

mar

Marzo 2025 - n. 3 - Anno XXVIII - emiliaromagna.cia.it

**agrimpresa**



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

# Mele in evoluzione



**Riso, un secolo di eccellenza italiana**

**Agrichef Emilia Romagna: sul podio un agriturismo di San Lazzaro di Savena**

**La Commissione europea 'rivede' l'agricoltura del futuro**



**ALL'INTERNO  
SPECIALE MELE**

## BOLOGNA

VENDO frangizolle Kuhn m.250 con rullo compatatore, falcia condizionatrice Kuhn m.251, entrambi in buono/ottimo stato. Regolamentati CEE. Prezzo da concordare tel. Ettore 340-2328528 blubebo@hotmail.it

CERCO trattore frutteto 45-55 cv in buone condizioni. Telefonare al 371-4214241.

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. REGALO pali in cemento, diverse misure. Michele 339-5903187.

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

## CESENA

VENDO terreno agricolo, 35.000 metri quadrati, prime colline

cesenati, località Diolaguardia. Davide 339-6658471.

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

## 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 causa pensionamento ESSICATOIO verticale a ciclo continuo per cereali funzionante completo di bruciatore e coclee. Prezzo da concordare. Silvia 348-7620691.

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

## 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 m<sup>2</sup> a frutteto, con pozzo in vendita a Spilamberto. Tel. 320-1175257.

## 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 compatatore chiusura idraulica Chembrig 4,5 mt, taglia rive. Info 349-6764430.

## RAVENNA

A FAENZA (Casola Val Senio) vendesi podere con abitazione e capannone (Podere "Montebello") circa: 0,34 ha di viti, 0,20

ha di castagno, 1,64 ha di seminativo/pascolo, 6 ha di bosco. In Via Belfiore, a circa 2 km dal paese. Prezzo 130.000,00 trattabili. Per informazioni chiamare Leo: telefono 347-4011721.

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 3;10 mt e largo 1,60 mt seminuovo; motofresa Bertolini motore Lombardini 12hp. Info Bartolotti Franco Domenico cell. 338-5257778.

## REGGIO EMILIA

VENDO terreno agricolo a Pieve Rossa di Bagnolo in Piano (RE) di biolche 8 circa a seminativo. Per informazioni telefonare 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. Per info tel. 339-6904305 Pierino.

## RIMINI

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

## ultim'ora

# Bruxelles "inverte" la marcia sulla agricoltura europea

BRUXELLES - La Commissione Europea ha presentato la sua 'Visione' per l'agricoltura e l'alimentazione, una corposa tabella di marcia sul futuro dell'agricoltura e dell'alimentazione in Europa. La "Vision" pone le basi per un sistema agroalimentare definito dall'Unione "attraente, competitivo, resiliente, orientato al futuro ed equo per le generazioni attuali e future di agricoltori e operatori agroalimentari".

"Semplificare ulteriormente le nostre politiche e aumentare l'adozione dell'innovazione e della digitalizzazione sono i prerequisiti di tutte le azioni delineate nella Vision", spiegano dall'Ue. Nel corso del 2025, la Commissione proporrà un pacchetto completo di semplificazione dell'attuale quadro legislativo agricolo, insieme a

una strategia digitale dell'UE per l'agricoltura, per sostenere la transizione verso un'agricoltura pronta per il digitale. Ursula von der Leyen, presidente della Commissione europea, ha dichiarato: "I nostri agricoltori sono al centro del sistema di produzione alimentare dell'Ue. È grazie al loro duro lavoro quotidiano che tutti noi abbiamo cibo sicuro e di alta qualità. Tuttavia, i nostri agricoltori devono affrontare le crescenti sfide della concorrenza globale e dei cambiamenti climatici. Ecco perché oggi proponiamo una strategia globale che rende l'agricoltura più attraente, più resiliente e più sostenibile."

La 'Vision' delinea quattro aree prioritarie: un settore attrattivo, uno competitivo e resiliente, uno pronto alla sfide dei cambiamenti climatici e della sicu-

rezza alimentari e prospetta le condizioni di vita e di lavoro eque nelle zone rurali.

(rimandiamo la lettura dei 4 punti al link <https://bit.ly/4punti>)

"Nel 'paper' sul futuro dell'agricoltura Ue del commissario Christophe Hansen c'è la risposta alle richieste, avanzate da tempo all'Europa, rispetto a Pac e semplificazione, reddito equo e sostenibilità, lotta alle fitopatie e gestione del rischio, reciprocità e trasparenza, fino al rilancio delle aree interne, al ricambio generazionale e alla previsione di una strategia di resilienza idrica". È il giudizio positivo di Cia-Agricoltori Italiani che trova innegabile il cambio di passo narrativo, una svolta importante se confermata dai fatti.

Continua a pag. 24



## Pac, siamo ad un bivio

**Stefano Francia**  
Presidente Cia Emilia Romagna

*Siamo arrivati ad un bivio. Se sceglieremo la strada sbagliata anche questa volta, avremo davvero poche possibilità di rendere l'agricoltura italiana ed europea ancora competitiva e in grado di continuare a produrre garantendo cibo sano e un reddito equo agli agricoltori. Le prossime scelte da fare, in primis a livello europeo, per la definizione di una strategia per il futuro dell'agricoltura e dell'alimentazione europea, saranno decisive.*

*Stiamo chiedendo che finalmente si tenga conto dei bisogni reali degli agricoltori, guardando con lungimiranza allo sviluppo di un settore che vale così tanto. In termini di produzione, valore aggiunto e sostenibilità – economica, sociale ed ambientale.*

*Poche le priorità sulle quali è necessario concentrare le future le politiche europee: redistribuzione del valore lungo la filiera, innovazione e ricerca per combattere il cambiamento climatico, strategia per la risorsa idrica e il suolo, semplificazione per rendere le politiche e le risorse europee davvero fruibili. Ovviamente tutto questo va gestito con risorse adeguate e con la capacità di usare le potenzialità dei mercati extra Ue introducendo regole eque, che davvero rispondano alle esigenze di una maggiore competitività dell'Unione.*

*La recente Comunicazione della Commissione europea in relazione al futuro quadro finanziario pluriennale dell'Ue, desta preoccupazioni e perplessità.*

*La ragione per cui l'idea di una maggiore semplificazione e flessibilità, che implica la riallocazione delle spese dell'Ue all'interno di un Fondo Unico e con Piani Nazionali per tutti i fondi, è contraria all'orientamento del sostegno specifico e strutturato in alcune aree politiche chiave, in particolare la Politica Agricola Comune. Si rischia inoltre, una rinazionalizzazione eccessiva e si potrebbe accentuare la frammentazione del mercato interno e quindi la competitività tra Stati membri.*

*Abbiamo bisogno di un aumento del bilancio della Pac, una politica fondamentale per assicurare competitività, sostenibilità, garanzia di un reddito dignitoso per gli agricoltori dell'Ue e per la stabilità della produzione agricola europea. Chiediamo anche un Fondo per la giusta transizione verde per sostenere gli investimenti necessari per un'agricoltura più competitiva nell'Ue.*

*Se non riconosciamo il giusto valore alla produzione dimentichiamoci una crescita del settore. Chi vorrebbe continuare o intraprendere un'attività economica in perdita? È necessario puntare a maggiori incentivi per l'aggregazione di prodotto. Una direzione che sembra stia prendendo anche la Commissione europea, che recentemente ha presentato alcune proposte di modifica alle attuali norme dell'organizzazione comune di mercato -Ocm- proprio per cercare di dare risposte al problema della redistribuzione del valore lungo la filiera.*

Continua a pag. 19

**EDITORIALE**

Con la Pac siamo ad un bivio

3-19

**ATTUALITA'**

**Speciale Mele**

In crescita la produzione nazionale di mele	<b>6</b>
L'Emilia Romagna registra un +14%	<b>7</b>
Mele dimenticate ma rivalutate da agricoltori custodi	<b>8-9-10</b>
Campanina, la mela della nonna	<b>10</b>
L'Università di Bologna lancia la nuova varietà Dora	<b>11</b>
La Rosa Romana trova terreno fertile nell'Appennino bolognese	<b>11</b>
La Glomerella è una patologia che preoccupa i frutticoltori	<b>12</b>

Le frane bloccano colline e montagna **14-15**

Bruxelles 'inverte' la marcia sull'agricoltura europea **2-24**

L'eccellenza del riso italiano **5-13**

Semine primaverili condizionate da mercato e clima **14**

La scelta dei cereali nelle rotazioni **15**

Invariate le superfici delle colture da seme **16**

Raggiunto l'accordo per il pomodoro da industria nel distretto del Nord Italia **18**

Primo bilancio per la Coop Terre Cevico **19**

Un frantoio per l'olio Evo dei colli bolognesi **20**

Pet therapy alla Fattoria Alex **22**

Scatta il secondo bando per i giovani agricoltori **23**

Post alluvione, confronto costruttivo con il Commissario Curcio **23**

Il Psr prevede aiuti alle imprese di montagna e a quelle ricadenti in zona svantaggiate **25**

Danni 2023, primo passo per sbloccare i risarcimenti **26**

Corte dell'Abbadessa vince Agrichief 2025 **27**

**FAUNA E AGRICOLTURA**

L'ibis è di casa in Emilia Romagna **28-29**

**SERVIZIO VINOLEICO**

Novità su Ocm ristrutturazione vigneti 2025-26 **29**

**INAIL**

In crescita i rischi nei luoghi di lavoro agricoli **30**

**“Un bés in bicicletà”: dedicato alle lettrici**



Questo numero di 'Agrimpresa' esce a cavallo dell'8 marzo, festa canonica dedicata alle donne. Ma la gentilezza prescinde dalla ritualità. È da "patàca" - sostiene Tugnazz- regalare mimose alle donne solo l'8 marzo e ortica tutti gli altri giorni. E allora abbiamo pensato di dedicare alle lettrici "Un bés in bicicletà" (un bacio in bicicletta (che è poi è il titolo di una allegra canzone che Secondo Casadei, lo Strauss delle campagne romagnole) scrisse nel 1937 e da allora è un piccolo classico del "liscio". Un ballabile che racconta appunto di baci stampati sulle guance della morosa portata a casa sul cannone della bicicletta.

Baci che fanno vedere le stelle, racconta un verso della canzone: soprattutto se il ragazzo si fa prendere da troppo ardore col rischio che i due viandanti sullo stesso ciclo finiscano in un fosso. In ogni caso "Un bés in bicicletà" è una sorridente metafora dell'accoppiata donne e biciletta, anche quest'ultima come simbolo di libertà. Non a caso sarà il tema conduttore di un'altra canzone italiana famosa nel dopoguerra: "ma dove vai bellezza in bicicletta, così di fretta pedalando con ardor", colonna sonora del film di Carlo Campogalliani "Bellezze in bicicletta" (1951). Ebbe gran successo nell'Italia del dopo-guerra che tornava finalmente a sorridere. Nel film la cantava Silvana Pampanini, ma quel motivo fu poi ripreso dalla grande Mina. Siparietto finale dedicato a "Romagna mia", la canzone più nota scritta da Casadei nel 1954, oggi inno della romagnolità. Ma dalla storia sorprendente: nel senso che inizialmente si chiamava "Casetta mia", ma poiché c'era già un'altra canzone con quel titolo, in sala d'incisione Secondo Casadei ebbe un' ispirazione. Sostituire "casetta mia" con "Romagna mia", in ogni verso della canzone senza che la metrica ne risentisse. Quante felici scoperte nascono dall'inatteso: a patto di non stancarsi mai durante la ricerca.

**Il Passator Cortese**



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

Hanno collaborato:  
Erika Angelini, Lucia Betti, Luca Brigo,  
Stefano Bussolari, Alessandra Giovannini,  
Michael Ieranò, Emer Sani, Luca Soliani

Copertina: Mirco Villa

Progetto grafico e impaginazione:  
Luisa Bacca

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

E-mail: agrimpresa@cia.it  
https://emiliaromagna.cia.it/

Redazioni provinciali:

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

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

Editore:  
AGRICOLTURA È VITA Scrl  
Presidente: Stefano Calderoni

Consiglio di amministrazione:  
Stefano Calderoni, Alberto Notari, Matteo  
Pagliarini, Gianni Razzano, Valeria Villani

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

N. 6773 del 2 Marzo 1998

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

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



Questo numero di Agrimpresa è stato  
chiuso in redazione il 21 febbraio 2025  
e stampato in 16.500 copie



## L'eccellenza del riso è in Italia: c'è tradizione, ma anche tanta ricerca e sperimentazione dell'Ente Risi

*Claudio Ferri, direttore Agrimpresa*

CASTELLO D'AGOGNA (Pavia) - Castello d'Agogna, è qui che 'si fa il riso nazionale' e si studiano nuove varietà. Nel piccolo comune pavese al centro della Lomellina è attivissimo il Centro sperimentale dell'Ente Nazionale Risi, un organismo che nel 2025 festeggerà due anniversari: 100 anni fa a Vercelli, nella stazione sperimentale di risicoltura e delle colture irrigue, Giovanni Sampietro sperimentava e introduceva, per la prima volta in Italia e in Europa, la tecnica dell'incrocio tra varietà diverse di riso. Inoltre 80 anni fa, proprio attraverso la tecnica dell'ibridazione, in una cascina di Paullo, nel milanese, nasceva la varietà di riso italiana più amata e conosciuta nel mondo, ovvero il Carnaroli. A pochi chilometri da Centro c'è Mortara: nella stazione di questo comune le mondine raggiungevano le risaie del vercellese, novarese e padovano, nel cuore della Pianura Padana, su treni simili a vagoni bestiame per poi attraversare i campi a piedi o su mezzi di fortuna, e approdare nelle cascine, circondate dalle risaie. Altri tempi, quando la meccanizzazione era ancora agli albori e la forza lavoro era rappresentata da lavoratrici che provenivano da molte località del Centro Nord. Questi luoghi e il duro lavoro, sono narrati dalla cinematografia e da tanti racconti, anche da chi ha lavorato nelle risaie. Il settore risicolo è stato al centro di un incontro organizzato da Cia-Agricoltori Italiani proprio nel Centro sperimentale di Castello d'Agogna, dove si fa ricerca ma anche analisi di mercato.

"Ci avviciniamo al secolo di vita - spiega **Natalia Bobba**, presidente dell'Ente Risi - ed è l'unico organismo che tutela una filiera, dal produttore all'industria di trasformazione. Seguiamo un po' tutte le attività e siamo un'eccellenza: io definisco un gioiello questo centro ricerche - dice - perché è l'unico in Europa dove si fa ricerca ad altissimo livello. Tant'è vero che i nostri tecnici molte volte sono interpellati a livello internazionale, e questo ci fa onore. Facciamo molta ricerca, ci sono laboratori all'avanguardia in grado di estrapolare il Dna e collaboriamo con organismi di controllo governativi".

*Continua a pag. 13*



# In crescita la produzione nazionale di mele, anche le bio

Alessandra Giovannini

DALLA REDAZIONE - La produzione italiana di mele raggiunge, secondo i dati di Assomela, 2.350.629 ton., in crescita del 8% rispetto al 2023. La produzione del mercato fresco si assesta a 2.018.378 tons, in aumento del 7% rispetto alla precedente stagione.

Si è tenuto a gennaio il consueto *Comitato Marketing* tra i consorzi associati ad Assomela, il Consorzio delle Organizzazioni di Produttori di mele italiani che rappresenta il 75% della produzione melicola nazionale, che ha avuto l'obiettivo di esaminare i dati consolidati della stagione commerciale 2024/2025 e l'andamento del mercato di mele italiane.

Di mela italiana si è parlato anche recentemente a Berlino alla fiera *Fruit Logistica* con i rappresentanti della stessa Assomela, Omnibus e Cso Italy in occasione dell'incontro su "La melicoltura italiana, realtà e prospettive". Tra i temi di cui si è dibattuto a lungo, la disponibilità di prodotti fitosanitari che preoccupano molto il settore. "Oggi la sfida reale – commenta il direttore di Assomela, **Giovanni Missanelli** - è poter continuare a produrre in campagna, a fronte del cambiamento climatico, di nuovi insetti e malattie che compaiono nei frutteti, e al contestuale taglio delle sostanze attive di cui gli agricoltori hanno bisogno per difendere le proprie piante. È necessario impostare un cambio di paradigma riguardo la gestione, l'utilizzo e l'autorizzazione dei prodotti fitosanitari, che vada verso la mitigazione del rischio ma che non escluda nulla a priori. Gli agricoltori, infatti, sono parte attiva della soluzione, ma è necessario che siano consultati durante gli iter decisionali".

## Superfici e produzioni

Il mercato globale delle mele sta subendo cambiamenti significativi, caratterizzati da livelli di produzione diversi, preferenze dei consumatori in evoluzione e dinamiche commerciali fluttuanti. Nei mercati europei le mele stanno affrontando sfide e opportunità uniche.

Le superfici a mele sono in Italia sostanzialmente stabili negli ultimi 10 anni, con 54.072 ettari registrati per il 2024. La produzione italiana di mele raggiunge 2.350.629 tonnellate, in crescita dell'8% rispetto al 2023 toccando il livello più alto dal 2015-16.

La produzione del mercato fresco si assesta a 2.018.378 tonnellate, in aumento del 7% rispetto alla precedente stagione. La situazione lascia ben sperare per la stagione, nonostante le difficoltà che i produttori ogni giorno sono chiamati ad affrontare a causa del cambiamento climatico, e davanti alle sfide legate all'instabilità geopolitica. Il prodotto biologico, che arriva a 189.993 tonnellate di produzione per l'Italia, è in ripresa del 13% rispetto al minimo storico segnato nel 2023. Per la nuova campagna commerciale del biologico si rileva ottimismo per una stagione stabile e regolare.



# L'Emilia Romagna registra un incremento del 14%

Ale. Gio.

DALLA REDAZIONE - A livello regionale, in Emilia Romagna la situazione è positiva con una produzione in crescita del 14%, l'Alto Adige si porta a 1.041.064 tonnellate, in incremento del 3% rispetto al 2023, mentre la produzione del Trentino cala leggermente del 2% a 477.771 tonnellate.

In Piemonte si segna un aumento del 17% rispetto al 2023, arrivando a 295.173 tonnellate. Per il Veneto si rileva una ripresa dell'offerta e un incremento del 43% dopo il minimo storico dell'anno precedente causato da episodi frequenti di gelate e grandine. Il Friuli-Venezia Giulia è stabile con un consuntivo in aumento del 5% mentre la Lombardia segna un calo del 16% sul 2023.

## La produzione varietale

In dieci anni la quota dell'offerta di nuove varietà è passata dal 3 al 14% della produzione totale e da un volume di 70 mila ad un volume di 300 mila tonnellate. Il fenomeno è di assoluto rilievo e va a vantaggio della competitività della mela italiana sui mercati internazionali. A livello varietale la produzione di Golden Delicious cala del 6% sul 2023 mentre le giacenze al 1° gennaio sono inferiori dell'8% rispetto all'anno precedente e del 4% considerando la media degli ultimi cinque anni. Red Delicious vede una ripresa del 14% dal minimo storico del 2023, arrivando a 199.256 tonnellate. La produzione di Gala rimane in linea degli anni precedenti e con una giacenza inferiore dell'1% sul 2023, così come

la varietà Fuji che segna una produzione di 162.666 tonnellate (+4% sul 2023) e una giacenza di 88.822 tonnellate, inferiore del 6% rispetto alla media degli ultimi cinque anni. Si conferma un andamento in crescita per il gruppo delle nuove varietà club, che raggiungono una produzione di oltre 262 mila tonnellate, segnando un incremento del 17% rispetto allo scorso anno.

## Buone le vendite, fluido l'export verso l'Ue

Il 40% della produzione pren-

“ L'Alto Adige sempre leader del comparto

gini su destinazioni come Francia, Danimarca e Svezia. Per quanto concerne le vendite, dall'inizio stagione si conferma un mercato ricettivo, con un decumulo regolare e significativo per il mercato fresco, in particolare per la Golden Delicious con vendite superiori del 21% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Andamento positivo si registra

vatorio permanente del *consumer panel* di YouGov, nell'anno conclusosi a novembre 2024, le mele sono state acquistate dall'83% delle famiglie italiane, contro l'80% circa di due anni fa. Il frutto più popolare nella cultura alimentare italiana, è acquistato in media e stabilmente 13 volte l'anno, anche se il mese più rilevante è marzo, con oltre 13 milioni di



de la strada dell'estero per un volume che sfiora le 850 mila tonnellate e un valore che si avvicina al miliardo di euro. Sono poco meno di 90 le destinazioni in cui arriva la mela italiana e il 42% del quantitativo esportato è destinato ai mercati extra-Ue. Germania e Spagna sono le destinazioni principali. Rilevanti anche le vendite registrate in questi ultimi anni in Brasile, Uk, Paesi Arabi e India, con l'Olanda che, nel mercato Ue, ha preso mar-

anche per la Gala con vendite in dicembre superiori del 25% rispetto alla media degli ultimi cinque anni.

L'export verso i mercati Ue è partito in maniera fluida, e fa da contraltare rispetto alla situazione globale, che resta invece complessa dal punto di vista logistico, anche se sempre di forte interesse e buone soddisfazioni.

## Le mele sono acquistate dall'83% delle famiglie italiane

Secondo i dati dell'osser-

famiglie acquirenti. I canali prediletti sono supermercati e *discount* che hanno visto una crescita costante negli ultimi due anni.

Notevolissimo il balzo compiuto dalle vendite di mele confezionate rispetto alle sfuse: nel 2016 le mele sfuse rappresentavano oltre l'80% del totale delle vendite, nel 2024 sono scese al 57% con il conseguente aumento al 43% del prodotto confezionato.

# Mele dimenticate ma riscoperte e rivaluati agricoltori custodi

Alessandra Giovannini

DALLA REDAZIONE - Sono tante le varietà di mele locali coltivate un tempo in Emilia Romagna e oggi salvaguardate faticosamente da alcune istituzioni pubbliche e dagli agricoltori custodi. Alcune sono state reintrodotte e riproposte sul mercato.

La ricchezza di questo importante patrimonio unico, è parte integrante della cultura e dell'identità dei luoghi del nostro territorio e fonte di elevato valore nutraceutico oggi non sempre presente nei cibi che si trovano in commercio.



Abbiamo chiesto a **Claudio Buscaroli** di Rinova, la società cooperativa di ricerca e sperimentazione di

Cesena, di presentarci le varietà maggiormente conosciute e importanti.

## Abbondanza e Abbondanza a polpa rossa

Non sembrerebbe una varietà di origine italiana come si pensava, ma americana anche se era coltivata nella Provincia Ferrara, Bologna e in Romagna da più di un secolo ed era molto più famosa che nel paese di origine. Negli anni '50 e '60 del secolo scorso era la mela più importante per la sua bellezza, bontà, produttività, e serbevolezza poi in seguito sostituita. Da qualche anno ha ritrovato spazio persino

“ Erano numerose le varietà locali coltivate in Emilia Romagna

negli scaffali della grande distribuzione. È invece di origine ferrarese l'Abbondanza rossa, una mutazione a polpa rossa individuata negli anni '60 dal prof. Silvano Sansavini, per anni rimasta quasi sconosciuta, negli ultimi tempi sta riscuotendo grande successo per le elevate qualità nutraceutiche, soprattutto nell'area di montagna dove sia la buccia sia la polpa sono interamente ricoperte di rosso ma anche in altre aree di pianura. In realtà il colore rosso è un'infiltrazione degli antociani della buccia nei tessuti della polpa durante la maturazione.

## Azzarola

È una mela antichissima già descritta da Gallesio nella Pomona, ritrovata e custodita da Daniele Ghetti a San Pier Laguna, Faenza (RA), con molti altri frutti locali del territorio romagnolo. Il nome potrebbe derivare dal sapore molto vicino all'azzeruolo. È piuttosto sensibile alla ticchiolatura e perciò indicata soprattutto per la collina e montagna, come era in passato. Il frutto è medio-grosso di forma tronco conica con buccia liscia verde e sfumatura rosa. La polpa è croccante e succosa dolce-acidula di sapore squisito. È

anche piuttosto serbevole mantenendo inalterata nel tempo la croccantezza e la succosità.

## Cavicchi

Sono un'altra varietà-popolazione coltivata dall'Appennino Bolognese fino a Piacenza. Girolamo Molon le segnala presenti al mercato di Bologna verso la fine dell'800. Molte volte erano confuse con la Musabò cui assomigliano molto, ma generalmente sono meno serbevoli e più piccole. La forma è sempre allungata e il sovra colore rosso molto attraente, varia incredibilmente da un genotipo all'altro. Erano le prime mele a essere vendute sul mercato e occupavano quel periodo autunnale prima della raccolta di quelle autunnali. Negli anni in cui il prezzo dell'uva era alto venivano usate per fare il vino o il sidro come era tradizione anche in Piemonte come evidenzia il nome di alcune varietà tra le quali Grassi vin cotto è la più nota.

## Decio

È probabilmente una della varietà di melo più antiche attualmente sopravvissute. E riconosciuta anche a livello internazionale. Decio è stato un imperatore romano e questa varietà potrebbe essere stata dedicata a lui. Ma sembra che sia arrivata in Emilia Romagna qualche secolo dopo con l'Imperatore Valentiniano III figlio di Galla Placidia, Secondo lo storico Francesco Bocchi fu

in realtà dedicata al generale Ezio quando, al servizio di Valentiniano III, sbarcò ad Adria per sconfiggere poi Attila, Il Decio in Veneto è diventato un *Presidio Slow Food*, in effetti era coltivato fino a metà del secolo scorso nel Veronese fino a Venezia dove spesso era conosciuta con il nome di Modenese. Vincenzo Tanara nella sua villa di Crespellano la coltivava già nel '600 insieme con il Decio Campanino ora conosciuto semplicemente con il secondo nome. Il Decio era però già ben noto agli Estensi e li coltivato fino agli anni '50.

L'albero di Decio è particolarmente assurgente. Innestato su franco è perciò lentissimo a entrare in fruttificazione, ma su M9 al 3° anno è già in produzione. È particolarmente rustico molto tollerante alla ticchiolatura. Proprio per questo motivo era apprezzato dai frutticoltori che allora lo coltivavano senza interventi chimici e per questo motivo è stato reintrodotta per la coltivazione biologica. I frutti sono di medie dimensioni, leggermente schiacciati, la buccia è verde e diventa gialla solo a maturazione. Il sovra colore è rosso più sfumato che striato. Se si vuole una buona colorazione della buccia occorre raccogliarlo molto tardi non prima del 15 ottobre ma considerando l'ottima tenuta di maturazione più si ritarda la raccolta migliore è il colore ▶

## I DATI

Le varietà di mele dimenticate sono in Italia circa 400. In Emilia Romagna sono 55 quelle su cui ci sono risultati del dna (genotipi unici) mentre una ventina sono in studio (accessioni)

# tate da tanti

► ma anche la qualità. Un tempo i frutti erano stesi sull'aia sopra la paglia per migliorare la colorazione, come si fa con l'Annurca e il Campanino. Il profumo e l'aroma sono intensi, il sapore dolce/acidulo ma con la maturazione prevale il dolce. È piuttosto serbevole se raccolto al momento giusto. Ottima da cuocere.

## Durello

È una varietà molto antica, coltivata in Emilia Romagna da secoli. E come molte varietà antiche locali erano vere e proprie popolazioni. Sono, infatti, conosciuti diversi genotipi simili ma con qualche differenza: Durello di Forlì con habitus molto compatto, di Faenza con habitus aperto di Ferrara assurgente, di Modena, di Panico (Bo) piuttosto vigoroso, della Valmarecchia, sapore più acidulo e molto succoso. In Romagna e nel Ferrarese era molto diffuso fino a metà del secolo scorso. Il frutto è abbastanza schiacciato, di colore giallo e con sfumatura rosa abbastanza estesa, talvolta pomellata. I frutti si raccolgono in settembre e sono soggetti a cascola perché hanno il picciolo molto corto. La polpa è molto soda, dolce acidula molto profumata. Sono molto serbevoli anche in fruttajo. Iniziano a maturare un mese dopo la raccolta e inizialmente la polpa è anche eccessivamente dura con il tempo lentamente si intenerisce e profumi e aromi sono sempre più intensi. È piuttosto resistente alla ticchialatura, quindi adatto alla coltivazione biologica, L'Università di Bologna ha

identificato il gene di resistenza e denominato Vd, Perciò il Durello è utilizzato anche come parentale per la costituzione di cultivar con resistenze multiple.

## Lavina

Questa antica varietà era coltivata diffusamente fino a pochi decenni fa nella provincia di Bologna e Modena, soprattutto nella zona collinare, poi sostituita da Golden Delicious, abbastanza simile come tipologia di frutto. Probabilmente originaria della Valle del Lavino da cui il nome. L'habitus è abbastanza aperto, molto rustico, resistente a ticchialatura, quindi adatto per la coltivazione biologica. Il frutto è medio-grosso, di forma tronco-conica, con buccia liscia di colore verde che diventa gialla solo a maturazione inoltrata, raramente sfumata di rosa. La polpa è molto soda, succosa, di ottimo sapore con aroma tipico se conservata in fruttajo. Ha uno spiccato sapore acidulo molto apprezzata a chi piacciono le mele di questo genere. È molto serbevole. In passato era venduta anche raggrinzita per accentuare la dolcezza del frutto.

## Mele Rose

Oltre alla più nota Rosa Romana dell'Appennino bolognese, in Romagna erano coltivate altre mele rose. Tonino Guerra ne recuperò alcune che sono oggi conservate nel giardino dei frutti dimenticati di Pennabilli e da lui denominate Mele Rose della Valmarecchia. In questa valle sono conosciuti almeno 3 genotipi a maturazione diversa. Si caratte-



rizzano per il frutto di medie dimensioni, schiacciato con buccia verde e sopra colore sfumato di rosa-rosso. Il profumo prevalente è tipicamente di rosa. La polpa è molto fine, il sapore dolce acidulo, eccellente soprattutto in quella più tardiva, coltivata nell'azienda di Marisa e Giovanna Sebastiani a Maiolo. Si conservano molto bene in fruttajo fino a primavera. Un'altra mela Rosa coltivata in passato era presente nell'area di Santa Sofia dove sono stati individuati alcuni alberi e attualmente oggetto di studio. Ci sono poi la Rosata Rosulina e la Rosa di Oliveto dei colli bolognesi. Infine le Rose parmensi piuttosto diverse dalle altre, poco conosciute ma altrettanto belle e interessanti per caratteristiche qualitative

## Musabò

Anche questa è una famiglia di mela storica già conosciuta e descritte da U. Aldrovandi. Nel modenese la più nota era conosciuta con il nome di Cioca Rumela.

## Musone verde

Sono un'altra popolazione di mele coltivate dall'Appennino bolognese fino al piacentino dove erano chiamate con il nome di Verdone, oltre ad altri nomi locali Ulisse Aldrovandi le aveva già descritte e illustrate nella seconda metà del '500. Nel bolognese sono stati

individuati due alberi secolari di cui un presso l'azienda Zambelli a Burzarella frazione del Comune di Camugnano in provincia di Bologna e il secondo a Monteacuto Ragazza, frazione nel Comune di Grizzana Morandi (Appennino Bolognese), purtroppo morto recentemente.

Ma il lavoro di alcuni custodi ha permesso di mantenere in vita la varietà che comincia ad essere presente nei nuovi frutteti. Così anche nel piacentino. L'albero è molto produttivo e non soggetto ad alternanza, ma da coltivare prevalentemente in Appennino per la sensibilità alla ticchialatura. Il frutto è grosso di forma allungata, la buccia è liscia di colore verde. Talvolta con leggera sfumatura rosa, polpa molto soda, succosa, sapore dolce/acidulo, decisamente buona.

Si conserva benissimo fino a primavera.

## Poppine

Sono un altro gruppo di mele conosciute da secoli in Italia, descritte e illustrate da Gallesio nella Pomona. La più nota è la Poppina Ferrarese ma altri genotipi sono stati trovati nell'Appennino Tosco-Emiliano. Ha habitus assurgente ma abbastanza aperto, produce prevalentemente su lamburde. È sensibile a ticchialatura.

Continua a pag. 10

Segue da pag. 9 - I frutti sono piuttosto piccoli, un po' schiacciati, la buccia è ruvida di colore verde-giallo con le lenticelle rugginose, ma a volte ha un leggero sovracoloro rosso sfumato. La polpa è croccante e succosa, il sapore è squisito dolce/acidulo ma sempre leggermente acidulo con aroma di limone. È una mela purtroppo dimenticata ma è indispensabile recuperarla per le sue caratteristiche organolettiche uniche. La serbevolezza è limitata, non deve andare oltre il mese di dicembre. Deve essere quindi venduta presto prima

delle altre mele più serbevoli come il Durello.

#### **Rambour franc**

Sembra che sia di origine della Francia del Nord. Ma nessun genotipo oggi conosciuto è risultato fino ad ora identico. Anche il nome si trova vagamente nei vecchi testi ma con denominazioni leggermente diverse. In Emilia Romagna è presente da secoli un po' ovunque, dal ferrarese all'Appennino. L'albero è molto rustico adatto al biologico. Il frutto di forma tronco conica ha buccia di colore rosso molto scuro inconfondibile. La polpa è tenera con

un quadro aromatico molto esteso. È molto serbevole ma è soggetta a farinosità rapidamente. Piace quindi alle generazioni più anziane, ma incredibilmente ha avuto successo anche nei panel test con i giovani, forse per il gusto assai diverso a quello oggi più comune.

#### **Renetta Walder**

È una varietà di cui ancora non è chiara l'origine ma coltivata in Romagna da almeno un secolo. Spesso confusa con una varietà ucraina, pomo logicamente, però, abbastanza diversa. Il frutto è grosso, piuttosto schiacciato di colore total-

mente verde, senza sovracoloro. Il profumo è intenso e molto ricco. La polpa è abbastanza tenera ma decisamente aromatica. Quando si raccoglie tardi raggiunge il massimo della sue caratteristiche organolettiche. È abbastanza serbevole ma non oltre febbraio-inizio marzo. È particolarmente ricercata in Romagna per la pasticceria. Le torte fatte con questa varietà sembra non siano paragonabili nemmeno con la Renetta del Canada.

#### **Ruggine**

Questa varietà era coltivata nell'Appennino toscano-emiliano, spesso presente nelle piantate ai bordi dei campi come quella ancora presente in località Cati tra Vigo e Verzano (Bo) dove si trovano alcuni alberi secolari di Ruggine. Recentemente è stata reintrodotta dagli agricoltori custodi nei nuovi frutteti come nell'azienda il Mulino ad Oreglia (Bo). L'albero è molto rustico, resistente a ticchioratura, adatto all'agricoltura biologica. Ha forma tronco-conica, con la buccia completamente ricoperta di ruggine. La polpa è dolce/acidula. Molto apprezzata per il sapore. Si raccoglie in settembre e non è molto serbevole deve quindi essere venduta nei mesi autunnali prima delle mele invernali.

#### **Scodellino**

È un'antica varietà locale ferrarese con i frutti di forma molto particolare da cui deriva il nome. Al momento è conservata nella collezione del Museo della civiltà contadina di Bentivoglio (Bo) e del Distal Uni Bo. Pochissimi sono i custodi che possiedono qualche albero, ma per le sue caratteristiche pomologiche e qualitative potrebbe essere riproposto nelle aziende che fanno vendita diretta o vendono nei mercati locali.

## Campanina, la “mela della nonna”

SAN POSSIDONIO (Modena) - La Mela Campanina di Modena è tra le 26 eccellenze agroalimentari del territorio modenese che vantano il marchio collettivo *Tradizione e sapori di Modena* realizzato dalla Camera di Commercio di Modena in collaborazione con il Gal e l'Unione Comuni Modenesi Area Nord. Questa varietà, come si legge nel sito dedicato, appartiene alla famiglia delle Rosaceae, genere *Malus domestica*. Cultivar unica nel suo genere, ha frutti piccoli con un peso medio 85-95 gr e tondeggianti, dotati di ottime proprietà organolettiche e salutistiche. La principale caratteristica che ne ha decretato il successo fin dai tempi più remoti è la straordinaria conservabilità che consente, anche senza refrigerazione, di consumare frutti freschi e fragranti da inizio ottobre, epoca di raccolta, fino ad aprile. È chiamata “la mela della nonna” per sottolineare i suoi legami con il mondo antico, ma è anche nota con il nome di “modenese”. L'appellativo “campanina” pare invece derivi dalla caratteristica di avere due frutti per corimbo, che assomigliano a una coppia di campanelli. L'origine non è

nota, ma potrebbe trattarsi di un semenzale individuato nel Modenese, come fa supporre l'appellativo “pomo di Modena” col quale era denominata nel 1815 dal pomologo Giorgio Gallesio (1772-1839). Nel secondo dopoguerra la coltivazione della campanina è stata progressivamente sostituita da quella di mele più produttive e commerciali. Soltanto in anni recenti, la tendenza al recupero di varietà tradizionali e autoctone del territorio ha favorito il rilancio di questa cultivar e il ritorno di interesse da parte di numerosi frutticoltori, supportati anche da iniziative di istituzioni e enti locali. Tra i pochi produttori, e conservatori, della varietà l'Azienda Agricola La Corte dei Dotti con sede a San Possidonio in provincia di Modena. **Donatella Dotti** insieme alle sue due figlie, Giulia e Silvia, si occupano della produzione e commercializzazione della frutta estesa in 4 ettari di cui 2 sono destinati alla produzione di pere conferiti al frigo di San Possidonio, mentre i restanti per la Mela Campanina. “La produzione di questa mela – racconta la signora Donatella – ha preso

avvio nel 2014, all'inizio non è stato semplice e abbiamo affrontato gli ostacoli della lunga e complicata lavorazione che richiede una volta raccolta. Il primo anno abbiamo usato tecniche sbagliate perciò non siamo riusciti a farle diventare rosse e mezzo raccolto è rimasto verde. Il secondo anno, esattamente il 5 settembre 2015, una grandinata ha devastato tutto il raccolto tranne una piccola parte sotto la rete antigrandine”. Poi finalmente la svolta nel 2016. “Tutto è iniziato nei migliori dei modi – continua Donatella Dotti -, ovvero con un'abbondante presenza di Campanine che abbiamo, una volta raccolte, stese sul terreno per farle arrossare. L'esposizione ai raggi solari e l'escursione termica tra il giorno e la notte, completano il processo di maturazione e fanno assumere ai frutti un'intensa colorazione rossa. L'anno si è concluso con la vendita di tutta la produzione entro marzo 2017”.



## Nasce all'Università di Bologna una nuova varietà: la Dora

Alessandra Giovannini



“ Il nome richiama il suo caratteristico colore: è una mela rugginosa a buccia dorata

BOLOGNA - Si chiama Dora ed è nata dal lavoro di selezione dei ricercatori dell'Università di Bologna. È una varietà di mela distintiva non solo per il colore della buccia, colore bronzeo-dorato, ma anche per la polpa croccante e succosa e per il sapore dolce-acidulo che la rende particolarmente fresca e piacevole. Dora (MD02UNIBO\*), che è stata lanciata ufficialmente sul mercato alla fiera *Fruit Logistica* di Berlino svoltasi a febbraio, è una mela rugginosa frutto del programma di *breeding* dell'Università di Bologna. Ulteriormente valutata dal 2019 a Moissac, in Francia, oggi è coltivata su più di dieci ettari dall'azienda Rispe e dal vivaio Escande, licenziatari della nuova varietà per l'Europa. "Abbiamo subito riconosciuto le caratteristiche eccezionali di questa varietà - sostengono i costitutori **Roberto Gregori**, **Stefano Tartarini** e **Silviero Sansavini** del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna - e ci siamo messi al lavoro per assicurare la sua migliore diffusione e valorizzazione verso il mercato e la società". Ottime le sue potenzialità evidenziate dopo anni di valutazione: elevata qualità agronomica, elevata produttività, rusticità e buona resistenza alle principali malattie. A queste caratteristiche si aggiunge l'ottima conservabilità: raccolta a fine settembre, Dora può essere conservata per più di sei mesi in atmosfera controllata. Queste caratteristiche, insieme con un aspetto e a un gusto distintivo, fanno di Dora una varietà particolarmente interessante dal punto di vista produttivo e commerciale. "È una varietà eccezionale - aggiunge **Sébastien Rispe**, dell'azienda Rispe -, ideale per i produttori grazie alla facilità di coltivazione, alla resistenza e alla produttività. È anche molto succosa e croccante, qualità che soddisfano le aspettative del mercato per le mele rugginose". Dora si conferma, quindi, una varietà interessante e distintiva che, già da quest'anno, vedrà un importante piano di sviluppo.

## Mela Rosa Romana dell'Appennino bolognese, una mela unica nel suo genere

A.G.

BOLOGNA - Valorizzare la mela Rosa Romana, una varietà tipica dell'Appennino, unica nel suo genere. Con questo obiettivo nel 2021 ha preso il via il progetto Merr, "Rosa Romana dell'Appennino bolognese, organizzazione e valorizzazione di una filiera di qualità in biologico" che vuole reintrodurre questa mela nei territori più vocati, quelli pedo collinari e di montagna. Il frutto è di forma appiattita, buccia verde che diventa gialla a maturazione, sovra colore rosso brillante, carminio, striato sul 30-50% della superficie del frutto. Ha un profumo intenso e la polpa un aroma spiccato, è molto compatta e consistente, di ottimo sapore leggermente acidulo. Molto serbevole, si conserva semplicemente in fruttai fino a primavera inoltrata. La sua coltivazione in Appennino è antichissima, probabilmente già dagli etruschi. Il progetto di filiera è stato coordinato da **Claudio Buscaroli** di Ri.nova e l'attività è stata svolta dai partner tra cui il Distal dell'Università di Bologna per la parte scientifica, il Gal dell'Appennino bolognese per la divulgazione. "Durante il progetto racconta Buscaroli - è stato realizzato il censimento di tutte le aziende agricole dalla Valsamoggia alla montagna bolognese, è stata organizzata la filiera insieme ai partner, offerta assistenza tecnica alle aziende. L'UniBo ha realizzato



la caratterizzazione molecolare di più di 100 alberi secolari presenti sul territorio per individuare i genotipi più tipici e utilizzarli come capostipiti per la certificazione vivaistica e i nuovi impianti. Gli alberi censiti sono stati georeferenziati e visualizzabili nel portale del progetto [www.filierarosaromana.it](http://www.filierarosaromana.it). UniBo ha individuato gli impollinatori attraverso l'identificazione degli alleli S di incompatibilità. Ha realizzato le carte dei suoli (Iter), valutato le caratteristiche pedo-climatiche delle aziende produttrici attraverso analisi chimiche e delle attività microbiologica dei suoli". Ciò a permesso, tra le altre cose, di definire meglio i portinnesti più idonei per i nuovi impianti nei territori montani. Astra ha realizzato i profili sensoriali di Rosa Romana e le analisi biochimiche per definire il momento più corretto per la raccolta dei frutti e i parametri indicativi di maturazione. Nel 2023 il progetto si è concluso, ma l'attività di filiera di Rosa Romana sta proseguendo attraverso un progetto regionale di divulgazione dei risultati e corsi di formazione per la frutticoltura biologica.

# Glomerella del melo, una patologia che preoccupa i frutticoltori

Bugiani Riccardo, Servizio Fitosanitario – Regione Emilia Romagna

La patologia del marciume amaro o Abr (Apple Bitter Rot) è caratterizzata da marciumi lenticellari dei frutti, causata da alcune specie appartenenti al complesso di specie affini a *Colletotrichum acutatum*, già note in passato. La patologia fungina *Glomerella Leaf Spot* (GLS), ascrivibile a maculature necrotiche fogliari che si estendono, con forma irregolare portando all'ingiallimento e caduta prematura delle foglie era limitata, fino a pochi anni fa agli areali melicoli subtropicali del Sud America e del sud-est asiatico, ha fatto la sua comparsa in Italia nel 2019 in Emilia Romagna e Veneto ma si è rapidamente estesa anche nelle altre regioni del Nord-Italia. L'estensione della problematica nel numero delle aziende colpite e nei danni causati è proseguita anche nel 2024, destando notevole preoccupazione tra i produttori, anche in riferimento alla difficoltà del contenimento dei sintomi a livelli economicamente accettabili.

## Le varietà di melo interessate

Le varietà maggiormente interessate alla GLS sono quelle che hanno come parentale la cv Golden Delicious, come la Gala e i suoi cloni, Granny Smith, cloni del gruppo Pink Lady oltre che Story Inored e Esmeralda.

## Monitoraggio delle specie coinvolte

Ad oggi, le specie maggiormente rinvenute come agenti responsabili del *Glomerella Leaf Spot* (GLS) e dell'*Apple Bitter Rot* (ABR) appartengono ai due complessi *Colletotrichum gloeosporioides* e *C. acutatum*, che raggruppano il maggior numero di specie. Al complesso *C. gloeosporioides* fanno parte ad esempio le specie, *C. chrysophyllum*, *C. siamense*, *C. gloeosporioides*, *C. aenigma*, *C. fructicola*, di cui le prime due maggiormente coinvolte nei casi di defogliazione su melo (GLS). Nel complesso *C. acutatum* sono presenti invece *C. godetiae*, *C. nimphaeae*, *C. acutatum*, *C. floriniae*, dei quali l'ultimo particolarmente implicato nei casi di ABR.

## Epidemiologia

Il comportamento emi-biotrofico di questo fungo patogeno, che ha la sua temperatura ottimale a 26°C-30°C, sembra portare ad avere infezioni soprattutto nei mesi di giugno e luglio se le condizioni climatiche risultano piovose e le bagnature prolungate che rimangono per lo più in forma latente. La comparsa dei primi sintomi fogliari può avvenire già nella seconda metà di giugno. Tuttavia, la fase epidemica tende a esplodere allorché le piante entrano fisiologicamente e biochimicamente nella fase di maturazione nel momento in cui il patogeno da biotrofico assume un comportamento necrotrofico. In questa fase lo scoppio epidemico della malattia può essere molto difficile da controllare, spesso anche a causa del repentino aggravarsi dei sintomi. Le armi a disposizione

Vista la recente comparsa di GLS in Italia, sono ancora limitate le esperienze dirette sul contenimento di questa avversità con i fungicidi. Dall'analisi dei primi risultati sperimentali, che sono stati approntati di comune accordo fra i Servizi Fitosanitari, risulta che i fungicidi maggiormente efficaci nel

contenimento di questa malattia sono, al di là dei ditiocarbammati come mancozeb e metiram (non più autorizzati in Italia), quelli impiegati per la difesa dalla ticchiolatura, come fluazinam, dithianon, fosfito di k, captano e fludioxonil e argille acide, quest'ultime appartenenti alla categoria dei corroboranti. Di efficacia inferiore ma ancora soddisfacente si possono classificare bicarbonato di calcio, zolfo e *Bacillus amyloliquefaciens*. Questi ultimi quattro possono essere impiegati anche in frutticoltura biologica.



## Timing di applicazione

Normalmente su melo, la difesa anticrittogamica, in assenza di sintomi di ticchiolatura e oidio nel frutteto, viene sospesa o comunque rallentata, al termine del rilascio ascosporico, (evento che generalmente si verifica entro la fine del mese di maggio o l'inizio di giugno, in funzione dell'andamento meteorologico). Questo fa emergere un'ulteriore criticità nel contenimento di GLS, legata alla finestra temporale in cui possono verificarsi le infezioni, che sembra prolungarsi ben oltre la fase in cui normalmente vengono effettuati gli interventi primaverili di difesa contro la ticchiolatura del melo. Le strategie di difesa dovrebbero essere attuate e diversificate in base alla varietà da proteggere. L'obiettivo è quello di impiegare parte della disponibilità di dithianon e fluazinam (in base al loro tempo di carenza) nei mesi di giugno e successivamente impiegare captano o captano+zolfo, per la varietà Gala (la prima ad essere raccolta in agosto) fino a considerare anche agosto e settembre per la varietà Pink Lady (raccolta a metà ottobre). In vicinanza della raccolta è possibile impiegare, fludioxonil, bicarbonato di potassio o argille acide per sfruttare il minore tempo di carenza o la sua assenza.

# Ente Risi, ricerca e sperimentazione danno lustro alle varietà nazionali del cereale

Claudio Ferri

Segue da pag. 5 - Bobba ricorda che il riso italiano è un prodotto unico, completamente diverso rispetto alle produzioni del Sud Est asiatico o a quello del Sud America. "È un riso che ha delle caratteristiche organolettiche particolari - osserva - di alta salubrità, proprio per i sistemi di coltivazione che in Italia dobbiamo rispettare".

L'Italia si conferma di gran lunga il primo Paese produttore di riso in Europa con oltre il 50% dell'intera produzione comunitaria, ben 226mila ettari di superfici seminate e circa 1,4 milioni di tonnellate prodotte nel 2024.

"Deteniamo un primato - conferma **Roberto Magnaghi**, direttore dell'Ente - e il secondo Paese produttore importante è la Spagna che di ettari ne ha circa centomila, siamo quindi il Paese che rifornisce per la maggior parte il mercato europeo. Ma - sottolinea -, a differenza del riso che viene prodotto nel mondo, il nostro non è una *commodity* perché noi vendiamo varietà di riso diverse a seconda dei piatti che si vogliono preparare: questo è il frutto di una lunga tradizione che, associata all'innovazione, produce grande qualità".

Il 92% della superficie risicola si concentra nella Pianura Padana, dove Lombardia e Piemonte detengono gli investimenti più importanti, ma la coltura è con punte di eccellenza anche in Emilia Romagna. "In questa regione se ne coltivano circa 5.000 ettari - ricorda Magnaghi - poi abbiamo aree anche nel Sud Italia, per esempio in Calabria, ma ci sono piccole coltivazioni anche in Sicilia. In questa isola, peraltro, il riso è stato portato dagli arabi nell'anno Mille nel nostro Paese. Poi c'è la Toscana con produzioni nel grossetano". Riguardo ai consumi, Magnaghi conferma che sono stabili, con un avvicinamento da parte di consumatori verso risi non prettamente nazionali. "Mi riferisco al Basmati - precisa - che non è una varietà ma è un *brand*. Tuttavia è in parte competitore con quelli che sono i nostri acquisti". La promozione, che è portata avanti anche dalle rubriche di cucina, incentivano il consumo di riso: preparare un piatto di risotto è 'elegante', oltre che gustoso. "Con il riso si possono fare piatti che vanno dall'antipasto al dolce - ragiona ancora Magnaghi - quindi, è importante usare il chicco di riso giusto che permette di preparare i piatti diversi. Tant'è vero che nei periodi estivi abbiamo il picco di consumo. Il competitore è il Basmati, che porta un nome esotico, una varietà non coltivata in Italia che ha una spiccata aromaticità. Devo tuttavia segnalare che anche in Italia abbiamo alcune varietà con le stesse caratteristiche".

Negli ultimi mesi l'osservatorio dell'Ente risi rileva che il mercato è caratterizzato da importazioni con partite che contengono principi attivi non consentiti e tossine che li rendono non commercializzabile. "Sul Basmati - dice ancora - ci sono anche dei falsi miti che bisogna in qualche modo sfatare: si dice che abbia un indice glicemico molto basso, ma non si sa che anche varietà italiane hanno

le stesse caratteristiche". L'Italia è autosufficiente in termini di consumo interno, ma in Europa abbiamo la necessità di importare riso. "Noi abbiamo una produzione collocabile di circa un milione di tonnellate, ma in Europa se ne consumano più di due milioni e mezzo - specifica il direttore dell'Ente Risi - e quindi è necessaria l'importazione da altri Paesi. Non siamo contrari, ma ci preoccupano le importazioni che avvengono senza rispetto della reciprocità - aggiunge - quindi senza coltivazioni che rispettano le nostre regole e soprattutto le condizioni di prezzo che non ci permettono di competere.

Il 60% della produzione italiana è esportata in Europa, soprattutto in Germania e Francia, poi il riso made in Italia raggiunge anche il Regno Unito, la Svizzera, gli Stati Uniti e la Turchia.

"Circa il 33% del riso prodotto nel nostro Paese arriva al mercato Ue, mentre il 13% è destinato ai mercati extracomunitari come gli Usa - analizza Magnaghi -. L'Italia esporta in Europa 538.000 tonnellate di riso, in particolare verso Francia (128.000 tonnellate) e Germania (136.000 tonnellate). Osserviamo tuttavia un calo dell'*export* verso Parigi (-21.000 tonnellate) che potrebbe essere legato al caro vita che sta attraversando il Paese transalpino".

Riguardo ai possibili dazi da parte dell'amministrazione Trump, Magnaghi ricorda che l'Italia esporta negli Stati Uniti circa il 6% della produzione, peraltro di varietà pregiate da risotto come Carnaroli, Arborio, Vialone Nano. "Si tratta di produzioni di eccellenza difficilmente sostituibili con coltivazioni locali - conclude Magnaghi - è giusto tuttavia vigilare sulle politiche dei dazi che comprometterebbero parte dell'*export* del nostro agroalimentare di qualità verso gli Usa".

"Il riso è un'eccellenza dell'agricoltura italiana, non solo per la potenza dei numeri - ha detto Cristiano Fini, presidente nazionale Cia -. Alla quantità si aggiunge una qualità indiscussa, che nasce dalla tradizione e dal rispetto per l'ambiente e il paesaggio che caratterizzano le aree di produzione. Il comparto è chiamato a confrontarsi con grandi sfide, dai cambiamenti climatici agli aumenti dei costi di produzione, dalle dinamiche di mercato sempre più complesse alle politiche Ue di transizione *green* spesso confuse e pasticciate". Nel contesto di queste difficoltà, Fini ha anche espresso il suo apprezzamento per il lavoro svolto dall'Ente Risi, definendolo un "vero e proprio patrimonio della ricerca pubblica italiana, al servizio degli agricoltori". Sulla nuova Pac, Fini ritiene che "deve essere adeguata nelle risorse e di facile attuazione" e soprattutto "massima attenzione di Cia sui possibili impatti degli accordi di libero scambio" con i Paesi del Sud America (Mercosur) e con i Paesi Eba (Cambogia, Myanmar).



# Semine primaverili, programmazione condizionata da mercato e clima

Erika Angelini

DALLA REDAZIONE – L'unica vera certezza sui piani di semina dei cereali primaverili che le aziende agricole stanno ormai definendo è che la programmazione è sempre più complessa e soggetta a cambiamenti dell'ultimo momento, per via di fattori che non dipendono tanto dalla pianificazione aziendale ma esterni. Il clima naturalmente, che condiziona lo stato dei terreni, gli obblighi di rotazione colturale, l'andamento dei mercati che è spesso un parametro inaffidabile e, non ultimo, la disponibilità del seme che può mancare, come sta accadendo per la soia.

Secondo **Fabio Gardosi**, nuovo responsabile conferimenti di Progeo Scarl, la situazione è più che mai in divenire: "Premesso che c'è stata leggera diminuzione delle superfici investita a cereali a paglia dovuta a fattori climatici nell'areale che va dalla bassa bolognese a Reggio Emilia, soprattutto del duro a favore dei grani di forza che vanno per la maggiore, per le semine primaverili c'è davvero molta prudenza e, a meno di un mese dalle semine dei precoci l'incertezza è davvero molta. Al momento le intenzioni di semina fanno pensare a un aumento, non ancora quantificabile, per il sorgo perché è una coltura che richiede costi di produzione inferiori rispetto al mais e sta ottenendo buone quotazioni sul mercato nazionale. Pensiamo che ci sarà, a dispetto degli anni precedenti, anche un aumento del mais perché veniamo da un'an-

“ Sono in corso i piani di semina che risultano più che mai incerti e potrebbero subire variazioni anche legate alla disponibilità delle sementi

nata caratterizzata da rese elevate, pur in presenza di caratteristiche qualitative non sempre ottimali. Inoltre si tratta di una coltura che può viaggiare su due binari: l'azienda sceglie le varietà ibride che vanno bene sia da granella sia da biomassa per poi decidere, in base al clima e all'andamento vegetativo, dove conferire. Non ci aspettiamo aumenti di superficie del girasole, anzi pensiamo che diminuiranno nelle zone più vocate a ridosso delle colline e aumenteranno in pianura per ragioni di rotazione colturale, a dispetto delle problematiche legate soprattutto alla fauna selvatica molto aggressiva.

Per quanto riguarda la soia, a causa della scarsa disponibilità di seme, è attualmente difficile prevedere se le intenzioni di semina ver-

ranno pienamente rispettate". A sottolineare il forte interesse per la soia in un areale vocato come quello ferrarese è anche **Marco Leonardi**, tecnico della Cooperativa Capa Cologna. "La soia è la vera incognita delle semine primaverili perché il seme manca in tutta Europa a causa principalmente dei problemi di germinazione, e questo scombina le carte in un areale come il ferrarese dove viene scelta anche come secondo raccolto. Quindi la sensazione è che dall'intenzione di semina a quello che verrà poi seminato potrebbe esserci davvero un abisso. Sicuramente le aziende attrezzate e abituate ormai a farlo punteranno sul mais, anche se non c'è più un grande entusiasmo verso una coltura che è diventata molto onerosa a livello di costi di produzione.

Poi certamente, come accade ormai da diversi anni, le aziende possono scegliere di coltivare mais da biomassa e questo ha probabilmente fermato il calo drastico delle superfici. Improbabile, invece, che ci sia un aumento del girasole che già l'anno scorso era in leggero calo: purtroppo la presenza dei colombacci che non si riescono a contenere e le difficoltà di raccolta, perché pochi contoterzisti hanno le barre adeguate, non rende il girasole un'alternativa appetibile. Ripeto comunque che sono tutte ipotesi e potrebbero non essere più valide tra qualche settimana, quando si vedrà concretamente la condizione dei terreni e la disponibilità delle sementi e si deciderà davvero in che direzione spingere i piani colturali".



## Vincoli di rotazione, tipo di terreno e condizioni climatiche: così si scelgono i cereali

IMOLA - Tipologia dei terreni, necessità di effettuare la rotazione colturale, ormai diventata molto vincolante e clima: sono queste i due principali parametri che guidano le scelte di Caci, la società agricola che nell'imolese coltiva circa 450 ettari di seminativi, dalla pianura di Sasso Morelli alle prime colline di Borgo Tossignano.

Scelte che, come spiega il presidente della società, **Sauro Calderara**, sono sempre più complesse, quasi un puzzle che rischia di comporsi e ricomporsi fino agli ultimi giorni disponibili per le semine.

"I piani di semina – spiega Calderara – sono ormai in continua evoluzione e mentre parliamo, a metà febbraio, abbiamo definito naturalmente le intenzioni per i primaverili, che

potrebbero però subire variazioni fino all'ultimo.

L'unica certezza sono, naturalmente, gli 80 ettari di frumento – 55 di duro e 25 di tenero - che abbiamo già seminato in autunno, ai quali dovrebbero aggiungersi 65-70 ettari di mais da granella e 20 ettari da seme, una scelta per noi recente perché lo coltiviamo solo dal 2023 e che ci ha dato delle soddisfazioni anche senza irrigazione. Nel nostro piano colturale ci sono poi 35-40 ettari di girasole da olio che però negli ultimi anni ha sofferto dei picchi di caldo

estivi e che viene attaccato da colombacci e tra i 55-60 ettari di sorgo, dipenderà dal clima e se i terreni saranno asciutti per le semine in tempo.

Da qui, appunto, l'incertezza e scelte "obbligate" dall'adesione agli impegni ambientali del Psr, in particolare la produzione integrata che ci vincola a una rotazione quinquennale con almeno tre colture e nessun ristoppio.

Quindi, come si suol dire, non ci sono molte alternative e bisogna a volte scegliere cereali che magari non danno le performance adeguate o sono difficili da gestire per rimanere nei parametri e ottenere i sostegni. Ovviamente la rotazione è essenziale, la faremmo ugualmente ma - conclude Calderara - le norme e i vincoli sono validi da Trento alla Sicilia e questo penalizza le peculiarità delle singole regioni.

E anche a livello regionale ci sono comunque delle differenze, quindi ottimo che ci siano i sostegni e che si cerchi di salvaguardare salute dei terreni, fertilità e sostanza organica ma si dovrebbe tenere conto anche delle caratteristiche dei diversi territori".



## Colture cerealicole necessarie ai piani colturali

FERRARA – "Scegliere di coltivare cereali con i prezzi tornati ai livelli medio-bassi dopo la bolla provocata dal conflitto russo-ucraino significa spesso lavorare in perdita" – spiega **Samuele Leonelli** che a Ferrara, nella zona dell'argentario, ha già investito circa cento ettari tra frumento duro e tenero e ora si appresta al "Risiko" delle semine primaverili.

"In azienda – continua Leonelli - siamo sempre stati molto attenti alla rotazione colturale per preservare la fertilità dei terreni e ora con la produzione integrata è diventata un vincolo molto stringente e uno dei fattori che condiziona maggiormente i piani di semina. Devo dire che le condizioni climatiche e la presenza di fauna selvatica restringono ulteriormente le possibilità, soprattutto se pensiamo a ottenere

la massima redditività dai terreni investiti a cereali.

Il girasole sarebbe una buona alternativa per la rotazione ma sul nostro territorio è difficile da coltivare per la presenza dei colombacci: l'anno scorso l'ho dovuto riseminare due volte e alla fine ho ripiegato sulla soia. Quest'anno investirò, invece, 30 ettari a mais da biomassa perché anche quello da granella è una coltura che prevede costi di produzione troppo elevati rispetto ai prezzi di mercato: se facciamo i conti tra lavorazioni, anche se fatte in autonomia,

gasolio e magari l'affitto per i terreni i conti alla fine non tornano. La soia negli ultimi anni è tornata ad essere un prodotto appetibile anche per le quotazioni, ma a causa della sua intensa necessità di irrigazione non riesco a coltivarla perché da fine luglio siamo impegnati con il pomodoro da industria.

Pomodoro e pisello sono, in definitiva, due colture con le quali riesco a compensare, almeno in parte, la scarsa o assente redditività dei cereali. Inutile forse specificare che non sempre ci si riesce, perché il pomodoro ha subito dei cali a causa dell'andamento climatico negli ultimi anni e non ha dato le soddisfazioni auspiccate.

Certo è che ormai un'azienda a piena vocazione agricola è diventata, a mio avviso, completamente insostenibile dal punto di vista economico: un peccato – conclude Leonelli - perché credo che il grano e la produzione cerealicola italiana siano un bene da salvaguardare e certamente questi prezzi e anche alcuni vincoli ambientali della Pac necessari per ottenere i contributi non vanno in questa direzione".

# Per le colture da seme restano invariate le superfici

Emer Sani

DALLA REDAZIONE - Le produzioni sementiere sono sempre più condizionate dai cambiamenti climatici.

"Se ogni anno è influenzato da fenomeni atmosferici estremi, come le temperature che arrivano a 40-45 gradi che in un lustro si sono ripetute per ben 4 anni, non si tratta più di un episodio ma di un cambiamento strutturale - commenta **Alessandro Lualdi**, presidente del Coams, il Consorzio delle organizzazioni di agricoltori moltiplicatori sementieri -. La scorsa estate tutte le specie che hanno un ciclo lungo sono

state costrette a superare la fioritura con un caldo torrido subendo dei danni. Quando la pianta è in stress riduce il seme che produce". Alle scarse produzioni si aggiunge anche la poca qualità, legata alla germinabilità bassa. "Un esempio sono le cicorie da seme da industria - prosegue Lualdi -, anche la bietola da seme, che ci vede abbondantemente primi produttori mondiali, ha subito stress nelle varietà tardive, bene invece per le altre. Sono discrete le produzioni di cereali a seconda degli areali. Non altissime le produzioni per

ettaro di seme medica, compensate da una buona qualità e prezzo di chiusura a 365 euro calo zero". Gli ettari nazionali dedicati alla medica da seme da anni sono consolidati a circa 40mila, di cui la metà in Emilia Romagna, i bietoloni hanno superato i 7mila ettari.

"Per il 2025 - aggiunge Lualdi - si prevede la conferma delle superfici a bietoloni, vivai permettendo, della medica a seme e delle orticole secondo le specie in funzione dei mercati, degli stocaggi precedenti e dell'andamento del mercato dei cereali, oggi basso. Data la rilevanza del settore sementiero in termini economici e di superfici sarebbe doverosa una maggiore attenzione da parte di tutti gli attori, comprese le organizzazioni agricole. Siamo un settore specifico, un *made in Italy* a tutti gli effetti, alternativo ad altri comparti in crisi, copriamo mercati esteri, aderiamo alle tipologie e professionalità di molte aziende agricole. L'ingresso nell'Ocm o il riconoscimento come Distretto sarebbe utile per esaltare la specificità e spingere a una maggiore aggregazione del prodotto e delle aziende agricole".



## le aziende informano

### Farine Tre Grazie: dai gusto alla tua Pasqua con la garanzia di Progeo Molini

Con l'arrivo della Pasqua, la cucina si riempie di profumi e tradizioni. È il momento perfetto per riscoprire le ricette di famiglia o realizzare i grandi classici. Le Farine Tre Grazie, nate dall'esperienza di Progeo Molini, sono la scelta ideale per chi cerca prodotti affidabili e versatili, capaci di dare vita a ogni preparazione con risultati eccellenti.

Progeo Molini, azienda leader nella produzione di farine, segue un percorso produttivo rigoroso, fondato sulla qualità e sulla sostenibilità. Ogni fase della lavorazione è controllata con attenzione, dalla semina dei migliori grani alla loro macinazione per ottenere farine

adatte sia all'uso domestico che professionale.

Diverse le referenze imprescindibili, da avere a disposizione in questo periodo dell'anno.

Tre Grazie Pizza è perfetta per pizze alte e fragranti, ma anche per dolci lievitati come la colomba pasquale, dimostrandosi una farina versatile da avere sempre in dispensa.

Per chi ama i dolci, Tre Grazie Dolci è l'alleata ideale per crostate, biscotti e torte soffici, oltre che per riproporre le grandi ricette della tradizione, come la ciambella e la zuppa inglese.

Per la pasta fresca le referenze Tre Grazie Calibrata e Sfogliata offrono

il massimo: la prima garantisce struttura e resistenza alla cottura, perfetta per gnocchi e pasta ripiena, mentre la seconda è l'ideale per sfoglie sottili ed elastiche, con una colorazione dorata e invitante. Quest'anno, per rendere la Pasqua ancora più speciale, sono disponibili sul nostro E-Shop i Tre Grazie Box, perfetti anche come regalo per amici e parenti.

Tre selezioni speciali per ogni esigenza: Box Pizza (con 3 kg di Tre Grazie Pizza, per pizze irresistibili), Box Pasta (con Tre Grazie Semola Rimacinata, Tre Grazie Pasta Calibrata e Tre Grazie Sfogliata, per la preparazione della pasta fresca fatta in casa) e Box Dolci (con 3



kg di Tre Grazie Dolci, per realizzare torte, biscotti e crostate dal sapore autentico).

Scegliere le Farine Tre Grazie significa affidarsi a Progeo Molini, una realtà che combina tradizione e innovazione, con un impegno costante per la qualità e il rispetto dell'ambiente.

# Passione e tanta esperienza per coltivare semenze

Lucia Betti

SAN CLEMENTE (Rimini) - Fare il produttore di semi non è un mestiere per tutti. "Devi essere innamorato del settore - afferma **Fabio D'Erasmo**, dell'omonima azienda agricola di San Clemente (Rimini) -. Molti dicono che solo gli irragionevoli fanno questo lavoro, ma la verità è che si tratta di un'attività che richiede dedizione, impegno e tantissimo lavoro manuale - prosegue l'agricoltore con trent'anni di esperienza -. I cavoli ad esempio, vengono trapiantati tra la fine di agosto e tutto settembre, devi avere i terreni pronti e perfetti per garantire una buona resa e in quel periodo non è affatto semplice".

L'azienda coltiva sette ettari di cavoli. "Quando arriva il camion con le piantine da sistemare in serra, devono essere annaffiate immediatamente per evitare che appassiscano, poi quando è possibile si inizia a tra-

piantare in campo. Ma qui non abbiamo il canale d'irrigazione, quindi portare l'acqua in campo è un'operazione complessa e costosa". La lavorazione è continua, praticamente lunga quasi un anno prima di arrivare al prodotto finito. "Bisogna zappare e tenere i campi privi di erbacce, concimare, poi arriva il momento del raccolto: vengono rimossi i fili e i ferri di sostegno e poi inizia la fase di taglio. I cavoli vengono lasciati essiccare per circa un mese prima di passare alla trebbiatura, un lavoro che richiede pazienza e precisione. Si inizia a trapiantare i primi di settembre e la trebbiatura termina a luglio".

La passione è il motore che alimenta questo settore, ma



non basta. "Molti hanno iniziato ma tante aziende hanno mollato per mancanza di manodopera. Il reddito c'è, soprattutto se il lavoro è a livello familiare, ma il problema è trovare persone disposte a farlo. Oggi è difficile persino trovare qualcuno che voglia fare il bagnino al mare, figuriamoci lavorare sotto il sole con 35 gradi". L'azienda D'Erasmo colti-

va anche cicorie ibride, porri, cipolle e carote su una superficie totale di 12 ettari, ma i cambiamenti climatici stanno creando sempre più difficoltà. "Alcune varietà di cavoli fioriscono tra maggio e giugno, ma con le ondate di calore prolungato, il ciclo si sballa e il raccolto si riduce drasticamente. Anche le carote hanno sofferto molto". L'andamento climatico discontinuo, con picchi estremi di caldo e freddo, siccità, sta mettendo a dura prova gli agricoltori. "Una volta le gelate primaverili erano un fenomeno raro, succedeva una volta ogni dieci anni, oggi sono sempre più frequenti e creano danni enormi". Il danno non è solo economico, ma anche morale.

"Ci si inizia a stancare. Il ricambio generazionale in agricoltura è scarso e le aziende più piccole vengono assorbite da realtà sempre più grandi. Un tempo avevamo aziende di medie dimensioni, specializzate e a conduzione familiare. Oggi con le difficoltà crescenti, molte stanno scomparendo, lasciando il posto a monoculture industriali".

Nonostante tutto però Fabio D'Erasmo non perde la passione per il suo lavoro. "Mi piace poter mettere del mio, curare ogni pianta, seguire il ciclo della natura. È un mestiere duro, ma se lo ami, non lo cambieresti per nulla al mondo".

**terremerse**  
COOPERATIVA  
PENSARE MULTIFILIERA  
AGIRE SOSTENIBILE



## TERRETRADE

**E SE IL PREZZO DEL TUO CEREALE POTESSI FISSARLO PRIMA DELLA RACCOLTA?**

**PROGRAMMA DI CONFERIMENTO CEREALI CON PREZZO PREDETERMINATO**

Con **TERRETRADE**, da ottobre a maggio, puoi fissare il prezzo su **una quota di frumento tenero misto rosso n. 3 fino non ancora raccolto** e avere la certezza di incassarla al 100%, entro 60 giorni dal conferimento.

**PER INFO**  
Per ulteriori informazioni, contatta il Tecnico di riferimento o scopri i dettagli su [terremerse.it/servizi/terretrade](http://terremerse.it/servizi/terretrade)



*Programma riservato ai soci (Cat. B).  
Quota minima associativa persone fisiche: 50€.  
Scopri di più su [terremerse.it/soci](http://terremerse.it/soci)*

Via Cà del Vento, 21 - 48012 Bagnacavallo (RA) - tel. 0545 68111  
[terremerse@terremerse.it](mailto:terremerse@terremerse.it) - [www.terremerse.it](http://www.terremerse.it)





# Pomodoro da industria, raggiunto l'accordo a 145 euro/tonnellata

PARMA – Siglato nei giorni scorsi l'Accordo Quadro per la campagna di produzione e trasformazione del pomodoro da industria del Nord Italia per l'annata in corso.

L'intesa, raggiunta in tempi definiti 'record', è stata sottoscritta dalle delegazioni di parte agricola e di parte industriale.

Il presidente dell'Oi, l'Organizzazione Interprofessionale Pomodoro da Industria Nord Italia, **Giuseppe Romanini**, esprime "grande soddisfazione per il raggiungimento dell'accordo quadro in tempi celeri e soprattutto utili per l'organizzazione, la programmazione e la conduzione della campagna 2025. La tempestività dell'intesa metterà la filiera nelle migliori condizioni per rispondere in modo efficace alla difficile situazione verificatasi nella precedente campagna. Si tratta di un risultato importante, a maggior ragione dopo il mancato accordo del 2024.

In tale contesto è apprezzabile che le parti abbiano deciso di operare congiuntamente e responsabilmente per la difesa e la valorizzazione del settore interpretando lo spirito di leale collaborazione che è alla base della stessa esistenza dell'Oi:



trasparenza, condivisione dei dati, programmazione si traducono in concreti elementi di competitività".

L'accordo prevede il deposito dei singoli contratti presso l'Oi Pomodoro entro il 28 febbraio e consentirà un'adeguata programmazione della produzione in campo per la campagna di trasformazione 2025. Riguardo il valore economico, le delegazioni di parte industriale e di parte agricola hanno raggiunto un accordo attorno ai 145 euro/tonnellata, considerate anche le modifiche alle tabelle di valutazione. L'Oi Pomodoro da Industria Nord Italia rappresenta la totalità della produzione e della trasformazione del pomodoro di tutte le regioni del Nord Italia per una superficie complessiva superiore a 40.000 ettari e oltre 3 milioni di tonnellate di pomodoro coltivato e trasformato.

Dal 1946, tutte le nostre energie al tuo servizio

Carburanti Agricoli

Gasolio Autotrazione

Gasolio Riscaldamento

Lubrificanti Agip

Serbatoi Omologati

Convenzione Associati

terremerse  
cooperativa  
scrittori 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 Libertá 87 tel.051 851105

Energia da vendere

## ASIPO: "UN BUON RISULTATO"

PARMA – I produttori, rappresentati dalla delegazione incaricata dal Tavolo Agricolo del Pomodoro, esprimono soddisfazione per il risultato economico ottenuto (145 euro/tonnellata), ovvero un aumento del 3,2% rispetto al 2024 considerate anche le modifiche alle tabelle di valutazione, e per il valore delle tempistiche con il quale è stato siglato l'accordo.

"Da sottolineare - commenta l'Organizzazione di produttori Asipo - che il prezzo complessivamente pattuito è il più alto al mondo ed il secondo più alto di sempre per quanto riguarda la storicità dell'Area Nord. Entrambi gli elementi saranno utili sia alle aziende associate per l'orientamento produttivo, sia alle Op per lo svolgimento della programmazione delle semine. La parte industriale ha mostrato consapevolezza delle difficoltà che sta incontrando il mondo agricolo reduce da una ingloriosa campagna 2024 e dall'attuale necessità di raggiungere un accordo utile all'aggregazione dei due comparti".



# Primo bilancio del Gruppo Terre Cevico come coop di primo grado

PIANGIPANE (Ravenna) - Il Gruppo Terre Cevico porta a sintesi, nel corso della Assemblea svolta a Piangipane, il primo bilancio 2023-2024 come cooperativa di primo grado registrando un fatturato 206 milioni di euro ed un utile netto di 1,6 milioni. Sono più di 960.000 i quintali di uva conferita dove la raccolta meccanizzata rappresenta ormai il 75% del totale e la Cooperativa si connota come una delle principali aziende del settore del vino in Italia.

Il primo bilancio con le incorporazioni a regime (Le Romagnole, Winex, Romagnole 2, Due Tigli, Rocche Malatestiane, Enoica) evidenzia quindi un fatturato consolidato di 206 milioni di euro, un plusvalore per soci a 8,2 milioni (il valore originato dalla differenza tra le liquidazioni dei prodotti conferiti e il prezzo di mercato) e un patrimonio netto a 79,3 milioni di euro. Dal 1 gennaio 2024 con il nuovo assetto organizzativo da Consorzio diventa Cooperativa di primo grado con filiera di produzione tutta interna e il socio viticoltore al centro del sistema e nuovo Cda. Il confronto con le annate precedenti, si legge in un comunica-

to, registra un fatturato consolidato in crescita del +5% rispetto all'esercizio precedente. Un dato che sale in doppia cifra nell'ultimo triennio per una crescita del + 51% rispetto all'esercizio 2020/2021 (136 mln) anche in funzione delle acquisizioni realizzate.

Per quanto riguarda il settore del confezionato a crescere è soprattutto il mercato italiano che sale a quota 83,7 milioni di euro registrando un +3% sull'anno precedente (81,2 mln). L'export oggi ha un'incidenza del 46% sui ricavi di prodotto confezionato del gruppo. La Cooperativa di Lugo oggi opera, anche tramite le sue controllate, su 90 nazioni con *leadership* in alcune aree come, Giappone, Svezia, Stati Uniti, Cina, Ucraina e negli ultimi sette anni ha visto una forte crescita dell'export passato dai 42,9 mln dell'esercizio 2017/18 ai 71 mln (+65%). I primi tre mercati esteri di imbottigliato vedono al primo posto il Regno Unito (9,5 milioni di Euro), il Giappone (7,7 milioni di Euro) e la Svezia (6,5 milioni di Euro).

Il canale Italia cresce in valore il mercato nella Grande distribuzione con 54,7 milioni di euro (+ 3,4%) e nel ca-

nale Horeca che vale 19 milioni di euro (+ 7,8%).

All'Assemblea sono intervenuti, tra gli altri, **Franco Donati**, presidente di Terre Cevico, il direttore amministrativo e finanziario **Linda Faggioli** e il direttore Generale **Paolo Galassi**. "Il Sistema Cevico in 60 anni ha realizzato importanti risultati per i soci ma per continuare su questa strada è necessario gestire la crescita con efficienza produttiva ed organizzativa - ha detto il presidente Donati -. Sarebbe un grave errore destinare ulteriori risorse solo per tamponare le inefficienze senza affrontare le necessarie innovazioni organizzative, societarie e tecnologiche. Fuori nessuno ci fa sconti e tutta la cooperazione agricola che guarda al futuro deve orientarsi al mercato senza indugi, senza lasciare indietro nessuno ma assumendosi anche la responsabilità di scelte inderogabili per rendere possibile la convivenza tra i principi cooperativi e l'essere vera impresa. La riorganizzazione di Terre Cevico va in questa direzione e i numeri di questo bilancio e del *budget* 2025 ne sono la dimostrazione concreta".

## Pac, siamo ad un bivio

*Segue da pag. 3 - Piccoli aggiustamenti dell'attuale legislazione sui quali è necessario fare molto di più, ma sicuramente un giusto segnale verso l'incentivare azioni collettive da parte degli agricoltori per rafforzare la loro posizione e tutelare la parte agricola da azioni di pratiche commerciali sleali, ad esempio attraverso l'obbligo di una contrattazione scritta tra le parti o rafforzando azioni di coordinamento tra Stati membri per evitare anche pratiche sleali transfrontaliere. Gli eventi climatici estremi sempre più frequenti poi, necessitano un'azione completamente diversa a livello europeo. Non è più possibile agire solo in un'ottica di accusa nei confronti dell'agricoltura ma capire che si deve agire insieme per gestire il cambiamento climatico. Gli agricoltori sono i custodi dei nostri territori, capaci di contribuire ad azioni di mitigazione e adattamento, ovviamente se messi nelle condizioni di poterlo fare. Mantenendo produttività e quindi reddito. Nel discutere delle future politiche agricole, il tema della gestione del rischio*

*dovrà essere prioritario. Gli attuali strumenti non sono in grado di dare le adeguate risposte e vanno modificati.*

### Le proposte della Cia per la riforma della Pac

La futura riforma delle azioni prevede un aumento del *budget*, con più risorse destinate al recupero e alla transizione *green* e digitale. Si vuole affrontare l'inflazione e fornire più risorse per la gestione dei rischi in agricoltura, destinando i fondi a chi vive di agricoltura e non alle rendite fondiarie. L'obiettivo è superare i titoli storici e aggiornare i criteri di assegnazione dei fondi, garantendo sostegno solo a chi produce. Le priorità includono il supporto alle aree interne, con fondi specifici per chi presidia e tutela il territorio, recuperando e garantendo i servizi e ampliando le attività connesse all'agricoltura. Infine, si punta alla semplificazione delle norme, riducendo l'accanimento burocratico verso chi investe in agricoltura e diminuendo i vincoli per facilitare l'accesso ai fondi.

# Frantoio Valsanterno scommette sull'Olio Evo dei colli bolognesi

Alessandra Giovannini

IMOLA - **Luigi Aleotti** è il nuovo amministratore delegato del Frantoio Valsanterno di Imola, primo frantoio della provincia di Bologna. L'ing. Aleotti, con vasta esperienza in vari ruoli di *management* nazionale e internazionale, è entrato nella compagine sociale dell'azienda da pochi mesi e ha già chiaro il futuro della società. "La sfida è diventare il punto di riferimento per la produzione e vendita dell'olio extra vergine di oliva sul territorio. Un progetto di sviluppo e promozione che intende fare del Frantoio un fiore all'occhiello nel panorama agricolo regionale".

## Com'è nato il Frantoio Valsanterno

Frantoio Valsanterno è un progetto iniziato nel luglio 2021, quando i soci fondatori decidono di rilevare l'ex Frantoio imolese. In poco più di tre anni il numero di

olivicoltori che affidano le proprie olive al Frantoio è più che raddoppiato (nell'ultima campagna più di 1.600 provenienti dalle colline di Bologna, passando per Imola fino a oltre Faenza), la produzione di olio è triplicata, il fatturato dell'azienda è cresciuto significativamente e gli oli Evo del Frantoio hanno ottenuto premi sulle principali guide nazionali e internazionali. Fondamentale il lavoro di squadra svolto con tutti gli interlocutori del settore: non solo fornitori e produttori di olive, ma anche istituzioni ed enti specializzati che danno risalto all'intero comparto produttivo. Un esempio è stato l'ingresso di Imola, sede dell'azienda, nel novembre dell'Associazione nazionale città dell'olio.

## L'obiettivo di breve periodo

"Il mio obiettivo - continua Aleotti - è aumentare la

conoscenza sia del nostro brand sia dell'olio Evo del territorio a dimostrazione che, anche in Emilia siamo in grado di produrre Oli Evo di eccellenza. Trascorso il primo triennio di avviamento, infatti, è giunto il momento di concentrarsi sull'espansione e di esprimere al meglio il potenziale dell'azienda valorizzando l'olivicultura del nostro territorio. Per molto tempo l'Olio Evo non è stato associato alla nostra regione, estremamente nota invece per altre eccellenze del settore food".

## Le nuove iniziative

"Il nostro team - dice ancora nuovo Ad -, lavora costantemente su nuove proposte e idee originali. Quest'anno abbiamo due nuovi oli monocultivar che si aggiungono alla nostra gamma di oli di qualità. Abbiamo



inserito prodotti a base del nostro Olio Evo che spaziano dal mondo della cosmesi a quella del cioccolato per dimostrare la versatilità del prodotto e il ruolo chiave che svolge nella tutela della salute. Ci sono progetti finalizzati ad accogliere sempre più persone in Frantoio per raccontare chi siamo e cosa facciamo, iniziative che si-

nora hanno sempre

raccolto ampi consensi, a dimostrazione del crescente interesse per l'olivicultura.

Stiamo estendendo la rete di vendita coinvolgendo un numero crescente di negozi convenzionati, un sito *e-commerce* che permetterà la consegna a domicilio. Abbiamo, poi, di recente siglato un contratto di *main sponsorship* con l'Imolese Calcio 1919, un'altra società fortemente impegnata sul territorio".

## Le iniziative con gli olivicoltori

È importante mantenere un continuo contatto con tutte quelle realtà che sono già venute da noi per lasciarci le loro olive - conclude Aleotti -. Occorre incrementare il livello di conoscenza nei vari aspetti legati alla messa in opera, concimazione, potatura e raccolta delle olive. Per fare questo organizziamo corsi presso il nostro frantoio basandoci anche sull'esperienza maturata negli anni nella gestione dei nostri uliveti che circondano il frantoio di via Nola a Imola".

## SODDISFAZIONE PER L'APPROVAZIONE DELLA RISOLUZIONE SUL SETTORE OLIVICOLE-OLEARIO A MONTECITORIO

### È stata approvata all'unanimità in commissione Agricoltura alla Camera dei deputati

Il testo unificato delle risoluzioni a prima firma degli onorevoli Raffaele Nevi (FI) e Alessandro Caramiello (M5S) sul settore olivicolo-oleario. Tra gli impegni decisi, dare maggior rilievo alla figura del frantoiano nella filiera olivicola, riconoscendo il ruolo centrale che questi professionisti svolgono nel garantire la qualità dell'olio extravergine di oliva. Un altro punto fondamentale approvato riguarda la valorizzazione delle acque di vegetazione dei frantoi oleari. Un impegno, questo, che prevede una rivisitazione della legge 11 novembre 1996, n. 574, un passo importante verso una gestione più sostenibile della risorsa idrica e dei sottoprodotti di settore, contribuendo così alla circolarità dei processi produttivi.

Da parte delle associazioni frantoiane è stato anche apprezzato l'impegno dato al Governo di farsi promotore nei tavoli europei di una modifica dell'Organizzazione Comune di Mercato (Ocm) dell'olio, per emulare il modello di successo dell'Ocm vino, la creazione di risorse fisse e stabili per gli investimenti nel settore olivicolo e la promozione dell'olio extravergine italiano sui mercati internazionali, essenziale per rafforzare il *made in Italy* e contrastare la crescente competizione. La Commissione Agricoltura ha inoltre confermato l'importanza di attivare la Commissione Unica Nazionale (Cun) per l'olio di oliva, uno strumento fondamentale per garantire la trasparenza nel monitoraggio dei prezzi e sostenere una politica unificata e coesa a livello nazionale. Un ulteriore punto approvato riguarda l'introduzione di un Sistema di qualità nazionale dell'olio extravergine di oliva di alta qualità (Sqn-Oaq), una certificazione che risponde all'esigenza crescente di un riconoscimento della qualità sostenibile, in linea con quanto già avvenuto in altri settori. Infine, l'impegno a promuovere la creazione di un'organizzazione interprofessionale del settore olio italiana, per garantire un'efficace rappresentanza e porre fine alla frammentazione della filiera, un passaggio cruciale per contrastare la concorrenza internazionale, in particolare quella spagnola, e per consolidare la posizione di *leadership* dell'Italia nei mercati globali.

## Il Comune di San Lazzaro entra nell'associazione nazionale Città dell'Olio

SAN LAZZARO SI SAVENA (Bologna) - Il comune di San Lazzaro diventa Città dell'Olio. "Entrare a far parte di questa associazione - ha detto il suo presidente, **Michele Sonnese**, in occasione della conferenza stampa di presentazione - vuol dire condividere i valori legati alla civiltà olivicola: identità, cultura e territorio, tenere a cuore il futuro dell'olivicultura, credere nel progetto della creazione di vere e proprie Comunità dell'Olio, dare supporto a produttori locali, ristoratori, operatori turistici attraverso la partecipazione alle tante iniziative come la Camminata tra gli Olivi, la Merenda nell'Oliveta, la Carta degli Oli, che mettiamo in campo per promuovere l'olio EVO, il territorio e le sue bellezze. Ma significa anche impegnarsi nel combattere l'abbandono olivicolo, incentivare l'agricoltura sociale, investire sull'oleoturismo e sulla formazione". Oggi aderiscono all'associazione più di 500 enti pubblici in tutta Italia. Sul territorio di San Lazzaro sono cinque i produttori di olio, l'Azienda Agricola Bonazza, Corte dell'Abbadessa, Fattoria Belvedere, Tenuta Santa Cecilia e 1997 Società Agricola, "che - aggiunge l'assessore al marketing territoriale e promozione del territorio di San

Lazzaro, **Juri Guidi** - sono in grado di garantire un'offerta di alta qualità, come testimonia la loro presenza all'interno della Rete di Imprese Olio Extra vergine di oliva Colli di Bologna che ha già avuto il riconoscimento di Denominazione Comunale d'Origine (De.Co.) e sta per ottenere quella Igp. Entrare nell'Associazione nazionale Città dell'Olio ci permette di valorizzare al meglio i loro prodotti e integrarli in una rete di cui fanno parte anche altre realtà locali a noi vicine, come Imola e Castel San Pietro, nell'ottica di promuovere sempre di più il Parco dei Gessi, già Patrimonio Unesco, e che crediamo valga la pena di far conoscere anche per gli ottimi oli che produce". Al termine della conferenza stampa è stata scoperta una targa collocata all'ingresso del Parco 2 Agosto che qualifica San Lazzaro come Città dell'Olio assieme al campione di sci Alberto Tomba, anche lui produttore di olio a San Lazzaro.



**GALASSI**

**Sangiovese Appassimento**

La lentezza è una virtù che coltiviamo da sempre.

# Pet therapy e didattica nel 'cuore' della "Fattoria Alex"

Luca Soliani

RONCOLO DI QUATTRO CASTELLA (Reggio Emilia) - Un'azienda da latte biologico per il Parmigiano Reggiano ma anche una fattoria didattica dove bambini, disabili e anziani traggono profondo benessere dal contatto diretto con gli animali. Stiamo parlando di Fattoria Alex che si estende sulle colline matildiche di Roncolo di Quattro Castella ed è condotta da **Silvio Ceccardi** insieme alla moglie **Fulvia Munarini**. L'impresa è stata messa in piedi nel 1973.

"Nei grandi spazi convivono serenamente tantissimi animali - inizia a spiegare Fulvia, responsabile della parte didattica dell'impresa agricola -. Oltre alle mucche in stalla e al pascolo quando il tempo lo permette, vi sono i simpaticissimi coniglietti da compagnia amanti delle pennicelle al sole e delle coccole.



maletto così delicato e rimangono molto impressionati dal contatto con un animale morbido che si muove e non è un *peluche*".

Dalla primavera all'autunno, ogni *weekend* vengono organizzati eventi per le famiglie. E sono poi tantissimi i compleanni dei bimbi e le feste delle scuole che sono organizzati a Fattoria Alex. Tutti gli anni sono poi organizzati i campi estivi con laboratori didattici.

Fulvia ha un presente da infermiera. E per questo ha allargato le attività "anche alle persone disabili e agli anziani che vivono nelle case di riposo. Abbiamo stretto accordi con strutture del territorio reggiano e, a seconda del periodo, portiamo gli animaletti o li ospitiamo nella nostra fattoria didattica. La gran parte sono stati contadini da giovani e con



Poi si possono trovare cavalli, asini, un gigantesco bue, tante caprette, oche, pecore, faraone e galline. Abbiamo iniziato nel 2019 puntando sulla didattica per bambini - entra nel dettaglio -: siamo convinti che ci sia sempre più bisogno di un contatto diretto dei più piccoli e delle famiglie con la realtà contadina che pare essere sempre più sconosciuta dai cittadini. Abbiamo ottenuto fin da subito un bel successo". 'Fattoria Alex' favorisce tantissimo "il contatto diretto dei bambini con gli animali. I piccoli non guardano semplicemente a distanza ma vengono coinvolti in attività che li fanno interagire: li facciamo entrare nei recinti e facciamo svolgere - naturalmente calibrata sulla loro età - l'attività che fa quotidianamente un allevatore. E quindi danno il latte coi biberon ai vitellini, con le carriole portano il foraggio alle mucche, e con le palette facciamo dare le granaglie alle galline.

Nel contempo, spieghiamo loro da dove viene il cibo che forniscono e perché è importante. Alcuni pensano che il fieno non venga dai campi ma dal supermercato. In questo modo imparano divertendosi".

Ma non è finita. Nell'azienda agricola viene anche praticata "la *pet therapy* con i vitelli ma soprattutto i conigli. Abbiamo visto che riscuote tantissimo successo: i bambini capiscono il senso della responsabilità di avere in braccio un ani-

questa attività è come se riavvolgessimo il nastro del tempo. Vedere i loro occhi illuminarsi mentre entrano in contatto con i coniglietti, i vitelli o il pollame riempie il cuore".

Fattoria Alex è stata premiata a Roma con il prestigioso riconoscimento nazionale 'Bandiera Verde 2024' per la sua attività zootecnica e didattica.

"È motivo di grande orgoglio - commenta la vicepresidente di Cia Emilia Romagna, **Valeria Villani** - vedere premiata a livello nazionale un'azienda agricola reggiana che produce Parmigiano Reggiano biologico, un'eccellenza nell'eccellenza. Pone grandissima attenzione all'ambiente e al benessere animale, mette al centro delle sue attività l'attenzione ai bambini e alle persone più fragili. Questo premio è stato un riconoscimento anche alla nostra agricoltura che produce eccellenze apprezzate ovunque".

Il direttore di Cia Reggio Emilia, **Fabio Pedocchi** ringrazia la struttura "che supporta le aziende associate in ogni aspetto della loro attività e gli imprenditori agricoli per il loro quotidiano lavoro che pone le sue ferme radici nella tradizione ma che è sempre più all'insegna dell'innovazione. Un lavoro che nonostante le tante difficoltà che deve affrontare, in primis gli effetti dei cambiamenti climatici, è riconosciuto a livello mondiale e porta grande lustro all'intero territorio reggiano".

# Giovani agricoltori, al via il secondo bando per imprese e competitività

BOLOGNA - Finanziato con 30 milioni di euro della programmazione dello Sviluppo rurale 2023-27 – cofinanziamento di fondi europei, statali e regionali – scatta il nuovo bando approvato dalla Giunta regionale che prevede nuovi contributi a fondo perduto per l'insediamento dei giovani agricoltori e per gli investimenti produttivi al fine di garantire la competitività delle imprese. Il bando si rivolge giovani imprenditori di età inferiore a 41 anni e attivi in agricoltura da meno di 24 mesi al momento della presentazione della domanda. I partecipanti devono presentare piani per lo sviluppo aziendale della durata massima di tre anni, con l'obiettivo di migliorare i processi produt-

“ Le domande da inoltrare online attraverso il sistema informativo Agrea entro il 26 maggio

tivi sul piano economico e della sostenibilità ambientale. Due le linee di intervento finanziate, ciascuna con 15 mln di euro: “SRE01 Insediamento giovani agricoltori” e “SRD01 Investimenti produttivi agricoli per la competitività delle aziende agricole in pacchetto giovani”. L'intervento SRE01 ha l'obiettivo di incentivare il primo insediamento in agricoltura di imprenditori agricoli giovani e professionalizzati, nonché il successivo sviluppo del loro progetto imprenditoriale.

L'avvio del processo di insediamento è identificato nel

momento di apertura della partita Iva, o in quello di modifica societaria nell'ipotesi di insediamento del giovane in società preesistente. Ciò deve avvenire inderogabilmente entro i 24 mesi antecedenti la presentazione della domanda di premio. L'intervento SRD01 è complementare al precedente e agisce a supporto delle imprese giovanili di nuova costituzione, con l'obiettivo di aumentare la competitività sui mercati delle aziende agricole e ad accrescerne la redditività, migliorandone i processi produttivi sul piano economico e la sostenibilità

ambientale. Gli imprenditori under 41 possono ottenere un premio a fondo perduto di 50.000 euro per l'avviamento dell'attività agricola. Il premio sale a 60.000 euro in caso di insediamento in aziende ricadenti in zone con vincoli naturali o altri vincoli specifici. Con l'accesso anche all'intervento SRD01, il singolo Piano d'investimento sarà soggetto ad un tetto di spesa ammissibile pari a 750.000 euro. È possibile presentare le domande entro le ore 13 del 16 maggio 2025, attraverso il Sistema informativo Agrea (Siag).

## Incontro con il Commissario Curcio per la gestione delle pratiche post-alluvione, Cia: confronto costruttivo

BOLOGNA - “È stato un confronto importante e costruttivo durante il quale abbiamo evidenziato le principali criticità che le nostre aziende agricole stanno affrontando e abbiamo presentato proposte concrete per velocizzare i processi e semplificare le procedure burocratiche post-alluvione.” Lo ha detto il presidente di Cia Emilia Romagna, **Stefano Francia** a seguito dell'incontro con il Commissario straordinario per l'alluvione, **Fabrizio Curcio**. Queste, in sintesi le principali istanze presentate:

- elasticità nelle tempistiche per le integrazioni documentali. Introduzione di una procedura formale di richiesta di proroga per evitare la chiusura automatica delle pratiche in caso di ritardi giustificati;
- potenziamento delle risorse umane e tecniche. Per accelerare le perizie dei danni e la valutazione delle pratiche, soprattutto nelle aree collinari dove si riscontrano difficoltà nel reperire periti qualificati;
- utilizzo del credito d'imposta e piattaforma Sfinge. Chiariamenti sull'attivazione della piattaforma Sfinge per facilitare l'accesso ai contributi attraverso il credito d'imposta;
- semplificazione burocratica e trasparenza. L'introduzione di procedure semplificate e la creazione di una piattaforma

online aggiornata in tempo reale per monitorare lo stato delle richieste;

- incremento delle risorse finanziarie. Un rafforzamento dei fondi disponibili per garantire un rapido accesso ai finanziamenti necessari alla ricostruzione;
- coinvolgimento delle amministrazioni locali e piani di prevenzione. Rafforzamento della collaborazione con i Comuni e la Regione e l'adozione di piani speciali per la messa in sicurezza del territorio e la prevenzione di future emergenze. Abbiamo inoltre sottolineato la necessità di interventi rapidi e tempestivi, accelerando il più possibile le procedure per dare risposte concrete e immediate alle imprese agricole che da troppo tempo stanno soffrendo una condizione di grave difficoltà. “La Confederazione sta collaborando con l'Assessorato all'Agricoltura e con l'assessore Alessio Mammi - ha detto Francia - che fin da subito ha supportato le nostre richieste. Abbiamo inoltre ribadito l'importanza di un dialogo continuo tra le istituzioni e le realtà agricole del territorio e ci auguriamo che le proposte avanzate possano essere accolte e tradotte in azioni concrete a beneficio delle nostre aziende, che rappresentano il cuore pulsante dell'economia locale”.

# Bruxelles 'inverte' la marcia sulla agricoltura europea

Segue da pag. 2 - "C'è tutto e anche più di quello che ci si poteva aspettare -commenta il presidente nazionale di Cia, **Cristiano Fini**-". Il documento di visione per il sistema agroalimentare Ue da qui al 2040, presentato oggi, interpreta finalmente i nostri *input* per ridare vero protagonismo all'agricoltura, da incentivare, sostenere, difendere e non da mistificare e penalizzare come accaduto fino a ora. L'impresa sarà ardua sia sotto il profilo politico che sul fronte della riorganizzazione delle risorse -aggiunge-, monitoreremo *roadmap* e azioni, da Bruxelles a Roma, perché questa sia la volta buona".

Si rafforza, quindi, l'attenzione di Cia su una serie di punti scritti: dal più generale riposizionamento della dimensione economica e sociale, prioritaria rispetto a quella ambientale, e dove la sostenibilità trova nell'agricoltura un'alleata strategica, all'impegno per la redditività e la competitività delle imprese agricole alle quali va riconosciuto il giusto prezzo, garantito il rispetto del principio di reciprocità nelle relazioni commerciali e assicurata la trasparenza sull'origine in etichetta.

A queste promesse, si aggiunge quella lungamente sollecitata da Cia per una Pac più semplice e mirata, soprattutto a sostegno maggiore degli agricoltori davvero attivi; e quella auspicata rispetto al binomio fitofarmaci-Tea. Bene che si prospetti ancora l'uso dei primi se manca l'offerta

“ La Commissione europea ha presentato la sua 'Visione', Cia: “il documento risponde a nostre istanze su una Pac più equa, giusto reddito e aree interne”



di valide alternative, come le tecniche genomiche su cui accelerare, nella difesa delle colture dalle malattie.

Piace a Cia anche il paragrafo sulla zootecnia, affinché metta fine a *fake news* e attacchi ingiustificati nei confronti di un settore strategico per l'economia del Paese, ma ancora di più essenziale per l'agricoltura e la coesione delle aree interne. Quest'ultime che il testo definisce “funzionali”,



facendo sintesi, di fatto, rispetto all'approccio atteso da Cia, in prima linea per la valorizzazione delle zone rurali anima dell'agricoltura italiana, poli di comunità, radici fondamentali di quella sovranità alimentare tra gli obiettivi dichiarati dalla stessa comunicazione Hansen.

Cia prende nota anche del richiamo concreto, e nel metodo, al ricambio generazionale in agricoltura e alla fiscalità agevolata per favorire la connessione pensionati-giovani, alla multifunzionalità e alla creazione di una piattaforma che valorizzi l'apporto delle donne nel comparto, ad asset chiave come l'innovazione e la digitalizzazione, la formazione e la consulenza, cruciali per lo sviluppo del settore.

“L'agricoltura può tornare

davvero a essere attraente e autorevole -conclude Fini-. Il cibo buono e sicuro deve tutto ad aziende agricole solide, territori forti, generazioni di imprenditori messi nelle condizioni di innovare e al legame da ristabilire tra questi tre attori.

Grazie al commissario Hansen per il tenore dell'impegno scritto, adesso serve la certezza dei regolamenti, ma soprattutto del *budget*. Ci appelliamo, per questo, anche al ruolo di supervisore dell'agricoltura affidato al vicepresidente esecutivo, Raffaele Fitto. C'è un lavoro importante da fare per la revisione del Quadro finanziario pluriennale e occorre una valutazione seria della proposta di un Piano unico per l'utilizzo dei fondi di coesione e Pac”.

## Aiuti alle imprese di montagna, zone svantaggiate, giovani e benessere animale, Cia: bene la programmazione del Psr

BOLOGNA - Contributi unitari ad ettaro più alti alle imprese agricole di montagna e delle altre zone della regione con svantaggi naturali, un incremento della dotazione per i bandi dedicati alla produzione integrata e dell'aliquota di sostegno per gli agricoltori che investono nel miglioramento del benessere degli animali in allevamento. Sono queste alcune delle proposte di modifica al Complemento di programmazione per Sviluppo Rurale dell'Emilia Romagna 2023 – 27 a cui la Regione ha dato il via libera nell'ultima seduta di Giunta, con la finalità di riallocare le risorse a disposizione per meglio soddisfare le esigenze emerse durante l'attuazione del Piano. La Cia esprime soddisfazione per le decisioni assunte che rappresentano un segnale concreto di attenzione nei confronti delle aziende agricole che operano in montagna e nelle zone con svantaggi naturali, nonché per il ricambio generazionale e il benessere animale. "Si tratta – afferma-

### QUESTE LE RISORSE MESSE IN CAMPO

BOLOGNA - Complessivamente le risorse riallocate ammontano a quasi 10 milioni di euro, sul totale della dotazione complessiva del Complemento di programmazione per Sviluppo Rurale dell'Emilia Romagna 2023- 2027, che verranno utilizzati per potenziare le linee di intervento che necessitano di un maggiore fabbisogno.

#### Zone svantaggiate

Di particolare rilievo la misura che prevede l'aumento del sostegno agli agricoltori che operano in montagna e nelle zone con svantaggi naturali, in considerazione del divario di reddito rispetto a quelli operanti in zone ordinarie e della tendenza allo spopolamento delle aree caratterizzate da svantaggi naturali, anche a seguito degli eventi franosi che hanno colpito il territorio montano e collinare emiliano-romagnolo nell'ultimo periodo. Il supporto alle aziende che hanno sede in queste zone avverrà lungo due direzioni.

In primo luogo, è previsto l'aumento delle indennità compensative ad ettaro nelle aree svantaggiate montane e non montane per sostenere il reddito degli agricoltori. Per le aziende in zone montane l'importo massimo riconoscibile ogni anno per ettaro di superficie passa da 200 a 300 euro per le imprese agricole zootecniche e da 125 a 200 per le altre imprese. Per quanto riguarda le aziende collocate in altre zone naturalmente svantaggiate. L'importo massimo riconoscibile per ettaro di superficie agricola per anno passa da 60 a 150 euro.

L'altro fronte di intervento riguarda il ricambio generazione e gli aiuti ai giovani agricoltori che decidono di stabilirsi in queste aree. Il contributo per l'insediamento passa da 60mila a 70mila euro.

#### Produzione integrata

Per quanto riguarda il bando destinato al sostegno della produzione integrata, vista l'alta mole di domande attese, si intende aumentare la dotazione prevista. Che passerà da una cifra superiore ai 17 milioni di euro a circa 23 milioni, in modo da poter sostenere impegni annuali per 7.7 milioni. A tale scopo le risorse necessarie all'intervento ammontano a circa 6 milioni.

#### Benessere animale

Vista l'importanza della causa e la crescente sensibilità rispetto al tema, aumenterà anche l'aliquota di sostegno per incoraggiare maggiormente gli allevatori ad intraprendere investimenti volti al miglioramento del benessere degli animali negli allevamenti, che passerà dal 65% al 70%.



no **Alberto Notari**, presidente di Cia Emilia Centro e **Manuel Quattrini**, vicedirettore Cia Emilia Romagna, che hanno seguito i lavori della Consulta Agricola Regionale – di misure fondamentali per il sostegno al settore agricolo regionale, in particolare per quelle imprese che operano in condizioni più difficili. Accogliamo con favore queste decisioni, frutto di istanze che abbiamo sostenuto con convinzione in sede di Consulta. L'aumento dei contributi unitari per ettaro nelle zone montane e svantaggiate rappresenta un passo importante per garantire la sostenibilità economica delle aziende e contrastare lo spopolamento di queste aree".

"L'agricoltura nelle zone svantaggiate – sottolinea Notari – riveste un ruolo cruciale non solo dal punto di vista economico, ma anche sociale e ambientale. Le aziende agricole montane e collinari contribuiscono alla tutela del territorio, alla prevenzione del dissesto idrogeologico e alla conservazione del paesaggio e della biodiversità. Tuttavia, queste realtà affrontano difficoltà operative maggiori rispetto alle aziende di pianura, sia in termini di costi di produzione sia di accesso ai mercati. Per questo motivo, Cia ha fortemente sostenuto la necessità di rafforzare gli aiuti in queste aree, riconoscendone il valore strategico per il futuro dell'intero comparto agricolo". Per Manuel Quattrini "Queste scelte vanno nella direzione giusta per garantire maggiore competitività alle nostre imprese agricole e rafforzare l'agricoltura emiliano-romagnola, favorendo una transizione più sostenibile e inclusiva. Continueremo a lavorare con l'assessore Mammi affinché tali strumenti possano essere sempre più efficaci e rispondere alle reali esigenze del settore".

"Monitoreremo l'attuazione delle misure e proseguiremo il confronto con le istituzioni – conclude Notari – affinché l'agricoltura della regione possa contare su strumenti di supporto sempre più adeguati e mirati.

#### Le misure approvate dalla Regione prevedono

- Incremento delle indennità compensative per ettaro nelle aree svantaggiate: nelle zone montane, il contributo per le imprese agricole zootecniche passa da 200 a 300 euro per ettaro, mentre per le altre aziende da 125 a 200 euro. Per le imprese situate in altre aree svantaggiate, l'importo massimo riconoscibile per ettaro sale da 60 a 150 euro.
- Sostegno ai giovani agricoltori: il contributo per il primo insediamento nelle aree svantaggiate aumenta da 60mila a 70mila euro, incentivando così il ricambio generazionale.
- Aumento del sostegno per il benessere animale: per incentivare gli allevatori ad adottare misure di miglioramento, l'aliquota di sostegno passa dal 65% al 70%.

# Danni 2023, fondamentale il primo step per sbloccare i risarcimenti

BOLOGNA - "Eventi calamitosi, bene il primo step per sbloccare i risarcimenti 2023, ora serve uno slancio per erogare più risorse". È il commento del presidente di Cia Emilia Romagna, Stefano Francia, che sottolinea "il passo decisivo che è stato compiuto al tavolo negoziale con Agricat a Roma, grazie all'azione determinante di Cia Emilia Romagna".

Questo primo risultato, scrive la Cia, rappresenta una base fondamentale per sbloccare il meccanismo di risarcimento dei danni subiti dalle imprese agricole colpite dalle gelate primaverili di aprile e dall'alluvione di maggio 2023.

"Tuttavia, è necessario un ulteriore sforzo per accelerare il processo e garantire che le risorse già disponibili vengano erogate al più presto – prosegue Francia -. Grazie al nostro impegno sono stati definiti criteri più equi e aderenti alla reale entità dei danni subiti. Questo ha permesso di incrementare significativamente gli importi riconosciuti: oltre 80 milioni di euro per i danni legati all'alluvione e oltre 35 milioni per quelli causati dalle gelate". Un risultato importante, ma che da solo non basta. "Si tratta solo un primo step – rimarca ancora Francia – ma ora è indispensabile imprimere uno slancio per accelerare l'erogazione delle risorse disponibili, per offrire un ristoro concreto e tempestivo alle aziende agricole. I nostri agricoltori, già duramente colpiti da eventi calamitosi senza precedenti, non possono permettersi ulteriori ritardi". A partire dalla prossima settimana gli agricoltori coinvolti riceveranno comunicazioni ufficiali via Pec con gli esiti istruttori. Sarà garantita la possibilità di richiedere

“ Per la Confederazione ora serve uno slancio per erogare più risorse

un riesame entro 10 giorni, qualora vi fossero elementi da rettificare o integrare. Un altro segnale dell'attenzione posta nel garantire trasparenza ed equità nel processo.

"Continueremo a vigilare affinché il percorso intrapreso non si arresti e si concretizzi in risposte adeguate alle esigenze del comparto agricolo – sottolinea il presidente Cia -. Prosegue il nostro impegno per realizzare politiche agricole che proteggano il territorio e sostengano con decisione il lavoro degli agricoltori e ribadiamo l'urgenza di un'azione più incisiva e concreta per trasformare le risorse stanziata in un reale supporto al settore. Tuttavia – osserva Francia – è doveroso sottolineare che lo strumento attualmente a disposizione presenta alcuni limiti dal punto di vista procedurale e dei parametri adottati. Per questo motivo, è indispensabile prevedere una revisione dello strumento stesso in un futuro prossimo, per renderlo più adeguato ed efficace nel rispondere alle esigenze del comparto agricolo. Al momento – conclude il presidente di Cia Emilia Romagna – la priorità resta quella di affrontare l'emergenza con i mezzi a disposizione, cercando di ottenere il massimo risultato possibile per supportare le imprese agricole in difficoltà". ■

## Consorzi di bonifica Emilia Romagna: 1,2 miliardi di euro in opere necessarie per fronteggiare il cambiamento climatico

BOLOGNA - Centoundici interventi strategici, più le ordinanze commissariali, che coinvolgono 1.100 imprese: è il numero delle infrastrutture utili per migliorare la gestione della risorsa idrica, opere presentate dall'Anbi per arginare la lunga catena di eventi estremi che hanno caratterizzato l'ultimo decennio, e che hanno l'obiettivo di incrementare la capacità di adattamento e resilienza delle comunità emiliano-romagnole. Nei giorni scorsi i progetti e le tempistiche sono stati illustrati dal presidente Anbi, **Francesco Vincenzi**.

"I Consorzi di bonifica associati ad Anbi – ha detto Vincenzi – in questa delicata fase storica, stanno facendo con responsabilità la loro parte e grazie alle linee di finanziamento intercettate, al consolidamento delle partner-

ship con Ue, Governi e Regioni e alla capacità progettuale unita alla rapidità di esecuzione, stanno realizzando circa 300 opere per un valore di 3 miliardi di euro in tutta Italia. E in questo scenario nazionale i Consorzi di Anbi Emilia Romagna rappresentano un terzo del valore complessivo per la realizzazione delle nuove infrastrutture o per l'adeguamento e ammodernamento di quelle esistenti: opere strategiche per la mitigazione e l'adattamento dei territori e il risparmio idrico, stoccaggio, derivazione e distribuzione della risorsa, consolidamenti arginali, casse di laminazione, tutte volte a migliorare la gestione della risorsa idrica da Piacenza a Rimini".

Oggi gli 8 Consorzi di bonifica dell'Emilia Romagna più il Canale Emiliano Romagnolo, grazie ai finanziamenti

ottenuti a partire dal 2018 fino al 2024 e nonostante il periodo dell'emergenza pandemica, stanno tutti lavorando per ultimare entro il 2026 infrastrutture per 800 milioni di euro che raggiungono 1,2 miliardi di euro (sommando anche le recenti ordinanze commissariali a seguito dell'alluvione del 2023 negli areali interessati). Rilevante è la percentuale di realizzazione dei progetti che per quanto concerne il solo Pnrr è tra le più alte dell'intero Paese. All'incontro sono intervenuti la sottosegretaria alla presidenza **Manuela Rontini** l'assessora all'Ambiente, Programmazione territoriale, Mobilità e Trasporti, Infrastrutture **Irene Priolo**, l'assessore all'Agricoltura e agroalimentare, Caccia e Pesca, Rapporti Ue **Alessio Mammì** e il direttore generale di Anbi **Massimo Gargano**.

# 'Corte dell'Abbadessa' vince l'edizione 2025 di Agrichef Emilia Romagna

E.A.

FERRARA - L'agriturismo "Corte dell'Abbadessa di San Lazzaro di Savena (Bologna) si è aggiudicato la sesta edizione di Agrichef Festival Emilia Romagna, l'evento, promosso da Cia-Agricoltori Italiani e Turismo Verde con l'obiettivo di valorizzare le ricette tradizionali, rivisitate o innovative degli chef che lavorano negli agriturismi di tutta la regione. 'Tortelli di farina di castagne ripieni di patate e scalogno, al ragù bianco di coniglio, pioppini e tartufo' è la ricetta proposta dall'agrichef **Federico Mei** dell'azienda bolognese, coadiuvato da due giovani allievi del Vergani Navarra di Ferrara, istituto che ha ospitato la competizione

“ *L'agriturismo andrà a Roma per la sfida finale* ”

regionale a cui hanno partecipato 5 imprese agrituristiche del territorio emiliano romagnolo. I giovani allievi della scuola sono stati coinvolti nelle preparazioni e hanno dato il loro 'tocco' alle cinque ricette degli agrichef in gara. "I cuochi degli agriturismi in gara e soprattutto gli allievi di questa scuola alberghiera hanno dimostrato di essere davvero il futuro dell'arte culinaria dei nostri territori - ha detto **Massimo Bottura**, presidente regionale di Turismo Verde -. Vorremmo che una volta usciti da scuola fossero presenti nelle nostre aziende agrituristiche: li invitiamo a lavorare con noi per capire la profonda relazione che esiste nelle nostre cucine con la stagionalità dei prodotti agricoli. Lo chef di un agriturismo deve essere, infatti, in perfetta sintonia con quello che produce e con il territorio - ha sottolineato Bottura - accogliendo la tradizione rurale

e magari rivisitandola in maniera innovativa e originale, come abbiamo visto fare oggi. Credo che la semplicità delle ricette, la 'povertà' degli ingredienti e la capacità di raccontare i territori sia il valore aggiunto degli agriturismi emiliano-romagnoli, un patrimonio che va promosso e valorizzato". "Per noi è la prima partecipazione a questo evento ed è una soddisfazione aver ottenuto questo riconoscimento - ha dichiarato l'agrichef vincitore Federico Mei -. La ricetta di questi tortelli, preparati con ingredienti che appartengono alla tradizione agricola come patate e scalogno e quelli "del bosco" come funghi e tartufo, è dedicata alla nostra famiglia, alle materie prime della loro infanzia e del nostro territorio". Oltre al vincitore hanno partecipato a una vera e propria gara del gusto l'agriturismo "Le Casette" di Castelvetro di Modena con un secondo piatto ricco di sapore, che

rivisita in maniera del tutto originale una consuetudine delle case contadine: "Seconda vita al manzo del brodo". Poi la "Pasta e fagioli 2.0" destrutturata e ricca di gusto, un piatto che non può mancare in un menu della tradizione rurale, preparato dall'agriturismo "San Paolo" di Castelfranco Emilia (Mo) e la "Zuppa di cipolle" portata in tavola dall'agriturismo "La lepre bianca" di Cento (Fe), un classico esempio di ingredienti semplici, ma capaci di creare una vera armonia di sapori. Ha chiuso la cinquina degli agrichef l'agriturismo "Dal Maggi" di Modigliana (Fc) con la sua "Minestra di Ceci, Spuntature di Maiale e Verza", un piatto dal cuore "povero" e dal sapore sorprendente. La 'Corte dell'Abadessa' si confronterà a marzo all'Istituto Amerigo Vespucci di Roma con i vincitori delle altre regioni italiane: li verrà decretato il miglior Agrichef nazionale del 2025.



## LA GIURIA DI ESPERTI

Le ricette sono state esaminate da una giuria di cinque giudici popolari e da 5 esperti del settore e appassionati di cucina: **Giuseppe Boccuzzi**, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Emilia-Romagna; **Massimiliano Urbinati**, dirigente scolastico dell'Istituto Vergani Navarra; **Beppe Boni**, giornalista de Il Resto del Carlino, esperto di agroalimentare; **Valeria Villani**, vicepresidente di Cia-Emilia Romagna e **Angela Travagli**, assessore alle Politiche del Lavoro del Comune di Ferrara.

## L'ibis sacro, originario dell'Egitto, ormai è di casa in Em

Stefano Bussolari, già Commissario Polizia locale città metropolitana di Bologna

La recente e massiccia comparsa dell'ibis sacro (*Threskiornis aethiopicus*) nel Nord-Italia potrebbe essere riconducibile a soggetti liberatisi dalla cattività. Alcune fonti attendibili sostengono che, circa quaranta anni fa, alcuni individui fuggirono da parchi zoologici e da giardini privati francesi e successivamente si sarebbero riprodotti con successo, dando vita a popolazioni stabili esterne alle strutture. Alcuni soggetti facenti parte di questi gruppi sarebbero poi arrivati per irradiazione sul vicino territorio italiano. Altri, invece, ritengono che possano essere scappati direttamente da zoo o da allevatori privati italiani che pure erano presenti tra Piemonte (vercellese) e Lombardia. In ogni caso si tratta di animali "aufughi" sfuggiti dalla cattività e adattatisi all'ambiente esterno, come spesso succede per le specie esotiche.

È originario dell'Egitto, dove per secoli è stato considerato sacro, ma non per questo protetto in senso assoluto, in quanto veniva sovente sacrificato in omaggio agli Dei per scongiurare le ricorrenti epidemie di peste. Era considerato il simbolo di Thot, dio dell'intelligenza, della luna, della saggezza, misuratore del tempo, inventore della scrittura, dei numeri e rappresentato anche con un ibis nel suo geroglifico.

Attualmente è presente in Mesopotamia e nell'Africa sub-sahariana, ma ormai estinto nell'Egitto stesso. Per contro, l'ibis sacro è ormai assiduamente presente sia nelle valli e risaie d'Oltrepò sia in zone umide e aree ripariali, ma anche agricole, dell'Emilia Romagna. Infatti, oltre che nel delta del Po, lo si può intercettare in prossimità di "maceri", canali di bonifica, fossati e campi coltivati a nord della via Emilia.

Benché gli impatti da ibis sugli ecosistemi in genere siano ancora poco noti sembrerebbero rari se non quasi nulli gli asporti trofici diretti su colture agrarie di pieno campo, fatto salvo il fattore meccanico; cioè il danno potenzialmente arrecato dal calpestio e dal sondaggio della parte più superficiale del terreno agrario che l'ibis pone in essere col becco per la ricerca ed il procacciarsi della entomofauna quando staziona su appezzamenti coltivati. Consideriamo che l'ibis adulto può raggiungere il peso di 1,5 Kg.

Il mondo agricolo deve tuttavia monitorare eventuali danni su giovani piante erbacee investite a seminativo, specialmente in fase di emergenza post-semina che durante la ricerca in genere di invertebrati, gli ibis possano compromettere con danni da rovesciamento o scalzamento indiretto. L'ibis sacro è un uccello di valle con dimensioni ragguar-

devoli: l'apertura alare è di circa 110-120 cm, con il capo e il collo calvi, di colore nero; gli individui adulti raggiungono generalmente una lunghezza di 65-70 centimetri.

Il becco è ricurvo, lungo e rivolto verso il basso, è anch'esso di colore nero, così come le zampe. Il piumaggio di questa specie, è fondamentalmente bianco ad eccezione delle terziarie e delle estremità delle remiganti primarie e secondarie che sono invece neri con riflessi violacei. Gli occhi sono marroni con anello orbitale rosso scuro ed i sessi sono molto simili, mentre i giovani presentano un piumaggio bianco sporco, un becco più piccolo e alcune piume brunastre sul collo, penne scapolari bruno-verdastre e copritrici primarie più nere. Di solito è silenzioso, ma occasionalmente emette

rumori striduli. In volo tiene il collo allungato in avanti e le zampe slanciate (modalità simile alla cicogna bianca). In volo si può notare la sotto ala di un bianco meno intenso rispetto a quello del piumaggio. La deposizione di 3-4 uova avviene tra marzo e settembre. La longevità accertata in natura può oltrepassare i 20 anni.

L'ibis sacro è una specie gregaria e molto socievole, che si lascia facilmente osservare a coppie o a piccoli gruppi. Questo pellicaniforme può nidificare in colonie comprendenti fino a centinaia di coppie, spesso in compagnia di altre specie come gli aironi. Il raggrupparsi in grandi numeri è una probabile strategia che riduce i rischi della predazione che può subire in particolare da parte di corvidi e rapaci. Nidifica negli alberi e negli arbusti in prossimità di zone

stagnanti, ma anche a terra se ha disponibilità di ripari.

Attraverso la marcatura con contrassegni colorati Ispra ha visto che gli ibis sono in grado di compiere movimenti diretti che li portano a raggiungere nuovi siti, ma anche pendolarismi tra località distanti centinaia di km seguendo la disponibilità stagionale di risorse alimentari. Si tratta di una specie considerata onnivora e opportunista anche se, di fatto, si nutre prevalentemente di piccoli vertebrati, d'invertebrati, anellidi, crostacei, molluschi, pesci, anfibi, rettili, piccoli mammiferi (toporagni e topi campagnoli), nonché uova e pulcini di altre specie. Si nutre pure di carogne e rifiuti non correttamente smaltiti dall'uomo. Cerca il cibo sondando il terreno e le acque palustri con la punta morbida e sensibile del becco, dotato di microscopici sensori tattili che gli permettono di insidiare le prede che vengono catturare con movimenti rapidi anche senza essere viste direttamente. Spesso si riunisce in formazione durante la ricerca del cibo, ►



## Ilia Romagna è oggetto di monitoraggio

► unendo le forze per una strategia di ricerca più efficace e per non lasciare troppe vie di fuga alle potenziali prede.

Nonostante la sua dieta preponderante sia carnivora non si può escludere a priori che si nutra, per una piccola quota parte, di vegetali, in genere semi o alghe.

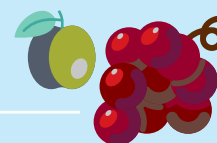
Attraverso le Organizzazioni Professionali e in costante contatto con i tecnici dei Servizi Territoriali Agricoltura Caccia e Pesca della Regione, si dovranno fornire informazioni e dati per dimensionare il tema dei possibili impatti, alla luce peraltro di possibili interventi preventivi. Infatti, nei bandi periodici che la Regione mette a disposizione nei Piani di Sviluppo Rurale, potrebbero trovarsi presidi di prevenzione utili (detonatori, sagome, "distress call", scaccini acustici e quant'altro la tecnologia ci metterà a disposizione).

Il comparto del settore primario che nei limiti potrebbe avere le maggiori ripercussioni, e quindi anch'esso da attenzionare, potrebbe essere quello della piscicoltura e degli allevamenti ittici o di mitili in acque interne o marine. Come conseguenza delle sue attività di alimentazione, l'ibis potrebbe,

infatti, causare danni alle attività di allevamento di pesci e molluschi. In questo caso il danno oltre che diretto, potrebbe essere sanitario per la possibile funzione di vettore di trasmissibilità di problematiche sanitarie; in questo caso sarà fondamentale il costante supporto sia con i Servizi Veterinari pubblici sia con Ispra.

Va detto anche che nella dieta hanno pure il Gambero della Louisiana; in questo senso gli ibis possono rappresentare un elemento di controllo naturale contro un'altra specie invasiva d'interesse unionale il cui controllo risulta altrettanto problematico e difficile. Inoltre, in primavera-estate gli ibis si nutrono, tra l'altro, di larve di insetti, anche dannosi per l'agricoltura. Il settore agricolo deve fare i conti con specie invasive ben più problematiche, mentre pare in maggiore apprensione il mondo della conservazione essendo infatti l'ibis un predatore di uova e pulcini di varie altre specie di uccelli autoctoni, come sterne, garzette, anatre, uccelli marini e uccelli di palude. Inoltre, potrebbe competere per i siti di nidificazione con altri uccelli.

## SERVIZIO VINOLEICO



### Novità su Ocm ristrutturazione e riconversione vigneti 2025/26

Michael Ieranò

DALLA REDAZIONE - Con l'approvazione del bando Ristrutturazione e Riconversione Vigneti 2025/26 sono state inserite alcune novità per cui consigliamo ai lettori un'attenta analisi.

Da quest'anno, sia in caso di riconversione varietale che ristrutturazione, il richiedente dovrà produrre una relazione in cui si giustifichi il cambiamento di varietà o il reimpianto in una superficie diversa o con diverso sistema di allevamento. Nelle scorse settimane è stato prodotto un fac-simile disponibile presso gli uffici tecnici di riferimento. Rispetto alla precedente annualità, non sarà possibile scorporare i lavori di preparazione del terreno e concimazione di fondo. Mantenuta invece la possibilità di tenere separato l'uso delle strutture di sostegno, che dovranno essere o nuove nella loro totalità o usate nella loro totalità.

Per quanto riguarda i controlli "ex-ante" prima dell'operazione, in caso di disallineamento con quanto presente a schedario viticolo, decadrà la superficie oggetto di difformità e non l'intera domanda.

È stata però introdotta una tolleranza del 10% per sestri di impianto o superfici diverse all'inclusione di equipollenze su talune forme di allevamento a spalliera.

La scadenza per la presentazione delle domande di sostegno è fissata per il 30 marzo 2025 alle ore 13.

#### Ocm Investimenti 2025/26.

Con l'approvazione del bando per l'annualità corrente sono ufficiali alcune modifiche introdotte, tra le quali l'innalzamento della soglia massima di spesa a due milioni di euro, ma soprattutto l'abbassamento della soglia minima a diecimila euro. Aspetto richie-

sto in fase di confronto preliminare. Confermata la necessità di possedere una superficie a vigneto minima di 3,5 ettari, risultante dallo schedario viticolo. Per le aziende di base, l'importo massimo di spesa ammissibile sarà di ottanta mila euro per ettaro di vigneto. Saranno richiedibili varianti al progetto sia per investimenti annuali che biennali.

La scadenza per la presentazione delle domande di sostegno resta fissata per il 30 aprile 2025 alle ore 13.

Concludiamo ricordando che ai sensi del Reg. (Ue) 2022/126, a partire dall'annualità 2023/24, tutti gli interventi oggetto di finanziamento (Ristrutturazione vigneti e Investimenti) dovranno rispettare il vincolo di proprietà o possesso per cinque anni successivi alla presentazione della domanda di pagamento a saldo finale.

# Crescono i rischi nei luoghi di lavoro e in agricoltura

Luca Brigo

DALLA REDAZIONE - L'analisi dei dati Inail 2024 presentata recentemente dall'Istituto mostra un incremento significativo degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali, con particolare impatto in settori critici come l'agricoltura. La relazione dell'Inail ha fornito una panoramica generale della situazione in Italia, ma in questo articolo mi soffermerò su un'analisi più dettagliata della situazione nella nostra Regione e sulle dinamiche che caratterizzano il comparto agricolo in generale.

## 1. Andamento Nazionale degli Infortuni e delle Malattie Professionali

Nel 2024, gli infortuni denunciati in Italia sono stati 589.571 (+0,7% rispetto al 2023), mentre gli infortuni mortali sono saliti a 1.090 (+4,7%). Il settore più colpito per infortuni mortali è il trasporto e magazzinaggio (23 casi), seguito da agricoltura (15 casi) ed edilizia (11 casi).

Le malattie professionali denunciate sono aumentate del 21,6%, passando da 72.754 nel 2023 a 88.499 nel 2024. Questi dati evidenziano la necessità di maggiori controlli e misure di prevenzione.

## 2. La situazione per l'Emilia Romagna

In Emilia Romagna nel 2024 si sono registrati 75.868 infortuni denunciati, con una riduzione dell'1,1% rispetto ai 76.687 del 2023. Tuttavia, gli infortuni mortali sono aumentati da 91 a 96 (+5,5%).

Le province con il maggior numero di infortuni denunciati sono Bologna (16.546), Modena (14.623) e Reggio Emilia (9.292). L'aumento più significativo degli infortuni mortali si è registrato nelle province di Bologna (+9) e Rimini (+6).

Per quanto riguarda le malattie professionali, il numero di denunce è cresciuto del 15,8%, passando da 6.516 nel 2023 a 7.543 nel 2024. L'incremento più elevato si registra nelle province di Piacenza (+32,2%) e Ferrara (+25,3%).

Il settore agricolo, che rappresenta una componente fondamentale dell'economia italiana, è caratterizzato da un elevato tasso di infortuni e malattie professionali.

Nel 2024, in Emilia Romagna si sono registrati 3.726 infortuni denunciati in agricoltura, con un aumento del 2,9% rispetto ai 3.622 del 2023. Gli infortuni mortali nel settore agricolo sono stati 15, un dato in lieve diminuzione rispetto ai 16 casi del 2023 (-1).

Se si confrontano questi dati con altre regioni italiane, emerge che l'Emilia Romagna si colloca tra le regioni con un'incidenza media-alta di infortuni in agricoltura. Ad esempio:

- Lombardia: 4.102 infortuni denunciati, 13 mortali;
- Veneto: 3.980 infortuni denunciati, 14 mortali;
- Toscana: 3.512 infortuni denunciati, 12 mortali;
- Puglia: 4.540 infortuni denunciati, 16 mortali.

Questi dati indicano che l'Emilia Romagna è tra le regioni più colpite, con numeri superiori a quelli della Toscana ma leggermente inferiori alla Lombardia e alla Puglia. Le cause principali degli infortuni in agricoltura sono legate all'uso di macchinari pesanti, cadute dall'alto, schiacciamenti e ribal-

tamenti di trattori. Un altro elemento critico è la presenza di lavoratori anziani: il numero di infortuni tra gli over 65 è cresciuto significativamente (+50% rispetto all'anno 2023), indicando una maggiore vulnerabilità di questa fascia di lavoratori.

Sul fronte delle malattie professionali, l'aumento in agricoltura è altrettanto significativo. Le patologie più frequenti sono legate a disturbi muscoloscheletrici, esposizione a agenti chimici, malattie respiratorie dovute all'inalazione di polveri organiche e pesticidi, e problemi dermatologici derivanti dal contatto con fitofarmaci e sostanze irritanti.

L'aumento costante degli infortuni e delle malattie professionali, sia a livello nazionale sia nel settore agricolo, sottolinea la necessità di interventi urgenti che in buona sostanza non potranno che focalizzarsi verso provvedimenti di questa natura:

Rafforzamento delle ispezioni e delle sanzioni per le aziende che non rispettano le normative sulla sicurezza.

Miglioramento della formazione obbligatoria per i lavoratori, con particolare attenzione alla prevenzione dei rischi specifici dell'agricoltura.

Investimenti in tecnologie di sicurezza, come dispositivi anti-ribaltamento per i trattori e attrezzature ergonomiche per ridurre i disturbi muscoloscheletrici.

Maggiore tutela dei lavoratori anziani, con adeguamenti delle mansioni e controlli sanitari più frequenti.

L'analisi dei dati Inail 2024 ha evidenziato sostanzialmente un incremento complessivo degli infortuni e delle malattie professionali in Italia in quasi la totalità dei comparti produttivi con un focus critico sul settore agricolo e sull'Emilia Romagna, che continua a registrare alti livelli di rischio.

Sicuramente le Istituzioni, il Governo e le Parti Sociali ciascuna per le proprie competenze, adotteranno tutti gli strumenti necessari affinché si possa arginare questa dinamica crescente. Al contempo, anche le imprese e i lavoratori non dovranno sottovalutare questo aspetto ed adoperarsi sempre maggiormente in misure efficaci di prevenzione e sicurezza al fine di invertire questa tendenza negativa e garantire condizioni di lavoro più sicure per tutti.

## LA REGIONE EMILIA ROMAGNA AUTORIZZA PER TUTTO IL 2025 LA RACCOLTA MANUALE DEL LEGNAME A USO PRIVATO NEI CORSI D'ACQUA

BOLOGNA - Viene estesa a tutto il 2025 l'autorizzazione dell'Agenzia regionale per la Sicurezza territoriale e la protezione civile a raccogliere il legname caduto in alveo o trasportato nei pressi delle sponde in aree demaniali da parte dei privati nei corsi d'acqua del reticolo emiliano-romagnolo. Lo rende noto la Regione Emilia Romagna con un comunicato sottolineando che si tratta di un'attività che affianca e non sostituisce in alcun modo la pulizia degli alvei, che resta in capo alla Regione, ma rappresenta la possibilità di raccogliere manualmente, per soli usi personali e domestici, materiale vegetale, comunque privo di valore commerciale. La raccolta - viene precisato nella nota - deve avvenire nel rispetto delle regole stabilite dall'Amministrazione.

## Quotazioni dei principali prodotti agricoli dell'Emilia Romagna

### BESTIAME SUINO

Reggio Emilia, Modena e Parma

quotazioni del 13/2/2025 - €/kg

DA ALLEVAMENTO		DA MACELLO PESO VIVO	
da 15 kg	euro 6.02	da 115 a 130 kg	euro 1.53
da 25 kg	euro 4.25	da 130 a 144 kg	euro 1.55
da 30 kg	euro 3.82	da 144 a 152 kg	euro 1.58
da 40 kg	euro 3.13	da 152 a 160 kg	euro 1.61
da 50 kg	euro 2.69	da 160 a 176 kg	euro 1.67
		da 176 a 180 kg	euro 1.60
		oltre 180 kg	euro 1.57
Scrofe da macello quotazioni del 13/2/2025 in €/kg			
Carni suine fresche quotazioni del 14/2/2025 - in €/kg			
Coscia fresca per crudo - refilata da 10 a 12 kg			
Coppa fresca kg 2,5 e oltre			
Spalla fresca (disossata e sgrassata) kg 5,5 e oltre			

(\*) 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 18/2/2025

	euro	min	max
BOVINI DA MACELLO a peso vivo al kg.			
Vacca prima qualità	1.64	1.97	
Vacca seconda qualità	1.28	1.63	
Vacca scarto	0.82	1.10	
Tori (entro 24 mesi)	n.q.	n.q.	
BOVINI DA MACELLO a peso morto al kg.			
Vacca prima qualità	3.40	4.10	
Vacca seconda qualità	2.90	3.70	
Vacca scarto	2.05	2.75	
Tori (entro 124 mesi)	n.q.	n.q.	
BOVINI - da allevamento e da riproduzione			
Vitelli bleu belga	4.85	5.45	
Vitelli bleu belga 2° categoria	2.55	3.55	
Vitelli da latte di 1° qualità - bianchi e neri	2.20	2.60	
Vitelli da latte di 2° qualità: 43 - 46 kg	0.95	1.55	

### UOVA

CUN uova in natura da consumo - quotazioni del 14/2/2025

	max
Uova allevate in gabbie arricchite in natura €/Kg	
S - meno di 53 g	1.66
M - da 53 a 63 g	2.07
L - da 63 a 73 g	2.10
Uova allevate a terra in natura €/Kg	
S - meno di 53 g	1.77
M - da 53 a 63 g	2.24
L - da 63 a 73 g	2.25

### FRUTTA E VERDURA

Bologna quotazioni del 13/2/2025 - in Kg

	euro	min	max
Zucche in bins Delica	1.10	1.20	
Zucche Violina	0.85	0.95	
Patate cal. 45/75 in casse o cartoni	0.90	0.95	
Pere lavorate in padelle Abate 65/70 (18 pz)	2.15	2.25	

### Prodotti bio

Cavolfiore - in casse da 8 kg	2.30	2.50
Carote novelle - alla rinfusa in cartoni da 10 kg	1.60	2.00
Cavoli broccoli - in casse, doppio strato	3.00	3.40
Finocchi 1° cat - in plateau 18 pz.	2.50	2.80
Lattuga Trocadero in casse a 1 strato	3.20	3.50
Melanzane Ovali in casse a 1 strato	3.20	3.60
Radicchio - tipo Chioggia - in plateaux	1.90	2.10
Zucchine scure medie in casse 5 kg a 2 strati	3.20	3.60

### CEREALI

Parma quotazioni al 14/2/2025 - prezzi in euro/tonn

	euro	min	max
Frumento: duro nazionale mercantile	283.00	288.00	
Granoturco nazionale	221.00	225.00	

### CEREALI

Bologna quotazioni del 13/2/2025 - prezzi in euro/tonnellata

FRUMENTO TENERO DI PRODUZIONE NAZIONALE		euro
N. 1		318.00
N. 2		278.00
N. 3		270.00
FRUMENTO DURO PRODUZIONE NAZIONALE 2024		euro
Fino		330.00
Buono mercantile		313.00
Mercantile		293.00
Sotto mercantile		255.00
GRANOTURCO		euro
Nazionale ad uso zootecnico (C.tto n. 103)		274.00
Comunitario ad uso zootecnico		257.00
Non comunitario ad uso zootecnico		259.00

### FORAGGI E PAGLIA

prezzi in euro/tonnellata

Bologna quotazioni del 13/2/2025			
	euro	min	max
Erba medica di pianura prima qualità			
2° taglio in cascina, in rotoballe	175.00	210.00	
3° taglio in cascina, in rotoballe	185.00	220.00	
4° taglio in cascina, in rotoballe	180.00	220.00	
Reggio Emilia quotazioni 18/2/2025 in q.li			
	euro	min	max
Fieno 1° taglio 2024 in cascina in rotoballe	15.00	17.50	
Fieno 2° taglio 2024 in cascina in rotoballe	18.00	19.50	
Fieno 3° taglio 2024 in cascina in rotoballe	18.00	20.50	
Paglia 2024 in cascina in rotoballe	11.60	12.10	
Parma quotazioni 14/2/2025 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	190.00	230.00	
Paglia di frumento pressata 2024	115.00	125.00	

## APPUNTAMENTI ★ APPUNTAMENTI

### RIMINI

6-8 maggio 2025

#### THE INTERNATIONAL POTATO SYMPOSIUM 2025

Strutturato su più giorni, The International Potato Symposium vedrà momenti di approfondimento sulle tematiche tecnico agronomiche e di mercato, oltre a visite alle aziende espositrici, insieme a operatori internazionali, stakeholder mondiali e ai massimi ricercatori del settore.

The International Potato Symposium sarà strutturato su più giorni: martedì 6 e mercoledì 7 maggio sarà ospitato il Simposio della Patata, mentre la terza giornata di fiera sarà dedicata alle visite tecniche.

Info: Rimini Expo Centre, email: info@iegexpo.it

### La scelta dei germogli nella vite Una tecnica preventiva per contrastare le malattie del legno con metodi a basso impatto

Il corso, gratuito, è rivolto ad imprenditori o dipendenti o coadiuvanti di Imprese agricole iscritte all'Anagrafe della Regione Emilia Romagna. +

Si propone di affrontare il problema delle malattie del legno subite dalla vite, in modalità preventiva, utilizzando, quindi una modalità a basso impatto per l'ambiente. Avrà una valenza quasi completamente pratica in campo, preceduta da un'ora di approfondimento teorico.

Per informazioni Roberta Mambelli email: FC@dinamica-fp.it

### PARMIGIANO REGGIANO

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

quotazioni in euro

		min	max
<b>Modena</b> 17-02-2025	P.R. 36 mesi e oltre	15.55	16.05
	P.R. 30 mesi e oltre	15.10	15.55
	P.R. 24 mesi e oltre	17.40	15.00
	P.R. 18 mesi e oltre	13.70	14.25
	Zangolato di creme	4.73	
<b>Reggio Emilia</b> 11-02-2025	P.R. 30 mesi e oltre	17.45	15.35
	P.R. 24 mesi e oltre	14.30	14.65
	P.R. 18 mesi e oltre	13.70	13.95
	Zangolato di creme	4.73	
<b>Parma</b> 14-02-2025	P.R. 36 mesi e oltre	15.30	15.85
	P.R. 24 mesi e oltre	14.50	14.75
	P.R. 18 mesi e oltre	13.70	14.15
	P.R. 12 mesi e oltre	12.35	12.70
	Zangolato di creme	4.73	

### VINI

Reggio Emilia quotazioni del 13/2/2025 - 100 kg/gr

	euro	min	max
Vino Lambrusco Emilia rosso 2024	5.50	5.90	
Vino bianco Emilia IGP 2024	6.00	6.50	
Vino Lambrusco Reggiano D.O.C. 2024	5.70	6.00	

I prezzi pubblicati e aggiornati mensilmente, fanno riferimento ai bollettini ufficiali delle Camere di commercio delle rispettive province. Le date di riferimento non espresse si intendono riferite alla settimana precedente alla chiusura del giornale.

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

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



Farine  
**TRE  
GRAZIE**



Porta in tavola la tradizione  
*con le farine Tre Grazie!*



Progeo Sca - Via Asseverati, 1 - 42122 Reggio Emilia (RE) - tel 0522 346411 - fax 0522 346450

 [www.tre-grazie.it](http://www.tre-grazie.it)