sia commerciale". E proprio sulle nuove prospettive della cooperativa interviene il direttore generale di Coprob, **Morino Basilico**. "La nostra cooperativa è improntata ad una costante ricerca di efficienza degli stabilimenti produttivi attraverso un processo di ingegnerizzazione delle fabbriche, con una proporzionale razionalizzazione dei costi

di gestione ed infine puntando su una sostanziale svolta energetica all'insegna della sostenibilità: un percorso virtuoso che abbiamo intrapreso convintamente all'insegna dell'ottimizzazione sotto ogni profilo. Fondamentali sono anche le certificazioni che ci consentono di offrire e ampliare la nostra gamma e la qualità della nostra filiera tutta italiana. Rilevanti sono la certificazione biologica e la certificazione Sqnpi (sistema qualità nazionale di produzione integrata) volte a garantire l'impegno della cooperativa a perseguire metodi di coltivazione e produzione sicuri e sostenibili. Tutte possibilità - conclude il direttore Basilico - molto concrete che andranno a soddisfare il consumatore, l'utilizzatore industriale e professionale ovvero coloro che riconoscono il valore dello zucchero di Italia Zuccheri non come commodities, ma come prodotto di riconosciuta qualità valoriale dell'italianità del nostro zucchero declinato nelle varianti del semolato classico, nostrano grezzo di barbabietola e nostrano grezzo biologico e creando una cultura del prodotto sia come ingrediente per i grandi consumatori industriali e professionali sia nel consumatore finale. Oggi le produzioni di zucchero in Italia sono in grado di soddisfare appena un 10% del consumo interno. L'innovazione del grezzo di barbabietola introdotta dal 2017, seguita nel 2019 dalla versione bio, sta, però, incontrando interesse sui mercati esteri d'oltralpe".

Fonte: Agrapress



Assemblea Cia: il presente e il futuro

ROMA – Le sfide che sta affrontando l'agricoltura derivano da uno scenario denso di complessità, che ha pochi precedenti nel settore. La tenuta economica delle aziende è messa a dura prova e l'intera filiera agroalimentare non può permettersi un comparto primario debole. Per ridare fiato all'economia si auspicano tagli nei tassi delle Banche Centrali, alla luce di un'inflazione che sembra rientrata. Ma restano ancora i conflitti bellici, i rigurgiti di protezionismo (raddoppiati nell'ultimo quinquennio gli interventi contro la liberalizzazione degli scambi) e i disastri naturali legati ai cambiamenti climatici (93 nel 2023 in Europa). La volatilità dei prezzi delle *commodity* agricole è, infatti, diventata "la norma" e si è triplicata rispetto all'ultimo decennio del Novecento. Questo non gioca né a favore dei produttori, né dei consumatori.

È questo il primo impatto raccontato dallo studio Nomisma per Cia, "Le competitività dell'agricoltura di fronte alle complessità di contesto: scenari evolutivi e prospettive future" presentato all'Assemblea annuale a Roma.

EVOLUZIONE AZIENDE AGRICOLE: DIMINUISCONO NELLE AREE INTERNE - Negli ultimi vent'anni, metà delle aziende agricole sono uscite dal settore (-53%) quelle rimaste si sono rafforzate. Il settore ha tenuto sul lato della superficie coltivata (-5%), portando così le dimensioni medie delle aziende agricole italiane un po' più vicine a quelle europee (11 ettari vs 17 ettari di media Ue). Tra il 2000 e il 2020, delle 1,3 milioni di aziende che hanno chiuso i battenti, 3 su 4 erano situate in aree collinari e montane (circa 936 mila). La chiusura ha comportato la riduzione di 850mila ettari di superficie agricola coltivata. Considerando il problema dello spopolamento delle aree interne e il contestuale dissesto idrogeologico, viene meno quei territori più difficili la funzione di prevenzione e salvaguardia dell'agricoltore.

VALORE AGGIUNTO AGRICOLTURA: IN CALO RISPETTO A COMPETITOR UE -

“Dallo scenario macroeconomico alle tensioni geopolitiche, l'analisi del settore illustrata da Nomisma



Le aziende agricole per sopravvivere devono maturare redditività. Purtroppo l'Italia, pur rappresentando la seconda "potenza agricola" dell'Unione europea per valore aggiunto generato, ha visto negli ultimi cinque anni una crescita di tale valore (a prezzi correnti, comprensivi dell'inflazione) al di sotto della media: +24% contro una media Ue del 41% e di altri *competitor* come Spagna e Germania al di sopra del +45%. Anche in confronto agli altri settori dell'economia italiana l'agricoltura è rimasta indietro: tra il 2015 e il 2023, al netto dell'inflazione, il valore aggiunto nel settore primario è diminuito di quasi 9 punti percentuali, mentre nell'industria alimentare - dopo il calo legato alla pandemia - è arrivato a +12%, nel commercio a +19%, contro una media dell'intera economia italiana che ha registrato una variazione del +11%.

DIFFERENZE NORD/SUD - La riduzione del valore aggiunto e della produzione agricola (a valori costanti depurati dall'inflazione) ha riguardato princi-

palmente le regioni del Centro (-10% il valore della produzione rispetto al 2015) e del Sud (-7%). Quasi tutte le principali produzioni agricole hanno subito importanti riduzioni. Considerando le medie biennali 2022/23 rispetto a quelle 2015/16, la produzione di grano duro è scesa del 30% nel Sud del Paese, lo stesso è accaduto per l'uva da vino. Al Nord la stessa diminuzione è toccata al mais, mentre per pesche e pere si è andati oltre il -50%. Solamente il latte sembra aver tenuto, registrando una crescita nel valore della produzione. Questi crolli produttivi sono in larga parte determinati dagli effetti nefasti dei cambiamenti climatici: deficit idrico al Sud (specie Sicilia) e alluvioni al Nord.

BILANCIA COMMERCIALE IN DEFICIT 7 ANNI SU 10, SOVRANITÀ ALIMENTARE IN BILICO - La riduzione della produzione agricola nazionale danneggia in primis gli agricoltori ma non fa certo bene all'industria alimentare, né tanto meno alla bilancia commer-

dell'agricoltura nel report Nomisma

ziale del Paese. Per quanto il nostro export agroalimentare sia cresciuto nell'ultimo decennio (+87%), anche le importazioni hanno seguito un trend analogo (+52%), generando sette volte un deficit commerciale, sui dieci anni considerati. Ciò in ragione di un grado di autoapprovvigionamento che per molti prodotti e filiere risulta notevolmente al di sotto dell'autosufficienza: dal grano duro all'olio d'oliva, dalla carne bovina al mais, da quella suina al frumento tenero. I danni provocati dai cambiamenti climatici hanno peggiorato la situazione: nel caso del grano duro e del mais, il grado di autoapprovvigionamento è diminuito nel corso degli ultimi 5 anni, rendendo la nostra filiera della pasta (e quella mangimistica) ancora più dipendente dall'estero.

CONSUMI ANCORA AL PALO RISPETTO AL PRE PANDEMIA - Per quanto riguarda i consumi alimentari sul mercato nazionale si registra un livello ancora al di sotto di quello pre pandemico (242,3 miliardi di euro nel 2023 contro i 252,2 del 2019, al netto dell'inflazione). Anche la componente dei consumi fuori-casa ha subito lo stesso taglio (da 87,5 miliardi di euro del 2019 a 81,5 miliardi del 2023) segno inequivocabile di una situazione economica delle famiglie non certo rosea. Anche le vendite al dettaglio di prodotti alimentari per i primi 9 mesi del 2024



evidenziano lo stesso trend dei due anni precedenti, vale a dire una crescita nella spesa a valore (+1,3%) non supportata da un analogo aumento nei volumi di acquisto (-1%) rispetto allo stesso periodo del 2023. Il dato sul clima di fiducia dei consumatori italiani continua a mostrare un gap tra clima economico e clima futuro, entrambi in peggioramento a ottobre.

MERCATI ESTERI, EFFETTI INDIRETTI DA MINACCIA DAZI TRUMP - Non resta che guardare con più fiducia ai mercati esteri, anche se le incognite non mancano. Prima fra tutte la minaccia di nuovi dazi da parte di Trump, che mira a ridurre il rilevante deficit esistente con la Cina (278 miliardi di euro nel 2023, senza contare gli ulte-

riori 101 con il Vietnam da cui partono spesso prodotti cinesi), ma anche con il Messico (145 miliardi di euro) e il Canada (72 miliardi di euro).

Il principale Paese Ue con cui gli Usa scontano un deficit commerciale è la Germania (80 miliardi di euro) che rappresenta il nostro primo mercato di export per i prodotti agroalimentari (10 miliardi di euro esportati nel 2023). Dunque, oltre alla paura di possibili dazi aggiuntivi sui prodotti agroalimentari italiani (come accadde nel 2020) occorre anche prestare attenzione agli effetti indiretti derivanti dai dazi applicati ai Paesi che per noi ricoprono un ruolo importante come mercato di sbocco.

Suolo: Cia, situazione drammatica: urgente legge contro il consumo

ROMA – "L'Italia continua a perdere terreno per colpa di una cementificazione dissennata e pericolosa che distrugge l'agricoltura e compromette la tenuta dei territori. Per questo, una legge nazionale contro il consumo di suolo oggi non è più rinviabile". Così il presidente di Cia-Agricoltori Italiani, **Cristiano Fini**, in merito ai nuovi dati diffusi dall'Ispra nel rapporto "Consumo di suolo, dinamiche territoriali e servizi ecosistemici", che segnalano nel 2023 un ulteriore aumento del fenomeno: 20 ettari bruciati ogni 24 ore, sopra la media decennale; un costo da 400 milioni di euro l'anno per la riduzione dell'effetto spugna dei terreni; un totale di 21.578 chilometri quadrati occupati da cemento, asfalto o altre coperture artificiali, dei quali l'88% su suolo utile.

"La situazione è drammatica - ribadisce Fini - . La cementificazione selvaggia non fa che rendere il nostro Paese sempre più vulnerabile e non ce lo possiamo permettere. Cia torna a chiedere con urgenza l'approvazione di una legge sul consumo di suolo, da anni ferma in Parlamento tra 'stop and go' e continue sollecitazioni".

"Solo con una normativa chiara ed efficace in materia - continua Fini - si può tutelare una risorsa fondamentale per gli agricoltori e le aree interne, base delle produzioni agricole e fonte di reddito per le comunità rurali, ma anche un patrimonio unico per tutti i cittadini, perché un suolo fertile è l'argine più prezioso contro l'inquinamento e il dissesto idrogeologico".

“Pronti al dialogo con i nuovi amministratori regionali”

Cla.Fe.

GATTATICO (Reggio Emilia) - “Noi siamo un’associazione che fonda le sue radici nella terra, ma nella nostra famiglia tutti trovano, e possono trovare spazio”. Parole di **Pierino Liverani** in apertura dell’Assemblea regionale Anp che si è svolta presso l’Istituto Cervi, a Gattatico di Reggio Emilia.

Liverani ha poi ricordato come Anp abbia portato proposte a tutti i candidati delle elezioni regionali “dichiarandoci da subito pronti al dialogo e disponibili al confronto con chiunque avesse vinto le elezioni. Da gennaio ci metteremo al lavoro per programmare incontri coi nuovi amministratori sui temi della salute - la sanità pubblica universalista in primis - e su tutte le deleghe che ha la Regione detiene, come servizi, territorio, ambiente e pensioni. E come abbiamo fatto in tante altre occasioni, lo faremo coinvolgendo tutto il sistema Cia”. Liverani ha mani-

“All’assemblea regionale dell’Anp il presidente Liverani ha tracciato il programma dei lavori per il 2025



festato la volontà di ospitare la festa Anp interregionale del Nord, a fine primavera, “successivamente, dalla fine dell’autunno inizieremo a lavorare per la preparazione del congresso del sistema Cia, noi compresi”.

Riguardo alla Legge di bilancio licenziata dal Consiglio dei Ministri, Liverani ha affermato che su molti

punti Anp non è d’accordo. “Chiediamo con insistenza pensioni dignitose, soprattutto per le minime a 850 euro – ha detto – mentre ci prospettano un aumento delle minime di 3 euro mensili, spacciandola come un’attenzione verso i pensionati al minimo”. Il presidente ha poi evidenziato la necessità di potenziare la

sanità pubblica, con risorse e servizi. “Ci sono già, circa 5 milioni di persone che nel 2023 hanno rinunciato a curarsi per mancanza di risorse finanziarie – ha concluso Liverani – per questo chiediamo una seria politica sulla salute, che accorci le liste d’attesa e che non ci costringa ad adagiarsi sul privato”.

La filiera della canapa non si arrende. Cia: "Stop a norma in Ddl Sicurezza e

ROMA – Salvare la canapa italiana. È con questo obiettivo che la filiera si è riunita nella sede di Cia-Agricoltori Italiani per dire ancora una volta “no” alla norma del Ddl Sicurezza che rischia di distruggere uno dei segmenti di eccellenza del *Made in Italy* agroindustriale per ragioni esclusivamente ideologiche. Tutti insieme, protagonisti ed esperti del settore, radunati a Roma all’Auditorium Giuseppe Avolio, hanno chiesto un cambio di passo al governo contro un provvedimento totalmente ingiusto. Vietare, infatti, la coltivazione, la lavorazione e la vendita delle infiorescenze della canapa e dei suoi derivati, come propone l’articolo 18 del disegno di legge attualmente in discussione al Senato, equivale a cancellare in un colpo solo l’intero comparto, che già oggi vale 500 milioni di fatturato annuo e conta oltre 15 mila posti di lavoro. Rendendo così illegale una filiera ad alto valore aggiunto e a trazione giovanile, ma soprattutto dall’enorme potenziale produttivo e d’investimento tra cosmesi, erbo-

risteria, bioedilizia, florovivaismo, tessile, alimentare, tutti impieghi ampiamente riconosciuti dalla normativa Ue e che potrebbero generare, entro il 2030, fino a 10 miliardi di euro. “È inaccettabile mettere a rischio una filiera a causa di pregiudizi - ha detto il presidente di Cia, **Cristiano Fini** -. Per questo oggi lanciamo un nuovo appello alle istituzioni, affinché si torni indietro sul Ddl Sicurezza e si apra subito, invece, un confronto approfondito con gli operatori per garantire al settore della canapa industriale un quadro normativo chiaro ed equo, partendo dalla convocazione del Tavolo di filiera presso il Ministero dell’Agricoltura. Lavoriamo insieme per valorizzare, e non affossare, un comparto in piena crescita che non ha nulla a che fare con il mercato delle sostanze stupefacenti”. Anzi, ha aggiunto il presidente dei Florovivaisti Italiani di Cia, **Aldo Alberto**, “la canapa rappresenta un’occasione unica per i territori, dal punto di vista economico e ambientale. Contribuisce a ridurre il consumo di suolo, ▶

Riunite Civ consolida e rilancia

ALBINEA (Reggio Emilia) - "La situazione internazionale con i conflitti in atto non aiuta i mercati, ma il bilancio del Gruppo Cantine Riunite Civ evidenzia dati positivi nella sua complessità". **Corrado Casoli**, presidente della cooperativa vitivinicola, porta a sintesi l'esercizio chiuso il 31 luglio 2024 nel corso della annuale assemblea dei soci svolta nella cantina di Albinea Canali. Nel corso della mattinata, assieme a Casoli hanno illustrato l'andamento della cooperativa anche il vicepresidente **Claudio Biondi** e il direttore generale **Gabriele Lechthaler**. Nei 12 mesi è stato registrato un fatturato pari a circa 280 milioni di euro, con una crescita del 4%, chiudendo con un utile netto pari a 2,9 milioni di euro e un incremento del 40% sull'esercizio precedente, destinato interamente a riserva indivisibile.

"Dati confortanti - ha sottolineato Casoli -, considerando il contesto globale in cui opera Cantine Riunite & Civ, che hanno consentito di rafforzare il patrimonio netto della cooperativa che a fine esercizio supera 203 milioni di euro, registrando inoltre il miglioramento della posizione finanziaria netta e di tutti gli indici economici e finanziari".

Ai soci della cooperativa è stato riconosciuto un prezzo medio di riparto pari a 51,13 euro al quintale, "ritenuto dai soci stessi di soddisfazione - ha detto il presidente - visto anche l'aumento dei costi di gestione delle loro aziende agricole". Sul fronte dell'*export*, la crescita a valore è stata di circa il 6,5%, mantenendo la *leadership* in alcuni mercati internazionali dove il Gruppo ha realizzato crescite nel Nordamerica (+22%), Centro America e Caraibi (+26%), Sud America e Cina (+90%) ed Europa (+10%).

"Sul mercato domestico le *performance* sono state positive - ha proseguito Casoli - con una crescita a valore di circa il 2%: i consumi, sebbene da giugno 2024 si stia assistendo a

“ L'assemblea del Gruppo approva l'esercizio chiuso al 31 luglio 2024



una deflazione, sono stati fortemente condizionati dal clima d'incertezza e da un minore potere di acquisto delle famiglie, sia sul canale moderno sia nel fuori casa".

Sul fronte dell'offerta commerciale Riunite Civ ha rivisitato la linea dei Lambruschi Riunite per il mercato internazionale e finalizzata la gamma prodotti di Umberto Cavicchioli e Figli, *brand* dedicato al canale Horeca, con una nuova linea di spumanti e una nuova linea di metodi ancestrali. "Per rispondere alle nuove e diverse esigenze dei consumatori - segnala ancora Casoli - sono stati presentati e proposti sul mercato due prodotti senza alcole: Maschio Zero e Riunite Zero, che hanno già visto un forte sviluppo sui mercati internazionali e saranno proposti nel 2025 sul mercato nazionale".

La cooperativa nel corso dell'esercizio appena concluso ha realizzato investimenti nei propri siti produttivi emiliani e veneti per complessivi 8,5 milioni di euro, al fine di migliorare la sostenibilità ambientale e potenziare la capacità produttiva. Sono stati inoltre aumentati in modo significativo per oltre 7,5 milioni di euro gli investimenti in comunicazione e pubblicità sui mercati nazionali e internazionali.

"L'impegno finanziario sostenuto dalla cooperativa è stato funzionale al rafforzamento della *leadership* nei vini frizzanti emiliani quali Lambrusco e Pignoletto, così come nel Prosecco - ha concluso il presidente -, a vantaggio dei 1.400 soci produttori e conferitori di uve". Il Gruppo Cantine Riunite & Civ, che comprende la società controllata Gruppo Italiano Vini spa, azienda *leader* nella produzione di vini italiani di qualità, e le società estere di distribuzione, quali la francese Carniato e la statunitense *Frederick Wildman and Sons*, stima di chiudere l'anno 2024 registrando un fatturato consolidato superiore ai 700 milioni di euro, confermando la propria *leadership* in Italia e tra le prime realtà vinicole mondiali.

tavolo per salvare il comparto"

► diserbare i terreni e bonificarli dai metalli, oltre a essere una produzione molto versatile. Dalla pasta alla farina senza glutine, fino all'olio ricco di Omega 3 e dalle spiccate proprietà antiossidanti e antinfiammatorie. E poi c'è la realizzazione di tessuti green e resistenti perfetti per maglie e borse come per sacchi e tappeti, ma anche di mattoni ecologici utili nella bioedilizia, senza dimenticare gli utilizzi per creme, tinte e persino detersivi. Un patrimonio da rilanciare, non da gettare via". Eppure il pericolo adesso è altissimo: "Se il provvedimento nel Ddl Sicurezza non sarà stoppato chiuderanno migliaia di imprese, con effetti diretti anche sull'*export*, in un mercato che vale 2 miliardi solo in Europa - ha ribadito il presidente di Canapa Sativa Italia, **Mattia Cusani** -. E i produttori, con gli altri attori della filiera, saranno costretti a lunghi e costosi ricorsi in sede giuridica, pur di vedersi riconosciuti diritti previsti dalle normative comunitarie".

Leggi tutto su www.agrimpresaonline.it

Introdotta la sottozona Monte Barello all'interno del 'Grasparossa' e sarà possibile proporre il 'Sorbara' bianco spumante

Lambrusco Doc: si chiude l'anno con l'aggiornamento dei disciplinari

MODENA – L'anno, per il Lambrusco, si appresta a chiudersi con alcune importanti novità. Sono stati pubblicati in Gazzetta ufficiale, entrando così in vigore, i disciplinari aggiornati delle Doc del Lambrusco con alcune modifiche minori e qualche novità di rilievo. Tra queste c'è l'introduzione della sottozona Monte Barello all'interno della denominazione Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc per la produzione di vini frizzanti.

La sottozona comprende un areale posizionato nella zona prevalentemente collinare che abbraccia il borgo

di Castelvetro (Modena) e dovrà rispondere a specifici requisiti, tra cui una resa per ettaro più bassa, la raccolta a mano delle uve e l'uso di Lambrusco Grasparossa in purezza.

Altra novità riguarda il Lambrusco di Sorbara Doc, che a partire da ora potrà essere proposto anche in bianco nella versione Spumante. Un'aggiunta che rappresenta la naturale conclusione di un percorso avviato dai produttori, che già da diversi anni realizzavano questa tipologia di prodotto con ottime risposte da consumatori e addetti ai lavori.

"Siamo felici di poter chiu-

dere il 2024 con l'aggiornamento dei nostri disciplinari – spiega **Claudio Biondi**, Presidente del Consorzio Tutela Lambrusco. Si tratta di un percorso avviato da diversi anni volto a rispondere ad esigenze del territorio per far sì che i disciplinari valorizzino sempre più la qualità e le peculiarità delle nostre produzioni di eccellenza", conclude.

Importanti aggiornamenti anche nel disciplinare del Reggiano Doc, con una modifica che non riguarda

nello specifico il Lambrusco ma punta a dare risalto ad un'altra varietà molto tipica e rappresentativa del territorio.

È stata infatti introdotta la tipologia "Fogarina" e aggiunta l'unità geografica Gualtieri. A complemento delle novità sopra indicate, per tutte le

Doc del Lambrusco sono state riviste le sezioni dedicate a etichettatura e confezionamento con l'obiettivo di allineare i disciplinari e aggiornare aspetti quali la capacità delle bottiglie e le tipologie di chiusure ammesse.



È un progetto pilota di Hera a San Cesario Sul Panaro per valorizzare i nutrienti da utilizzare in agricoltura

Alghe coltivate nelle acque reflue per produrre fertilizzanti

SAN CESARIO SUL PANARO (Modena) - Utilizzare i nutrienti come azoto e fosforo, presenti nelle acque reflue in fase di depurazione, per coltivare alghe da cui ricavare biostimolanti. È questo il progetto portato avanti dal Gruppo Hera a San Cesario sul Panaro, in provincia di Modena, che ha inaugurato nell'area del depuratore un innovativo impianto pilota per la coltivazione di alghe, da cui ottenere biomassa per il settore agronomico.

In particolare, il progetto permette di ridurre le concentrazioni di azoto e fosforo nelle diverse fasi di

depurazione, come previsto dalla normativa, e allo stesso tempo di riutilizzarli per coltivare le alghe, generando così biomassa che, a seguito di ulteriori tratta-

menti, può diventare biostimolante naturale dando vita a un perfetto esempio di economia circolare. L'intero processo prevede la collaborazione con l'Università di

Bologna attraverso un dottorato di ricerca, finanziato da Hera con fondi Pnrr, e una professionalità specialistica in materia di biostimolanti all'interno dell'Ue.

ADDIO A SAURO BONONI, TRA I PROTAGONISTI DELL'AGRICOLTURA REGIONALE

Se n'è andato, a 74 anni età, **Sauro Bononi**, per anni dirigente confederale. A fine anni Settanta Bononi divenne vice presidente della Alleanza Contadini, ricoprì in seguito la carica di presidente provinciale della allora Cic, per poi assumere la vice presidenza regionale della Confederazione.

In seguito venne eletto vice presidente regionale del Cnb, Consorzio nazionale bieticoltori e successivamente ricoprì la carica di vice presidente regionale di Italia zuccheri. Originario di Castelvetro (Modena), da anni risiedeva a Reggio Emilia con la famiglia.



Cia Reggiana e Caritas insieme per i più bisognosi nel mese di dicembre

In Piazza Fontanesi le eccellenze del territorio per un progetto di beneficenza

Luca Soliani

REGGIO EMILIA - È l'importante iniziativa benefica realizzata tutti i sabati mattina di dicembre in piazza Fontanesi a Reggio Emilia, in occasione del mercato contadino dove si possono trovare anche assaggi a km0 degli imprenditori agricoli Cia Reggio Emilia, musiche natalizie e divertenti giochi per i più piccoli.

Ma come funziona? "I cittadini possono comprare le eccellenze enogastronomiche reggiane presenti in piazza dai nostri espositori - inizia a spiegare la vicepresidente Cia Reggio Emilia, **Valeria Villani** - come Parmigiano Reggiano, formaggi di pecora e capra, aceto balsamico, vini, farine di grani antichi, miele e marmellate, savurett, giardiniera, verdura, frutta fresca e secca - e poi venire al banchetto «Cia Reggio-Caritas» dove le volontarie di Donne in Campo, Anp e Agia impacchetteranno gratuitamente, in eleganti confezioni natalizie, i prodotti alimentari".

Ed è a questo punto che arriva l'aspetto benefico. Oltre, in-



fatti, a essere un modo per creare bellissimi cesti da portare a casa o donare a parenti e amici per le festività natalizie, è anche un piccolo grande gesto di solidarietà. Per ogni pacco confezionato, infatti, Cia Reggio Emilia donerà un pasto alla Caritas.

E un biglietto di auguri inserito nella confezione natalizia, lo comunicherà a chi lo riceverà. "Con Cia, Natale vuole dire anche solidarietà nei confronti delle persone più bisognose che sono in costante crescita anche sul nostro territorio dove sempre più famiglie sono in gravi difficoltà economiche - sottolinea la vicepresidente Villani -. Esorto tutti i reggiani a partecipare alla nostra iniziativa: oltre a portare a casa prodotti sani e genuini, fate anche del bene a chi vive in difficili condizioni a causa della povertà. Inoltre, i nostri volontari - che ringrazio di cuore - si sono messi a disposizione per fare da centro

di raccolta: i cittadini possono comprare i prodotti in piazza - o portarli da casa - e raggiungere il nostro banchetto che provvederà a recapitarli direttamente alla Caritas".

Marco Colombo, responsabile 'Aiuti alimentari' di Caritas, aggiunge: "Nel 2023 abbiamo servito nelle mense oltre 100mila pasti e anche quest'anno i numeri sono impressionanti, e in costante crescita. Tra le persone bisognose, figurano anche tanti lavoratori che non riescono con il loro stipendio ad arrivare a fine mese e quindi hanno bisogno di venire nelle mense diffuse per poter mangiare tutti i giorni. Siamo molto contenti di questa collaborazione con Cia Reggio Emilia. Invito i reggiani ad appoggiare questa importante iniziativa realizzata per il bene del territorio e della comunità".



Deforestazione, Cia: "rinvio Ue passo significativo"

ROMA – L'Europa ha dato prova di saper ascoltare gli agricoltori e fare spazio a quella gradualità nella transizione *green* che dovrebbe valorizzare, e non penalizzare, il comparto e le comunità rurali. Per questo l'accordo raggiunto nel Trilogo conclusivo per il rinvio al 30 dicembre 2025 - le micro e piccole imprese al 30 giugno 2026 - dell'applicazione del Regolamento sulla Deforestazione (Eudr) è un passo più che significativo.

Così il presidente nazionale di Cia-Agricoltori Italiani, **Cristiano Fini**, rispetto all'ormai conquistata certezza della proroga, lungamente sostenuta dalla Confederazione. Soddisfazione da parte di Fini anche per l'aggiunta di una dichiarazione di impegno della Commissione Ue sul fronte della semplificazione, a vantaggio dei Paesi che dimostrino una gestione sostenibile delle foreste, come anche Cia aveva richiesto.

Dopo l'adozione formale della modifica e la pubbli-

cazione del testo in Gu, che dovrà avvenire entro il 30 dicembre 2024, Cia continuerà a presidiare la costruzione delle fasi applicative per un gestione delle foreste giusta e sostenibile, per tutti.



CATASTROFI NATURALI: IL PARLAMENTO EUROPEO APPROVA L'UTILIZZO DI FONDI COMUNITARI PER FINANZIARE LA RICOSTRUZIONE

BRUXELLES - Due nuove leggi dell'UE offriranno finanziamenti rapidi per le misure di ricostruzione a seguito delle catastrofi naturali che si sono verificate dopo il 1° gennaio 2024. La legislazione sul sostegno di emergenza regionale alla ricostruzione ("Restore") consente ai Paesi dell'Ue di convogliare più facilmente i finanziamenti del Fondo europeo di sviluppo regionale (Fesr) e i fondi di coesione verso la ricostruzione in caso di catastrofi.

Di conseguenza, il FESR potrà essere utilizzato per finanziare progetti di ricostruzione e ripresa fino al 95% del loro costo totale. Per fornire liquidità rapida a coloro che ne hanno bisogno, saranno messi a disposizione anche prefinanziamenti aggiuntivi fino al 25% dell'intero importo. La legislazione consentirà un uso più flessibile anche dei fondi del Fondo sociale europeo Plus, per finanziare regimi di lavoro a breve termine, sostenere l'accesso all'assistenza sanitaria e for-

nire beni di prima necessità.

La nuova flessibilità si applica alle catastrofi naturali del 2024 e del 2025. Nel 2025, le modifiche approvate dovrebbero mobilitare 3 miliardi di euro di finanziamenti anticipando i pagamenti per il periodo 2025-2027.

SOSTEGNO PER AGRICOLTURA E SILVICOLTURA

La proposta di revisione del regolamento del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (Feasr), permetterà ai Paesi dell'Ue che dispongono di fondi non spesi provenienti dai programmi di sviluppo rurale di accelerare il loro riutilizzo per compensare le perdite di agricoltori, silvicoltori e Pmi attivi in questi settori che hanno subito la distruzione di almeno il 30% del loro potenziale produttivo.

Questi finanziamenti saranno versati in somme forfettarie e saranno interamente coperti dai fondi dell'ue. I pagamenti ai beneficiari saranno effettuati entro la fine del 2025.

L'Unione europea modifica il dispositivo 'de minimis': si passa da 25 a 50 mila euro in tre anni

BOLOGNA - La Commissione europea ha modificato il dispositivo del 'de minimis' in ambito agricolo: i tetti salgono da 25 a 50 mila euro nel classico periodo di tre anni. L'aumento del massimale per impresa tiene conto di diversi fattori, tra cui l'esperienza acquisita, gli sviluppi del mercato e l'inflazione eccezionale registrata negli ultimi anni in questo settore, ma anche quella che si prevede nel periodo fino alla scadenza del regolamento che resterà in vigore fino al 31 dicembre 2032. Queste le modifiche.

Adeguati anche i "massimali nazionali", calcolati sulla base del valore della produzione agricola dello Stato membro, che passano dall'1,5% al 2% della produzione agricola nazionale, e il periodo di riferimento è esteso dal 2012-2077 al 2012-2032, il che permette di tenere conto dell'incremento

di valore registrato dalla produzione agricola soprattutto negli ultimi anni e di aumentare di conseguenza il massimale nazionale per tutti gli Stati membri.

Soppresso il "limite settoriale", che impediva agli Stati membri di concedere allo stesso settore di prodotti aiuti 'de minimis' superiori al 50% del massimale nazionale. Inoltre, è stato introdotto un registro centrale obbligatorio degli aiuti 'de minimis' a livello nazionale o europeo, che aumenterà la trasparenza e ridurrà gli oneri amministrativi a carico degli agricoltori, per lo più microimprese, che attualmente utilizzano un sistema di autodichiarazione. Inoltre, il compito di controllare la conformità alle norme non incomberà più su di loro (i registri centrali sono al momento volontari per gli Stati membri).

Quotazioni dei principali prodotti agricoli dell'Emilia Romagna

BESTIAME SUINO

Reggio Emilia, Modena e Parma

quotazioni del 12/12/2024 - €/kg

DA ALLEVAMENTO		DA MACELLO PESO VIVO 12/12/2024	
da 15 kg	euro 5.35	da 115 a 130 kg	euro 1.80
da 25 kg	euro 3.73	da 130 a 144 kg	euro 1.82
da 30 kg	euro 3.46	da 144 a 152 kg	euro 1.85
da 40 kg	euro 2.83	da 152 a 160 kg	euro 1.88
da 50 kg	euro 2.62	da 160 a 176 kg	euro 1.94
		da 176 a 180 kg	euro 1.87
		oltre 180 kg	euro 1.84
Scrofe da macello quotazioni del 12/12/2024 in €/kg		0.79	
Carni suine fresche quotazioni del 13/12/2024 - in €/kg			
Coscia fresca per crudo - refilata da 10 a 12 kg		4.95	
Coppa fresca kg 2,5 e oltre		6.05	
Spalla fresca (disossata e sgrassata) kg 5,5 e oltre		4.43	

(*) 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 al 17/12/2024

	euro	min	max
BOVINI DA MACELLO a peso vivo al kg.			
Vacca prima qualità	1.59	1.85	
Vacca seconda qualità	1.17	1.52	
Vacca scarto	0.74	1.00	
Tori (entro 24 mesi)	1.78	2.17	
BOVINI DA MACELLO a peso morto al kg.			
Vacca prima qualità	3.15	3.85	
Vacca seconda qualità	2.65	3.45	
Vacca scarto	1.85	2.50	
Tori (entro 24 mesi)	3.25	3.95	
BOVINI - da allevamento e da riproduzione			
Vitelli bleu belga	4.70	5.30	
Vitelli bleu belga 2° categoria	2.40	3.40	
Vitelli da latte di 1° qualità - bianchi e neri	1.90	2.30	
Vitelli da latte di 2° qualità: 43 - 46 kg	0.85	1.45	

UOVA

CUN uova in natura da consumo - quotazioni del 13/12/2024

	max
Uova allevate in gabbie arricchite in natura €/Kg	
S - meno di 53 g	1.64
M - da 53 a 63 g.	2.04
L - da 63 a 73 g	2.06
Uova allevate a terra in natura €/Kg	
S - meno di 53 g.	1.71
M - da 53 a 63 g.	2.17
L - da 63 a 73 g.	2.18

FRUTTA E VERDURA

Bologna quotazioni del 12/12/2024 - in Kg

	euro	min	max
Kiwi Hayward gr. 65+ in bins	1.20	1.40	
Zucche in bins Delica	0.80	0.90	
Zucche Violina	0.70	0.80	
Zucca Piacentina	0.70	0.80	
Pere lavorate in padelle Abate 65/70 (18 pz)	2.15	2.25	

Prodotti bio

Cavolfiore - in casse da 8 kg	2.40	2.60
Cavoli broccoli - in casse, doppio strato	3.20	3.60
Finocchi 1° cat - in plateau 18 pz.	2.50	2.80
Castagne Marroni cal 75/80 - in sacchi 10 kg		
Emilia Romagna	8.30	8.50
Melograno cal. 30/40 - in casse 5/6 kg	2.60	2.90
Pere Williams cal. 65+ in casse 10 kg	2.40	2.70
Sedano verde in casse 8 kg	2.20	2.60

CEREALI

Parma quotazioni al 13/12/2024 - prezzi in euro/tonn

	euro	min	max
Frumento: duro nazionale mercantile	273.00	278.00	
Granoturco nazionale	200.00	204.00	

CEREALI

Bologna quotazioni del 12/12/2024 - prezzi in euro/tonnellata

FRUMENTO TENERO DI PRODUZIONE NAZIONALE	
N. 1	euro 316.00
N. 2	261.00
N. 3	253.00
FRUMENTO DURO PRODUZIONE NAZIONALE 2024	
Fino	320.00
Buono mercantile	303.00
Mercantile	283.00
Sotto mercantile	245.00
GRANOTURCO	
Nazionale ad uso zootecnico (C.tto n. 103)	226.00
Comunitario ad uso zootecnico	241.00
Non comunitario ad uso zootecnico	243.00

FORAGGI E PAGLIA

prezzi in euro/tonnellata

Bologna quotazioni del 12/12/2024	euro	min	max
Erba medica di pianura prima qualità			
2° taglio in cascina, in rotoballe	160.00	195.00	
3° taglio in cascina, in rotoballe	170.00	205.00	
4° taglio in cascina, in rotoballe	165.00	205.00	
Reggio Emilia quotazioni 17/12/2024 in q.li			
	euro	min	max
Fieno 1° taglio 2024 in cascina in rotoballe	13.50	13.60	
Fieno 2° taglio 2024 in cascina in rotoballe	16.00	18.50	
Fieno 3° taglio 2024 in cascina in rotoballe	16.50	19.50	
Paglia 2024 in cascina in rotoballe	10.00	11.00	
Parma quotazioni 13/12/2024 in t.			
	euro	min	max
Fieno erba medica o prato stabile			
1° taglio pressato 2024	110.00	150.00	
Fieno erba medica di 2° e 3° taglio press. 2024	180.00	215.00	
Paglia di frumento pressata 2024	100.00	110.00	

APPUNTAMENTI ★ APPUNTAMENTI

BOLOGNA

23-25 febbraio 2025

SANA FOOD 36° SALONE INTERNAZIONALE DEL BIOLOGICO E DEL NATURALE

SANA Food è l'evento fieristico dedicato esclusivamente al mondo dell'alimentazione, che propone alle aziende del bio e della sana alimentazione target profilati di visitatori nazionali e internazionali in rappresentanza dei settori dell'HoReCa, dei negozi specializzati e dei distributori.

Info: <https://bit.ly/sanafood2025>

BolognaFiere S.p.A. Viale della Fiera, 20

Rinnovo dell'abilitazione all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari

Il corso, di 12 ore in modalità online, è finalizzato al rinnovo delle abilitazioni per gli utilizzatori professionali e ha come obiettivo formativo l'aggiornamento delle conoscenze nelle materie indicate nell'allegato 1 del D. lgs 150/2012 come sviluppato nel PAN allegato 1. L'abilitazione all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari è valida per cinque anni ed è rinnovabile.

Costo: euro 100,00.

Quattro i moduli: aggiornamento normative (4 ore); nuove emergenze fitosanitarie (4 ore); innovazioni tecniche (4 ore).

Per informazioni Ravani Maria Valentina email: v.ravani@dinamica-fp.it - tel. 345-7495078.

VINI

Bologna quotazioni del 12/12/2024 - in €/grado x 100 litri

	euro	min	max
Chardonnay	6.50	6.70	
Pinot Bianco	6.50	6.70	
Lambrusco	5.00	5.30	



PARMIGIANO REGGIANO

Fonte dati: elaborazioni Caseifici Granterre spa e Consorzio Granterre sca da Bollettini Borsa Merci CCIAA

quotazioni in euro

		min	max
Modena 16-12-2024	P.R. 30 mesi e oltre	14.25	14.70
	P.R. 24 mesi e oltre	13.90	14.20
	P.R. 18 mesi e oltre	12.95	13.45
	Zangolato di creme	5.35	
Reggio Emilia 10-12-2024	P.R. 30 mesi e oltre	13.65	14.15
	P.R. 24 mesi e oltre	13.10	13.55
	P.R. 18 mesi e oltre	12.40	12.55
	Zangolato di creme	5.35	
Parma 13-12-2024	P.R. 36 mesi e oltre	14.55	15.05
	P.R. 24 mesi e oltre	13.80	14.05
	P.R. 18 mesi e oltre	13.10	13.55
	P.R. 12 mesi e oltre	11.90	12.30
	Zangolato di creme	5.35	

I prezzi pubblici e aggiornati mensilmente, fanno riferimento al boettinuffica delle Camere di commercio e rispettano le procedure

Le date di riferimento non espresse sono riferite alla settimana precedente alla chiusura del giorno

I prezzi di riferimento di ortofrutta biologica provengono da ultimo aggiornamento della Borsa merc di Bologna. Si riferiscono al prodotto conforme Reg Cee 2092/91 et chettato; prezzo per merce avorata e confezionata a norma Cee di prima qualità, franco grossista e provenienza variazionale, quando non specificata a provenienza regionale (Emilia Romagna)



SANCRISPINO

il nostro vino

SANCRISPINO.VINO.IT



500 ml



250 ml

DOVE C'E' ALLEGRIA, C'E' SANCRISPINO
 SANCRISPINO è il frutto del lavoro e della passione di oltre
 5000 famiglie di viticoltori italiani associati.

Brik da 250, 500 e 1000 ml.