

Le eccellenze di acquacoltura e pesca

Frutticoltura, la cimice non se ne va

Vino alle prese con i dazi

Annata nella norma per le bietole



BOLOGNA

VENDO sega a nastro marca centauro diametro 70, motore elettrico 380, buono stato. Cell. 349-3091832.

VENDESI terreno agricolo a seminativo con potenzialità irrigua di ettari 6.00.00 circa zona Borgo Panigale (Bologna) Via Punta. Se interessati contattate il numero 3925611463.

VENDESI pigiadiraspatrice azionata da presa di forza del trattore, n. 2 botti in vetroresina da 5 quintali (semprepieno) n. 1 tino in vetroresina da 8 quintali e n. 1 tino in vetroresina da 5 quintali. Telefonare al numero 051-767676 (segreteria telefonica)

REGALO due rimorchi 4 m x 160 con sponde. Cell. 349-3091832.

VENDO rotolone Ocis tubo 100 lunghezza 300mt completo di accessori; rotolone Rainbow tubo 92 lunghezza 300mt completo di accessori; trinciatura Nobili bng 230 con cassone aperto; nebulizzatore kvh 400lt con centralina elettrica aperture; spargiconcime Gamberini 600lt convogliatore per interfila e campo aperto; seminatrice Nodet sei elementi compreso spargiconcime; carro con forche idrauliche per raccolta comeri e meloni; raccogliamici Cesari posteriore rotazione meccanica. Tutto in ottime condizioni contattare cell. 347-8559567.

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.

VENDESI rustico in ottimo stato posto in comune di Brisighella (San Cassiano), a 300 metri di altitudine. Insieme al fabbricato di circa 650 mq viene ceduto anche il terreno di ettari 32,6. Info tel. 338-7682657.

FAENZA

AFFITTASI terreno in via Strocca di San Biagio, 4,70 ha circa impiantato ad albicocco tardivo, pesco medio tardivo e susino (Angeleno). 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 essiccatoio 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.

VENDO per cessazione attività irrigatrice trainata tubo diametro 100 mt. 230; pompa Caprari completa di tubatura; aratro monovomere ERMO, fuori solco, volt. orecchio; vibrotiller mt. 250. Fini Carlo tel. 0532-825295. **REGALO** zona Bondeno letame di cavallo, da ritirare a spese proprie. Tel. 347-0544170 Michela.

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. Montebelluno di Zocca MO. Tel. 334-3371777.

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

VENDO terreno agricolo 4900 m², coltivato a frutteto, con pozzo in vendita. Località Spilamberto (MO). Tel. 320-1175257. **COMPRO** Same Puledro 35 cv 4 ruote motrici del maggio 1965, n. matricola 17698 targa Mo 43993. Era stato venduto in provincia di Modena nel 2000. Telefono tel. 348-0709729.

PARMA

VENDESI terreno agricolo in Castione di Traversetolo, biolche

parmigiane 6. Pianeggiante, sistemato, libero, confinante con provinciale. Cell. 338-9362978.

PIACENZA

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

RAVENNA

LUGO vendesi compressore per potatura, pompa miscelatrice 380W, pompa sommersa 380W. Contattare Zaccherini Domenico 333-5041680.

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. 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.

REGGIO EMILIA

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. Chiamare 339-6904305 Pierino.

RIMINI

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

La tempesta: il diavolo che scarrozza sua moglie, favola contadina

È più che un'impressione: stiamo vivendo come cronaca quotidiana il passaggio da un'epoca a un'altra, che ancora non conosciamo. Su vari fronti, compreso quello climatico. Provate a fare un diario non smemorato dei recenti accadimenti climatici sulla nostra terra, e non solo: siccità prolungate, poi le cosiddette 'bombe d'acqua' tipo acquazzone da tropici, alluvioni disastrose su un territorio idrogeologicamente fragile e troppo cementificato, tempeste di acquivento (pioggia e vento furiosamente insieme) che hanno imperversato anche nell'agosto appena passato facendo volare ombrelloni e abbattendo un gran numero di pini marittimi, alberi spesso ammalorati o poco tutelati (nel senso di 'lasciati andare'). Chi ha una certa età e ha ancora il buon 'vizio' della memoria ricorda bene che anche in passato capitavano in estate trombe d'aria marina sulla costa e burrasche fuori ordinanza: ma erano eventi non frequenti, quasi 'eccezionali' per il nostro clima che, un tempo, era detto temperato. Oggi, se ci fate caso, simili eventi non sono più una sorta di 'eccezione', ma stanno assumendo una preoccupante frequenza ricidiva. Frequenza che non è più campanello d'allarme, ma suoneria: che richiede un cambio di mentalità in tutti noi. E soprattutto un cambio di passo (non solo nelle dichiarazioni e nei convegni, ma in atti finalmente lungimiranti di salvaguardia ambientale) da parte dei nostri governanti, senza ubbie politiche di sorta. Non è più tempo di favole. Ecco perché ci è tornata alla mente l'antica favola contadina che serviva a tranquillizzare i bambini d'una volta, quando fuori infuriava la tempesta, *sbisciavano* i fulmini e saettavano i tuoni: era il diavolo che portava in carrozza (o in carriola) la moglie. E poiché il diavolo litigava con la diavolessa, il tempo faceva il matto e si scatenava su case, alberi, frutta e raccolti...

Il Passator Cortese





L'agricoltura ancora una volta sacrificata

Stefano Francia
Presidente Cia Emilia Romagna

Sono stati giorni difficili per noi produttori. L'accordo sui dazi tra l'Unione Europea e gli Stati Uniti c'è, ma per gli agricoltori il sapore è tutt'altro che dolce. In fin dei conti, a pagare il prezzo più alto è stata quasi esclusivamente l'agricoltura, in particolare il settore del vino e dei liquori. Il nuovo accordo, pur abbassando i dazi per alcuni settori come quello automobilistico (che passa dal 27,5% a un massimo del 15%), ci ha imposto un dazio del 15% sull'export di vini e alcolici. Una vera e propria mazzata. Grande delusione e un'amara sensazione che il 'primario' sia stato sacrificato.

Mi chiedo come si possa definire, come alcuni ritengono, un successo, un compromesso che crea un pesante freno competitivo per il nostro comparto: per la presidente della Commissione Ue Ursula von der Leyen, l'intesa raggiunta con Washington porta "prevedibilità per le aziende, stabilità per milioni di posti di lavoro e rafforza le relazioni transatlantiche". Mah. Le cifre che circolano sono preoccupanti. L'Osservatorio Uiv – Unione italiana vini stima perdite per il vino italiano di circa 317 milioni di euro nei prossimi 12 mesi, una cifra che potrebbe salire a 460 milioni di dollari se il cambio dovesse rimanere sfavorevole.

Il vino rappresenta il 24% dell'export nazionale totale verso gli Stati Uniti, con un valore di circa due miliardi di euro all'anno. Secondo i dati Istat ed Eurostat 2024, poi, le esportazioni della sola Emilia Romagna verso gli States superano i 4 miliardi di euro annui. Questo accordo colpisce dritto al cuore uno dei nostri prodotti di punta. Certo, ci sono alcune note positive. Alcuni formaggi a pasta dura come il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano. Il nostro governo a Roma dice che questo è solo un «passaggio importante», non un punto di arrivo. Spero davvero che mantenga l'impegno di estendere le esenzioni all'agroalimentare nei prossimi mesi. Ma finché le tariffe sui nostri prodotti d'eccellenza rimarranno al 15%, e finché la nostra Politica Agricola sarà messa a rischio, il futuro ci sembrerà sempre più incerto.



EDITORIALE

Agricoltura ancora sacrificata

3

IN PRIMO PIANO

Anp a Marzabotto per non dimenticare

5



ATTUALITÀ

Nel 2024 segnali di ripresa per l'agroalimentare emiliano romagnolo

b-7

Vongola 'poveraccia', un prodotto vulnerabile

8

Lo sviluppo dell'acquacoltura in regione

9

Asini 'terapeutici' a Sasso Marconi

10

Pomodoro e impatto ambientale: una tesi ad hoc

11

Pere estive, l'unica certezza è la cimice asiatica

12

Florovivaismo italiano: record di produzione nel 2024

13

La 'leggerezza' del lambrusco

14-15

Il connubio pizza-bollicine rosse

15

Trebbiano e Mixology, Terreceveco investe

16

Annata positiva per la Patata di Bologna Dop

17

VINOLEICO

Stangata per il comparto viticolo regionale

17

COSTUME

Il diavolo che scarrozza sua moglie

2

Annata di scarica per le olive

18

Barbabietole da zucchero, bene il 2025

20

Bilancio positivo per Apofruit

21

Tipici da spiaggia cattura i turisti della Riviera

22-23

Le procedure di assunzione per il datore di lavoro

25

DAL TERRITORIO

ROMAGNA

Lupi sempre più vicini alle comunità

24

IMOLA

Vendemmia, a Imola procede bene

24

FISCO E BANDI

Pec da comunicare alla Camera di Commercio

26

Bando in 'de minimis' per riso e patate

27

Contributi per trattori a biometano

27



FAUNA E AGRICOLTURA

Cormorano, pescatore di frodo

28-29



Direttore responsabile:

Claudio Ferri - c.ferri@cia.it

Hanno collaborato:

Erika Angelini, Lucia Betti, Stefano Bussolari, Mirco Conti, Alessandra Giovannini, Michael Ieranò, Luca Soliani Copertina: Mirco Villa

Grafica e impaginazione: Luisa Bacca
Direzione, redazione e amministrazione centrale: Bologna - via Bigari, 5/2
Tel. 051.6314311 Fax 051.6314333
E-mail: agrimpresa@cia.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 Srl
Presidente: Stefano Calderoni

Consiglio di amministrazione:

Stefano Calderoni, Alberto Notari, Matteo Pagliarani, 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 29 agosto 2025
e stampato in 16.500 copie



Anp a Marzabotto per non dimenticare

Claudio Ferri, direttore Agrimpresa

Tra il 29 settembre e il 5 ottobre del 1944, nel territorio dei comuni di Marzabotto, Grizzana Morandi e Monzuno si consumò l'eccidio di Monte Sole per mano delle truppe naziste in Italia, una strage che costò la vita a 775 persone inermi. Il 29 agosto, a distanza di 81 anni, Anp Emilia Romagna e Toscana hanno organizzato a Marzabotto un evento dal titolo "Il dovere di trasmettere, per non dimenticare e scongiurare che si ripeta" per ricordare quelle drammatiche giornate.

Quella strage è una delle più gravi compiuta contro la popolazione civile, un odioso crimine di guerra istigato da Albert Kesselring, responsabile della conduzione della guerra antipartigiana in Italia ed eseguito, come altri crimini, dalla Wehrmacht, dalle SS e da militari fascisti travestiti da truppa tedesca, con funzione di guide e informatori.

Dopo l'eccidio di Sant'Anna di Stazzema avvenuta il 12 agosto 1944, iniziò quella che viene ricordata come «la marcia della morte» che ebbe come capolinea il territorio bolognese. Si dovevano isolare, questa era la strategia, le formazioni partigiane nelle retrovie della linea gotica, abbattendo le popolazioni che le sostenevano e appoggiavano.

La brigata Stella Rossa era una di quelle che agivano attorno al Monte Sole sferrando attacchi a strade e ferrovie che rifornivano il fronte: il motivo per cui il feldmaresciallo Kesselring decise di sterminare indiscriminatamente i civili e distruggere i paesi circostanti, così come accadde la mattina del 29 settembre quando, prima di attaccare i partigiani, quattro reparti delle truppe naziste guidati da repubblicani, accerchiarono e rastrellarono una vasta area tra le valli del Setta e del Reno. Tanti episodi cruenti che fecero vittime tra anziani, donne, bambini e neonati, perpetrati con un'inaudita ferocia: alcuni adolescenti furono gettati vivi tra le fiamme, dei neonati in braccio alle loro madri furono decapitati. L'eccidio inizialmente venne negato dalle autorità fasciste alla stampa, indicandole come diffamatorie. Ci volle la Liberazione per far conoscere i fatti avvenuti, nella loro interezza e crudeltà. La giornata promossa da Anp ha voluto ricordare una brutta pagina di storia, che non deve essere dimenticata. "Noi siamo qui non per ricordare, ma per non dimenticare – ha sottolineato in un passaggio il presidente di Anp Emilia Romagna Pierino Liverani -. Perché ricordare è una questione mentale, ma non dimenticare è un sentimento che viene diretto dal cuore. Dobbiamo continuare a seminare quei valori e averne cura, innaffiarli

perché si propaghino in questo arido periodo". Una visita guidata nei luoghi dell'eccidio, un dibattito con autorità, istituzioni e storici sull'importanza della 'memoria' storica hanno occupato l'intera giornata. "Mai dimenticare drammatici episodi come quello di Marzabotto – ha concluso il vice presidente di Cia Emilia Romagna Stefano Calderoni – perché non c'è futuro di convivenza civile senza trasmettere ai posteri atrocità che non si devono più ripetere".



Il sistema agroalimentare emiliano rom

BOLOGNA - Secondo dal Rapporto sul sistema agroalimentare dell'Emilia Romagna, frutto della collaborazione tra Regione e Unioncamere regionale, il 2024 si conferma un anno di straordinaria ripresa e rilancio per l'agroalimentare dell'Emilia Romagna. Dopo le difficoltà legate alle gelate primaverili e alle devastanti alluvioni del 2023, il settore ha registrato una *performance* mai raggiunta prima: oltre 6 miliardi di euro di produzione lorda vendibile agricola, segnando un +13% rispetto all'anno precedente.

Un balzo sostenuto sia dall'incremento dei volumi produttivi, in particolare nelle colture frutticole (+57%), sia da prezzi favorevoli e da una spinta significativa degli allevamenti, con il latte vaccino che cresce del 19,3%.

A questi dati si aggiunge una bilancia commerciale attiva e solida: l'*export* cresce del +7,6%, superando i 10,5 miliardi di euro, con le carni lavorate, i lattiero-caseari e i prodotti da forno tra i più richiesti all'estero. Sul fronte occupazionale si conta un totale di 129mila addetti così suddivisi: 65mila nel settore agricolo (+3,8% rispetto al 2023) e 64mila nel settore dell'industria alimentare (+2,3% rispetto al 2023).

Sono i dati principali che emergono dallo studio presentato nel corso di un convegno. Alla presentazione dello studio, sono intervenuti il presidente della Regione **Michele de Pascale**, l'assessore regionale all'A-



gricoltura, **Alessio Mammi**, il presidente di Unioncamere Emilia Romagna, **Valerio Veronesi**, il responsabile agroalimentare di Nomisma, **Denis Pantini** e il vicesegretario generale Unioncamere Emilia Romagna, **Guido Caselli**.

Nel 2024, le risorse gestite dalla Regione per il comparto hanno sfiorato i 106 milioni di euro, inclusi i fondi emergenziali post-alluvione. A questi si aggiungono oltre 635 milioni di euro di aiuti PAC, con 277 milioni solo in pagamenti diretti.

Il Programma di Sviluppo Rurale ha coinvolto oltre 30mila beneficiari, con risultati concreti: +46% di valore aggiunto medio per le aziende che hanno ricevuto contributi per l'ammodernamento.

Valore della produzione nei principali comparti

Culture vegetali: +18% con frutta protagonista

Il comparto delle colture vegetali è stato il traino della ripresa: +18% nel valore della produzione, grazie soprattutto alla frutticoltura

(+57%), che ha recuperato terreno dopo le pesanti perdite del 2023. Bene anche il vino (+7,4%), nonostante difficoltà localizzate nelle province occidentali.

Il comparto orticolo ha segnato un +10%, con *performance* positive di patate e altri ortaggi. In crescita anche le piante industriali (+20,6%), trainate dalla soia. In calo, invece, il valore dei cereali (-8,5%), penalizzati dalla contrazione delle superfici coltivate.

Allevamenti: +8,4% con il

latte in forte espansione

Nel settore zootecnico, la crescita del latte vaccino (+19,3%) ha bilanciato la flessione di comparti come le carni suine e avicunicole (-8%), confermando il ruolo chiave del Parmigiano Reggiano e del sistema caseario regionale.

Export, occupazione e credito: segnali positivi

La bilancia commerciale agroalimentare regionale è fortemente attiva: per ogni 100 euro di *import*, ne vengono esportati 118. ▶



agnolo: nel 2024 segnali di ripresa

► Le esportazioni 2024 superano i 10,5 miliardi, +7,6% rispetto al 2023, a fronte di un calo del 2% nell'export complessivo della regione. Con questi risultati l'Emilia Romagna si conferma la seconda regione in Italia per valore dell'export agroalimentare, preceduta solo dalla Lombardia.

Tutte le province dell'Emilia Romagna hanno registrato un aumento dell'export nel 2024, con variazioni che vanno dal +3% di Bologna al +15% di Reggio Emilia. Parma guida la classifica regionale, e la quarta a livello nazionale per export agroalimentare, contribuendo con oltre 3 miliardi di euro

di controvalore. L'occupazione è tornata a crescere, con circa 65 mila addetti e 490 nuovi contratti stabili. Il settore genera oltre il 13% del flusso contrattuale regionale.

Il credito agrario cala leggermente (-2,6%) ma mantiene un'ottima qualità: solo l'1,8% dei crediti è in sofferenza, meglio della media nazionale (2,5%).

Emergenze e risposte: granchio blu, PSA e clima estremo

Il 2024 è stato segnato da nuove e complesse emergenze. Il Granchio blu ha portato danni del 70% in aree come Goro e Comacchio. Sono stati attivati interventi compensativi e misure strutturali attraverso il Feampa (Fondo europeo per gli affari marittimi, la pesca e l'acquacoltura) 2021-2027, con una dotazione di oltre 39 milioni di euro. Per la Peste suina africana invece sono stati stanziati 11,125

milioni di euro, attraverso 4 bandi per biosicurezza e antintrusione. Per gli eventi climatici estremi: lo Stato ha stanziato 44,8 milioni di euro per indennizzi, a cui si sono aggiunte altrettante risorse regionali per prevenzione, infrastrutture irrigue e investimenti su suolo e difesa fitosanitaria.

Multifunzionalità in crescita: agriturismo, enoturismo e fattorie sociali

Nel 2024 crescono le attività connesse all'agricoltura: +1,6% di agriturismi, 1.215 attivi con una crescita del +19% di aziende enoturistiche, oggi 94. Sono 300 le fattorie didattiche e c'è un sistema consolidato di fattorie sociali che operano per l'inclusione.

Industria alimentare e bevande: un comparto in salute

La produzione dell'industria agroalimentare in Emilia Romagna vale 37 miliardi di euro (dati Aida, banca dati aziende italiane, non contenuti nel Rapporto agroalimentare). Con oltre 4500 imprese, la produzione dell'industria alimentare regionale cresce nel 2024 rispetto al 2023 del +1,8% in termini quantitativi, in controtendenza rispetto al dato industriale complessivo regionale (-3,2%). L'occupazione nell'industria alimentare risulta in crescita (+2,3%) in linea con l'andamento nazionale.



AGRONOMICA
L'INFORMAZIONE
IN TEMPO REALE SU
PC E DISPOSITIVI MOBILE

Una piattaforma completa che integra diversi DSS con modelli previsionali sempre aggiornati per la protezione di VITE, MELO, PERO, KIWI, POMODORO, PATATA e GRANO.

Prendi la decisione giusta!

Contatta subito il nostro team per un preventivo personalizzato!



Scopri il valore aggiunto del nostro servizio
agronomica.eu

Tel. 0545 68175
Cell./Whatsapp 348 6152945
info@agronomica.eu



**SCONTO 30%
PER I SOCI TERREMERSE**

Quota minima associativa a partire da 50€
Diventa socio: terremerse.it/soci

AGRONOMICA
è un servizio di
terremerse
COOPERATIVA



La 'poveraccia' (o puràza in dialetto): un tesoro selvatico vulnerabile

Claudio Ferri

CESENATICO (Forlì-Cesena)

- La pesca, a tutti gli effetti attività agricola, ha in Romagna una sua eccellenza: è la vongola romagnola, affettuosamente soprannominata "poveraccia" (puràza in dialetto), un prodotto che nel 2025 è diventato un marchio registrato nell'Unione europea. Si tratta di un prodotto ittico selvatico che si distingue per la sua tipologia e le dimensioni del guscio dalle vongole veraci di allevamento.

La pesca di questa specie è rigorosamente controllata da consorzi di pescatori, come il Cogemo di Ravenna, che gestisce 18 imbarcazioni, e un altro compartimento a Rimini, che ne conta 36.

"La sostenibilità della risorsa è garantita da un regime di fermo pesca specifico - spiega

Manuel Guidotti, presidente del Consorzio Cogemo Ravenna - che a differenza del fermo generale per la pesca a strascico, viene deciso dal consorzio stesso per due mesi tra aprile e ottobre, in base a un attento monitoraggio dello

Guidotti, presidente del Consorzio Cogemo Ravenna: "Il settore della pesca delle vongole è estremamente vulnerabile agli eventi ambientali"

stato della popolazione. Le imbarcazioni hanno un limite giornaliero di 400 kg e possono pescare per 4 giorni a settimana".

Il settore della pesca delle vongole è estremamente vulnerabile agli eventi ambientali. "Anni fa le mucillagini hanno causato gravi danni, soffocando le vongole sul fondo del mare - ricorda il presidente -. Più recentemente, le alluvioni hanno riversato in mare ingenti quantità di acqua dolce e detriti, costringendo i pescatori del compartimento di Ravenna a fermarsi

per mesi, data la natura stanziale delle vongole che non possono spostarsi in cerca di condizioni migliori".

La pesca delle "poveracce" viene effettuata con una draga idraulica, dotata di una lama che scava nel fondale e getti d'acqua che aiutano a smuovere la

sabbia. "A bordo il pescato passa attraverso un sistema di vagliatura a doppio stadio che seleziona le vongole idonee alla vendita - prosegue Guidotti - mentre quelle sotto misura vengono immediatamente rimesse in mare in aree designate chiamate "aree di restocking". Per garantire la qualità e la freschezza, vengono effettuate analisi mensili del prodotto e delle acque in collaborazione con l'Asl, e ogni sacco di vongole deve riportare l'esatta area di pesca.

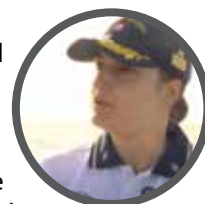
La cooperativa che commercializza le "Vongole Romagnole" ha introdotto un'applicazione che, tramite QR code, permette al consumatore di risalire alla barca e al luogo esatto della pesca. La Capitaneria di Porto, inoltre, svolge controlli periodici per assicurare il rispetto delle normative

igienico-sanitarie, "oltre a effettuare controlli sullo stato delle acque - spiega **Emanuela**

Coli, tenente di vascello e comandante della capitaneria di Cesenatico.

"Una volta pescate, le vongole sono confezionate in sacchi da 10 kg con un sigillo di garanzia che ne attesta la conformità - aggiunge il presidente di Cogemo -. Dalla barca, poi, passano ai centri di spedizione per essere etichettate e commercializzate".

Per prepararle al meglio, gli chef come **Marcello Bartolini** del ristorante Puntozero di Cesenatico, consigliano una cottura rapida di 2-3 minuti con aglio e prezzemolo per preservarne il sapore e la freschezza. Un prodotto davvero a chilometro zero, che racchiude in sé il sapore del mare e le sfide del territorio romagnolo.



L'acquacoltura in Emilia Romagna, una attività che si è evoluta negli anni '60

Stefano Bussolari

DALLA REDAZIONE - Le attività legate all'acquacoltura e alla itticoltura si dispiegano nell'ambito delle facoltà attribuite all'imprenditore agricolo (o ad esso assimilate), esse infatti si occupano della cura di un ciclo biologico animale o di una fase necessaria dello stesso. L'affinità tra le figure dell'agricoltore e dell'allevatore ittico è evidente nell'art. 2135 del Codice civile, che equipara le acque dolci, salmastre o marine al fondo e al bosco. Emilia Romagna e Veneto rappresentano ancora più del 50% dell'allevamento nazionale, pur denotandosi una sensibile flessione del numero di allevamenti di acqua dolce situati nell'entroterra, in particolare nella nostra regione.

Sino agli anni '20 del secolo scorso l'allevamento ittico emiliano romagnolo si basava sullo sfruttamento delle reti trofiche naturali, sia per quanto attiene le specie di acque dolci interne sia per le specie litoranee e costiere.

Per aumentare la produttività, la vallicoltura ha in seguito richiesto l'utilizzo di pratiche sempre più dipendenti dall'opera dell'uomo. Le più importanti sono la stabulazione del pesce in bacini artificiali, la semina di novellame e l'alimentazione artificiale.

Si è quindi assistito a un progressivo passaggio da un sistema di gestione tipicamente "estensivo" a uno di tipo "intensivo", con l'obiettivo di aumentare la produttività e giocare un ruolo importante sul piano economico e occupazionale.

L'allevamento di pesci d'acqua dolce, ad esempio, ha rappresentato, fin dall'immediato dopoguerra, un comparto spesso integrativo dell'economia delle aziende agricole. Sviluppatosi inizialmente in pianura come sfruttamento alternativo degli stagni e dei maceri per la canapa, si è andato progressivamente specializzando portando negli anni '60, '70 e '80 all'affermazione di un polo di interesse europeo per la produ-

zione di carpe, tinche, pesci gatti, anguille e di pesci ornamentali (storica fu la commessa di pesce rosso richiesta da Winston Churchill negli anni '50 ad una nota piscicoltura di Tivoli di San Giovanni in Persiceto).

La destinazione del prodotto era inizialmente per alimentazione umana o ornamentale (*Carassius auratus* e derivati) per poi spostarsi di più verso la vendita a impianti per



l'esercizio della pesca a pagamento o come materiale per ripopolamenti di corpi idrici interni gestiti da associazioni alieutiche o uffici Pesca delle ex province. Lungo la dorsale appenninica sorgevano diversi impianti di stabulazione di trote fario e iridee, talvolta coordinati direttamente dalle province come nel caso dell'impianto ittiogenico per la produzione di uova e avannotti (anche di fario mediterraneo) a Panigale di Lizzano nel bolognese.

Tali produzioni di eccellenza in acque dolci sono oggi in affanno per alcune sopravvenute variabili come i cambiamenti climatici, la comparsa di specie aliene e invasive (gambero rosso della Louisiana, siluro, gambusia, persico sole, ecc.) che occupano la nicchia delle specie locali ed endemiche, per il bioaccumulo di alcuni contaminanti ambientali quali i metalli pesanti, i policlorobifenili e le diossine, che tendono a concentrarsi oltre i livelli soglia attraverso la catena alimentare o vicine contaminazioni di fondali e sottosuolo in aree di continuum urbano-rurale e industriale. In questo quadro anche i fattori predisponenti, le virosi, le batteriosi e le patologie funginee della ittiofauna allevata, sono maggiormente significativi.



A Sasso Marconi gli asini diventano “terapeuti”

Claudio Ferri



SASSO MARCONI (Bologna) – In un'azienda agricola multifunzionale a Mongardino, nel comune di Sasso Marconi, il benessere passa 'per la terra', i prodotti biologici e, inaspettatamente, il muso vellutato di un asino. A guidare questa singolare realtà è **Rodiga Biagi**, che

da oltre un decennio affianca la produzione agricola a percorsi di *pet therapy* con i suoi docili amici a quattro zampe.

L'azienda, estesa su 10 ettari, è un esempio di filiera corta: dai campi alla tavola. Qui si coltivano ortaggi e frutta di stagione, cereali antichi come il Senatore Cappelli e orzo biologico e si produce un ottimo Pignoletto. La trasformazione è parte integrante del processo, con pasta, succhi, marmellate e conserve realizzate direttamente in loco. A completa-



re l'offerta, la produzione di miele millefiori e la vendita diretta in un piccolo negozio in località Borgonuovo. Ma l'elemento che distingue quest'attività è la *pet therapy* con gli asini. "Le persone si avvicinano a questa attività per migliorare il proprio benessere, vincere

le paure e sviluppare una maggiore fiducia in se stessi - spiega Rodiga -. Un percorso iniziato nel 2012, dopo che la mia passione per gli animali si è evoluta dai cavalli agli asini, che considero grandi mediatori".

L'attività della Biagi con i suoi avventori si svolge in più fasi, con un approccio mirato e sensoriale. "Si comincia con un momento di introspezione in cui i partecipanti, con un disegno o un simbolo, esprimono il proprio stato d'animo - spiega -, è un modo per connettersi

con le proprie emozioni prima di incontrare gli animali. Successivamente, si passa alla pratica. In gruppi di quattro, i partecipanti entrano nel recinto degli asini, ma non si tratta solo di accarezzarli. L'obiettivo è stimolare la loro curiosità e osservare le reazioni reciproche". Un'attività particolarmente significativa è quella della 'mosca cieca': "i partecipanti, bendati, si affidano a un compagno per essere guidati verso gli asini. In questo modo la fiducia, non solo verso l'animale ma anche verso gli altri, diventa centrale perché utilizzando le mascherine, sono gli asini a sceglierli: si crea una connessione unica, un vero feeling".

Le attività durano circa due ore e mezza, in cui la maggior parte del tempo è trascorsa a diretto contatto con gli animali. La *pet therapy* non è un'esperienza isolata, ma si struttura in incontri mensili per permettere a ognuno di metabo-



lizzare il lavoro svolto e di crescere progressivamente. "L'asino è un grande mediatore, ci aiuta tanto", conclude Rodiga, sottolineando come queste attività siano adatte a tutti, incluse persone con diverse abilità, o persino come percorsi di *team building* per le aziende.

L'azienda agricola di Mongardino dimostra così che la terra, oltre a nutrire il corpo, può offrire un luogo di crescita personale e di benessere, grazie all'inaspettato e prezioso aiuto degli amici con le orecchie lunghe.

A Imola il primo laureato in Biotecnologie Agrarie Vegetali con una tesi sul pomodoro e l'impatto con le alte temperature

Alessandra Giovannini

IMOLA - **Michele Vittorio Maria Bellomo** viene da Palermo, ha 23 anni e il 24 luglio si è laureato nella sede di Imola dell'Università di Bologna con 110 e lode e menzione speciale della commissione, è il primo studente del corso di studi in Biotecnologie Agrarie Vegetali attivo da settembre 2023 e frequentato da una cinquantina di iscritti. Il corso, una laurea magistrale di durata biennale, forma figure professionali in grado di applicare le biotecnologie ai sistemi agrari, con l'obiettivo di sviluppare nuove varietà colturali e strumenti capaci di aumentare la sostenibilità e la competitività della produzione agricola. Lo afferma anche l'argomento e il titolo della tesi discussa in inglese, "Impatto dello stress da alte temperature sullo sviluppo del tubetto pollinico in pomodoro".



Una tesi – ci racconta Michele – che analizza la produzione del pomodoro in relazione ai cambiamenti climatici. In Italia, soprattutto, c'è una forte diminuzione di questo prodotto e si cercano modi per ripristinare la perdita. È una tesi nata come ricerca a livello molecolare, ma può avere risvolti sicuramente più ampi". Uno studio che può essere applicato anche ad altre produzioni. "Potremmo portare in laboratorio mais o grano – continua Michele –, e analizzare come lavorano in situazioni di stress da calore. Insomma, possiamo applicare gli stessi percorsi del pomodoro anche ad altre piante". Il lavoro di ricerca è stato svolto nei laboratori della KU Leuven, prestigiosa università belga e per questo, oltre al presidente e coordinatore del corso Silvio Salvi, c'era la correlatrice Joëlle Mühlemann, della KU Leuven in collegamento da remoto, oltre ad altri cinque docenti. Ma Michele ha già qualcosa di importante da raccontare. "Ho frequentato la facoltà di Scienze Biologiche ad Ancona e mi sono laureato nella triennale presentando una tesi sulle alghe marine, la mia relatrice è stata Alessandra Norici. Grazie a questo studio ho depositato un brevetto per creare un dispositivo bioluminescente con l'utilizzo delle alghe vincendo un finanziamento di 20.000 euro per aprire un'azienda riguardo la sua produzione. Esistono delle alghe bioluminescenti, chiamate *pyrocystis fusiformis*, che se mosse emettono luce sullo spettro del blu. Quindi l'idea: realizzare un dispositivo che contenesse queste alghe, e che tramite movimento

“Depositato un brevetto sulle alghe marine

dell'acqua generato da sistemi, queste potessero emettere luce a comando, con effetti, si ipotizza, anche benefici come il rilassamento. Ho quindi depositato un brevetto, un modello di utilità, che proteggesse l'idea". Questi laureati trovano particolare collocazione nelle aziende del settore vivaistico-sementiero della filiera agro-alimentare. In questo settore, l'Emilia Romagna è *leader* assoluta in Italia con la produzione di più di un quarto delle sementi per colture estensive e di piante per l'ortofrutta, e con posizioni di rilievo a livello europeo e mondiale. Per il futuro? "Sto valutando tante opportunità – conclude Michele –, ci sono diverse porte che si possono aprire. Mi piacerebbe la ricerca, anche con possibilità all'estero, potrei inserirmi nel settore aziendale, magari agroalimentare ma potrei anche scegliere di aprire qualcosa in proprio. Per ora mi godo un po' di vacanza".

capri energia

Dal 1946, tutte le nostre energie al tuo servizio

eni

Carburanti Agricoli

Gasolio Autotrazione

Gasolio Riscaldamento

Lubrificanti Agip

Serbatoi Omologati

Convenzione Associati

terremorse

territori e mercati in rete

Elenco Unità locali (Depositi ed Uffici):

Sede e Deposito IMOLA (BO) - Viale Marconi 89 tel.0542 22589
email coopcapri@coopcapri.it

Deposito BAGNACAVALLI (RA) - Via Cà del vento, 17 tel.0545 926442

Deposito FIRENZUOLA (FI) - Via Imolese 35 tel.055 819273

Ufficio ARGENTA (FE) - Via Circonvallazione 19/c tel.0532 800016

Ufficio MEDICINA (BO) - Via Libertà 87 tel.051 851105

Energia da vendere

Pere estive: cali consistenti per William Bianca. La cimice non se ne va

Erika Angelini

FERRARA – Nel ferrarese è già iniziata la raccolta dell'Abate, la varietà che, nonostante gli estirpi degli ultimi anni, continua a rappresentare "la pera" per eccellenza dell'areale. Nel frattempo, si iniziano a tirare le somme sull'andamento delle varietà estive e i conti, ancora una volta, non tornano. Nelle ultime settimane Cia Ferrara ha fatto una prima ricognizione per valutare la situazione produttiva e circoscrivere gli areali più colpiti dalla cimice asiatica. I dati, seppur ancora parziali, indicano un deciso calo produttivo per la William Bianca, che arriva anche al 25-30% del totale. Rese sicuramente non soddisfacenti e non corrispondenti alle aspettative dei pericoltori, che speravano quest'anno in un ritorno alla "normalità". Sono andate decisamente meglio Carmen, Santa Maria e Conference (raccolta attorno a Ferragosto), varietà che hanno registrato cali minimi – fermi al 10% – e che riescono, in generale, a garantire ancora qualche soddisfazione in termini di resa.

A condizionare fortemente la produzione non è stato solo il clima – in particolare il caldo di giugno, che ha provocato stress alle piante e, di conseguenza, ai frutti in piena fase di accrescimento – ma soprattutto il ritorno della cimice asiatica. Dopo anni di presenza più contenuta, quest'anno si è registrata una diffusione significativa in diversi areali, con differenze però notevoli da azienda ad azienda. Un "incubo" che ritorna e che sembrava, almeno in parte, sotto controllo. Secondo i produttori interpellati dall'associazione provinciale, il principale motivo di questo sgradito ritorno è la limitazione all'uso dell'Aceacetamiprid, un insetticida neonicotinico che in passato aveva dato buoni risultati per il contenimento, insieme ai metodi biologici e alla protezione

diretta con reti. In particolare, l'efficacia è stata compromessa dall'abbassamento del residuo consentito passato da 0,4 ppm (parti per milione) a 0,07 ppm, con una tolleranza richiesta dalla Gdo spesso ancora inferiore.

Un altro fattore che può aver favorito l'aumento della popolazione di cimice, in particolare sulla William Bianca, è la tipologia di portainnesto e la tendenza a preferire il Franco al Cotogno. Una scelta premiante in termini di resistenza della pianta ma che, secondo i pericoltori, comporta un fogliame più fitto, creando un ambiente favorevole alla proliferazione dell'insetto. A incidere

sulla qualità dei frutti c'è anche la presenza della psilla, che "macchia" i frutti con il tipico alone scuro, ancora più evidente sulle pere a buccia liscia come la William Bianca.

Il contesto produttivo appare dunque complesso e rischia di diventare ancora più critico dopo la raccolta dell'Abate, che già mostra segni evidenti di danni da cimice. Al momento la valutazione dei danni, con le pere ancora in campo, resta parziale: i riscontri variano molto tra areali, passando da un danno minimo fino al 70-80% di frutti compromessi, soprattutto nelle produzioni biologiche.

Appare comunque evidente, al di là dei numeri che emergeranno chiaramente solo a fine raccolta, che la pericoltura ferrarese è ancora una volta sotto scacco. Anche quest'anno non ci sarà un ritorno ai livelli precedenti al 2019. Ma la domanda che tutti si pongono è: si riuscirà mai a tornare ai livelli produttivi tipici di questo areale? La recrudescenza delle fitopatologie e la crescente difficoltà – anche economica – a investire nella difesa diretta e indiretta non lasciano molto spazio all'ottimismo.



SITUAZIONI DIFFORMI ANCHE A MODENA

MODENA - "La situazione è molto difforme, ci sono aziende con danni di oltre al 50%, fino anche all'80%, ma altre in cui non si supera il 20%. Certo è che la differenza la fa anche la protezione con le reti che si dimostrano efficaci". Sono valutazioni di Mattia Morselli, tecnico agronomo e frutticoltore, che conosce bene l'areale modenese. Per molti aspetti la situazione è paragonabile a quella di Ferrara come entità dei danni rilevati. "Nella bassa modenese, dove in generale c'è più umidità – osserva infine Morselli – il fenomeno è più accentuato. Poi è intervenuta anche la restrizione di un principio attivo che ha determinato una recrudescenza dell'insetto".

Emilia Romagna tra le più dinamiche nel florovivaismo

Alessandra Giovannini

BOLOGNA – Mentre il settore florovivaistico italiano celebra un valore di produzione record che supera i 3,25 miliardi di euro nel 2024, confermando un *trend* di crescita costante (+3,5% sull'anno precedente, +23% in cinque anni e +30,8% in dieci anni), l'Emilia Romagna emerge come una delle regioni più dinamiche e decisive, in particolare nel Nord Italia, testimoniando la sua vitalità e il suo ruolo chiave nel panorama agricolo contribuendo al successo nazionale.

Secondo i dati diffusi da *Myplant & Garden* fiera leader in Italia e appuntamento tra i più importanti al mondo per le filiere del verde (Fiera Milano Rho, 18-20 febbraio 2026), la nostra regione ha raggiunto un valore di produzione complessivo di 157,313 milioni di euro nel 2024, registrando un aumento del +3,4% rispetto al 2023 che la colloca tra le realtà che hanno superato o eguagliato la soglia del 3% di crescita produttiva.

Analizzando più da vicino le *performance* dei singoli comparti, l'Emilia Romagna mostra una crescita in entrambi i segmenti principali:

- fiori e piante da vaso 88,453 milioni di euro nel 2024, segnando una crescita del +5% rispetto all'anno precedente.
- produzioni vivaistiche 68,860 milioni di euro nel 2024 con un aumento del +1,3% rispetto al 2023.

Il Nord Italia nel suo complesso ha ge-

“ In Italia record di produzione nel 2024



nerato un valore di oltre 1,23 miliardi di euro, registrando una crescita del +4,1%. In questo contesto, l'Emilia Romagna, insieme a Liguria, Lombardia, Veneto, Piemonte e Friuli-Venezia Giulia, costituisce contribuisce a un valore complessivo del Nord Est di 392,424 milioni di euro e una crescita del +4,3%.

A livello nazionale, il settore vivaistico rappresenta il 54,5% del valore totale con oltre 1,7 miliardi di euro, mentre la floricoltura contribuisce per il 45,5% con 1,5 miliardi di euro. L'Italia, con oltre 20.000 imprese operative su più di 45.000 ettari di terreno, si conferma il terzo esportatore mondiale per valore nel florovivaismo, con un

export che ha raggiunto 1,62 miliardi di euro nel 2024, segnando un aumento del +6,3% in valore e del +9,5% nei volumi.



Dal Monte Bianco a New York (nel 2026)

Claudio Ferri

COURMAYEUR - Il *World Lambrusco Day* 2025 ha alzato l'asticella, anzi, è salito in quota. L'edizione di quest'anno ha portato le bollicine emiliane sul Monte Bianco, a Punta Helbronner, in un evento che ha celebrato il vino, la gastronomia e un concetto come filo conduttore: la leggerezza.

Promosso dal Consorzio Tutela Lambrusco e da Enoteca Regionale Emilia Romagna, in collaborazione con la Valle d'Aosta, l'evento ha riunito *chef*, *sommelier*, produttori e professionisti del settore per esplorare le sfumature di questo vino iconico in un contesto d'eccezione.

Il tema di quest'anno, ispirato al celebre libro di Milan Kundera, "L'insostenibile leggerezza dell'essere", è stato il fulcro di una *masterclass* e di una tavola rotonda al Castello Reale di Sarre, condotta da **Gabriele Gorelli** MW, il primo *Master of Wine* italiano che ha guidato un percorso sensoriale tra 13 etichette, dimostrando l'incredibile diversità e versatilità del Lambrusco. In un settore che per anni ha cercato corpo e struttura, il Lambrusco, con la sua innata leggerezza e freschezza, si posiziona come un vino sorprendentemente moderno.

A Punta Helbronner, a oltre 3.400 metri, la tavola rotonda "La leggerezza è modernità" ha riunito nomi di spicco come gli *chef* Heinz Beck e Paolo Griffa, il *sommelier* Pascal Tinari e i produttori Alessandro Medici e Cecilia Lombardini.

Heinz Beck, icona della cucina d'autore, ha sottolineato come la leggerezza non sia un semplice *trend*, ma una filosofia che si riflette nel benessere del commensale. "Quando si parla di leggerezza, il Lambrusco è il vino perfetto: la gradazione alcolica è bassa e si lascia abbinare facilmente a

tanti piatti", ha commentato lo chef, rivelando come il Lambrusco sia presente nella carta dei vini del suo ristorante da oltre 10 anni.

Anche lo *chef* Paolo Griffa ha sposato questo concetto, parlando di un approccio al menu che punta non sulla quantità, ma su un'esperienza memorabile e spensierata. "Oggi si va al ristorante con un obiettivo diverso dal passato... si tratta di un'esperienza a 360°", ha spiegato, evidenziando il ruolo cruciale di materie prime locali, sostenibilità e innovazione tecnologica.

Fare squadra per il futuro del vino

Dalla tavola rotonda è emersa un'altra parola chiave: la collaborazione. Sia i produttori che i professionisti del servizio hanno insistito sull'importanza di unire le forze. Alessandro Medici e Cecilia Lombardini hanno evidenziato come il Lambrusco sia un vino "pop" che può rispondere alle sfide del mercato attuale, grazie al suo prezzo accessibile, alla sua freschezza e al suo potenziale nella *mixology*. "Il vino italiano non sta vivendo il suo miglior momento, per tre principali fattori – ha sottolineato Medici –, il primo economico – molti mercati stanno attraversando una crisi e questo si contrappone al prezzo, aumentato molto negli ultimi anni. Il secondo è legato ai *trend* salutistici che stanno portando sempre più persone a modificare il modo di nutrirsi. Il terzo consiste nella percezione del vino, che non è più cool come era invece considerato un tempo. Su tutti e tre gli aspetti il Lambrusco Doc ha ottime carte da giocare. La fascia di prezzo è forse quella che su alcuni mercati chiave, come ad esempio gli Usa, ha meno sofferto del calo dei consumi, dunque il ▶



il Lambrusco brinda alla leggerezza



► posizionamento è centrato. Ha una grande acidità, il che significa freschezza e bevibilità, oltre a una gradazione alcolica contenuta. Sul terzo punto si può lavorare molto a livello di comunicazione, sdrammatizzando il racconto. Il Lambrusco è forse il vino pop per eccellenza e deve iniziare necessariamente a dialogare con le nuove generazioni. Questo si può fare in tanti modi, ad esempio approcciando la *mixology* e i *cocktail* d'autore. È anche importante legarsi alla *Food Valley*, il territorio in cui il Lambrusco nasce e grazie al quale acquisisce le sue caratteristiche. Da ultimo, ma non per importanza, è essenziale fare squadra. Mandare un unico messaggio, in modo corale e unito, di un prodotto di qualità e contemporaneo che risponde alle esigenze di mercato appena descritte".

LE CANTINE

La parte di evento aperta al pubblico ha previsto una degustazione di vini di 19 cantine di Modena e Reggio Emilia, allestita presso la fermata Pavillon / The Mountain dalle 11 alle 15 di sabato 21 giugno. Hanno partecipato: Albinea Canali, Bertolani Alfredo, Cantina di Carpi e Sorbara, Cantina Formigine Pedemontana, Cantina Gualtieri, Cantina San Martino in Rio, Cantina Santa Croce, Cantina Puianello, Cantina Settecani, Casali Viticoltori, Caviro, Corte Manzini, Francesco Bellei & C., Lombardini, Medici Ermete, Paltrinieri, Tenuta Galvana Superiore, Umberto Cavicchioli e F., Ventiventi.

Un concetto ribadito da Gabriele Gorelli, che ha descritto i grandi produttori come coloro che "generano le onde" e i piccoli artigiani che "possono fare surf", sottolineando l'essenzialità di una visione comune.

L'evento ha mostrato come il Lambrusco non sia solo un vino, ma un'espressione di cultura, convivialità e vivacità, capace di adattarsi a stili di vita e cucine diverse, dalla *Food Valley* ai piatti orientali e sudamericani.

Il culmine dell'evento è stato un brindisi a Punta Helbronner, a 3.466 metri di altitudine, dove una forma di Parmigiano Reggiano, creata per l'occasione, ha svelato la prossima tappa del *World Lambrusco Day*: New York. Una scelta che sottolinea l'ambizione del Consorzio di portare il Lambrusco, ambasciatore della leggerezza e del buon vivere italiano, su un palcoscenico globale. L'appuntamento sul Monte Bianco si è concluso con una cena a quattro mani firmata da Heinz Beck e Paolo Griffo, con il Lambrusco come protagonista indiscusso, confermando che la sua leggerezza non è solo una caratteristica, ma una virtù che risuona in ogni aspetto del gusto e dell'ospitalità.

I colori e i profumi della pizza incontrano quelli del Lambrusco

REGGIO EMILIA - I colori del piatto più popolare al mondo da abbinare a un vino che, in quanto a colori ne esprime tanti: è il filo conduttore dell'iniziativa chiamata "Lambrusco Doc a spicchi", un evento che ha avuto inizio a Reggio Emilia. È un progetto che intende valorizzare il connubio tra il rosso frizzante emiliano e la pizza in tutta Italia. La prima tappa si è tenuta presso la

pizzeria Piccola Piedigrotta, nel cuore di Reggio Emilia, dove lo chef **Giovanni Mandara** ha creato un menù degustazione che ha proposto abbinamenti tra il Lambrusco Doc e le pizze dove gli ingredienti erano ortaggi di stagione, salumi locali, oli extravergine selezionati, formaggi artigianali, frutta ed erbe aromatiche. Nel corso della serata sono state proposte sei pizze

“Ha preso il via un tour che intende coniugare il consumo del piatto nazionale più conosciuto al mondo con il frizzante emiliano

pensate appositamente per raccontare l'incontro con le bollicine emiliane, proposte in diverse versioni con ingredienti di grande qualità e particolari combinazioni.

Quella di Reggio Emilia è stata la prima tappa di un viaggio che proseguirà nei prossimi mesi, attraversando l'Italia e facendo sosta a Milano, Roma e Torino.

Terrecevico investe sulle bollicine di Trebbiano, anche base per la mixology

ALFONSINE (Ravenna) - Un nuovo modo di pensare il Trebbiano: la cantina di Alfonsine della cooperativa Terre Cevico, nell'annuale evento rivolto ai propri soci, ha presentato un progetto sulla varietà in assoluto più diffusa in Emilia Romagna, pari a 16.000 ettari coltivati, ovvero il 30% della superficie regionale.

Terrecevico parla di un 'Trebbiano 2.0' aperto all'evoluzione dei consumi confermando la sua centralità e versatilità di vitigno moderno e "sociale" nello spirito della Romagna.

"Un vitigno storico che può esprimere tutta l'energia della Romagna per incontrare le nuove generazioni e gli stili di consumo emergenti - ha detto il presidente di Terre Cevico **Franco Donati** - soprattutto declinati negli aperitivi con bollicine. Noi produttori dobbiamo fare continuamente ricerca ed innovazione e dobbiamo immaginare le bevande

del mondo *Mixology* a base vino come una nuova categoria, *trendy*, intrigante ed appagante, che assieme al mondo delle bollicine, Romagnole nel nostro caso, ci permette di continuare il dialogo con le diverse generazioni di consumatori, sia in Italia che nel mondo. Questo sempre con produzioni di qualità, con filiere agricole tracciate e sostenibili. Noi, infatti, partiamo dal territorio, dalla mano del socio viticoltore, dalla vinificazione diretta delle uve ed è in questo contesto che i nostri prodotti hanno un valore intrinseco superiore".

Terre Cevico è un produttore *leader* nel settore delle bollicine e la crescita, segnala la cooperativa, comincia a vedersi anche nel settore "mixology" (Spritz, Bellini, Negroni, Hugo) dove il Trebbiano rappresenta la base per 16 referenze ormai a rotazione stabile per un equivalente di 1,6 milioni di bottiglie da 0,75 cl. In

questo segmento anche le versioni analcoliche o con poco alcol, i cosiddetti 'NO. LO', cominciano a presentare numeri interessanti soprattutto nel mercato rappresentato da consumatori della generazione "Z".

lo Galassi - anzi, potranno rappresentare una alternativa che potrebbe incuriosire ed avvicinare nuovi consumatori al mondo del vino. Quello dei 'No.Lo' oggi è un mercato globale da 2,6 miliardi di dollari, con una cre-



Su questo è intervenuto. "La nostra esperienza ci conferma che i vini e le bevande a basso tenore alcolico devono basarsi sulla qualità e non cannibalizzeranno le bollicine tradizionali - ha aggiunto il direttore generale di Terre Cevico, Pao-

scita annua del 10 per cento e proiezioni a 7 miliardi nel 2035 e nel quale Terre Cevico vuole avere un ruolo importante per continuare il proprio percorso di consolidamento e crescita sui mercati nazionali ed internazionali".

Terremerse consolida e rafforza la propria posizione sul mercato

LUGO DI ROMAGNA (Ravenna) - Il 2024 rappresenta per Terremerse un ulteriore passo avanti sulla strada di una crescita solida e costante. I dati del bilancio presentato nel corso delle Assemblee dei soci confermano che, nonostante uno scenario economico segnato da sfide complesse e fattori di instabilità internazionali, la Cooperativa ha saputo consolidare e rafforzare la propria posizione sul mercato.

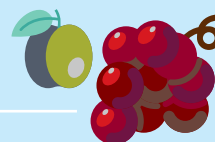
La visione strategica che punta su integrazione, innovazione e attenzione ai soci e ai territori, ha permesso di ottenere risultati significativi.

Nell'esercizio 2024 il valore della produzione è stato pari a 288 milioni di euro, in aumento di 25 milioni rispetto all'anno precedente, mentre il volume d'affari del bilancio consoli-

dato del Gruppo Terremerse è stato di 302 milioni di euro. L'utile netto di 1.203.408 euro, comprende accantonamenti prudenziali a protezione del valore del patrimonio della Cooperativa. In crescita anche il patrimonio netto, che si attesta a 42,6 milioni di euro.

Il 2024, dunque, si può considerare un anno di rafforzamento per Terremerse, confermando un *trend* di irrobustimento patrimoniale e finanziario ormai costante dal 2018. Al netto delle dinamiche dei prezzi dei prodotti agricoli, l'azienda prosegue il proprio percorso di crescita dimensionale, sia nei volumi di fatturato, sia nel numero di dipendenti e di territori serviti.

SERVIZIO VINOLEICO



Dazi Usa, stangata per il comparto viticolo regionale

Michael Ieranò

DALLA REDAZIONE - Il settore vitivinicolo regionale, insieme a tutto il territorio nazionale, vive un periodo di forte tensione a causa dei dazi doganali tra Stati Uniti e Ue, in vigore dallo scorso 7 agosto 2025.

L'accordo, che prevede una tariffazione al 15% per il vino europeo, creerà infatti ancor più difficoltà per un settore che registra un calo commerciale ed una maggior quantità di risorsa giacente nelle cantine.

La tematica dei dazi infligge un duro colpo al comparto del Lambrusco, il prodotto più apprezzato sul mercato statunitense ed uno dei prodotti di maggior rilievo dell'economia regionale. La produzione della scorsa campagna vendemmiale ha mostrato infatti un aumento dei quantitativi di vino, in forte contrapposizione alla diminuzione

ne della domanda.

Nell'ottimo di creare strategie per rispondere alla crisi ed evitare un eccesso di prodotto sul mercato, la Regione Emilia Romagna ha approvato la richiesta del Consorzio di tutela di attivazione della Misura dello stoccaggio per i vini Igt Emilia Lambrusco. Valvole per la campagna vendemmiale 2025/2026.

Questa misura cercherà di fronteggiare un diminuzione del prezzo a fronte dei costi di produzione, provando ad evitare la svalutazione del prodotto.

I quantitativi da sottoporre allo stoccaggio saranno quelli provenienti dalle uve eccedenti i 250 quintali/ettaro, fino alla produzione massima consentita di 290 quintali/ettaro (da disciplinare).

Resta innegabile che le imprese del nostro territorio siano in forte appren-

sione l'aspetto commerciale legato all'export, unitamente alle difficoltà di consumo di prodotto già segnalate sul territorio nazionale. Una strada potrebbe essere quella di valutare nuovi canali commerciali verso paesi extra-Ue ancora non pienamente consapevoli dell'importanza e della qualità dei prodotti nazionali ed in particolare regionali.

Anche qui con l'ausilio di misure Ocm di finanziamento per la promozione del vino nei paesi terzi, per le quali la Regione Emilia Romagna pubblica annualmente un bando di partecipazione. Ma al di là di qualsiasi proiezione attuale, soltanto nei prossimi mesi si potrà avere maggior certezza sull'effetto economico delle misure recentemente adottate e conseguenti ulteriori misure di risposta.

Patata di Bologna Dop: bilancio positivo per la campagna 2024/25

BOLOGNA – Archiviata con soddisfazione la campagna commerciale 2024/25 della Patata di Bologna Dop, che ha fatto segnare un significativo +59% nelle tonnellate vendute, il Consorzio di Tutela guarda ora con fiducia alla nuova stagione 2025/26 appena avviata. A rafforzare l'ottimismo, anche l'incremento del 5% nelle superfici coltivate, che salgono a 385 ettari: un dato che conferma la crescente fiducia della filiera e dei produttori nella Primura, coltivata nel cuore agricolo della provincia di Bologna.

A determinare questo trend positivo della campagna appena conclusa, ha contribu-

“ In crescita superfici coltivate (+5%) e tonnellate commercializzate (+59%) ”

ito una qualità del prodotto particolarmente buona, che ha permesso di superare le difficoltà delle passate annate. Tuttavia la prossima stagione non è stata priva di alcune criticità: le abbondanti piogge primaverili hanno ritardato alcune semine, mentre le alte temperature estive hanno condizio-



nato la fase vegetativa. La raccolta, in fase di completamento, si prospetta comunque soddisfacente, anche se i dati definitivi sulle rese saranno disponibili solo alla fine del mese di agosto.

“Nonostante le incognite legate al clima, affrontiamo con fiducia l'avvio della nuova campagna – afferma **Davide**

Martelli, presidente del Consorzio di Tutela Patata di Bologna Dop – consapevoli della qualità del nostro prodotto e del valore che la Dop rappresenta per il territorio. In attesa della certificazione ufficiale dei quantitativi, voglio ringraziare i soci e le aziende agricole per l'impegno e la costanza con cui portano avanti la coltivazione e la valorizzazione di questa varietà storica, espressione autentica della passione e dell'esperienza del nostro territorio”.

Olive, in Italia annata di scarica

Alessandra Giovannini

DALLA REDAZIONE - Il settore olivicolo italiano ha affrontato una campagna produttiva 2024/2025 complessa, caratterizzata da un'aspettativa di "naturale annata di scarica". Secondo le elaborazioni Ismea dei dati Agea ormai quasi definitivi, i volumi si attesterebbero poco sotto le 250 mila tonnellate, registrando un calo del 24% rispetto all'anno precedente. In questo scenario, l'Emilia Romagna emerge come un'eccezione significativa, mostrando una robusta crescita che la pone in controtendenza rispetto alla media nazionale e, in particolare, al marcato calo delle regioni meridionali.

È, infatti, di 1.726 tonnellate la produzione di olio d'oliva, un incremento notevole del 160% rispetto alle 664 tonnellate prodotte nella campagna 2023. Nonostante questo risultato rimanga inferiore alla media del periodo 2020-2023 (che era di 1.233 tonnellate), l'aumento è stato fondamentale per un recupero significativo dopo un'annata particolarmente difficile.

“L'Emilia Romagna in controtendenza”

- Rimini si conferma la provincia leader, con 977.739 kg di olio prodotti da 9.333.957 kg di olive, attraverso 20 frantoi e una resa del 10%;
 - Forlì-Cesena ha contribuito con 440.614 kg di olio da 4.862.624 kg di olive, impiegando 12 frantoi e con una resa del 9%;
 - Ravenna ha prodotto 190.764 kg di olio da 2.324.429 kg di olive, con 6 frantoi e una resa dell'8%;
 - Bologna ha registrato 114.370 kg di olio da 1.443.173 kg di olive, utilizzando 2 frantoi e con una resa dell'8%;
 - Le province di Modena e Piacenza hanno mostrato produzioni più contenute, rispettivamente 1.258 kg e 1.721 kg di olio, con rese del 5% e del 9%.
- Ritornando allo scenario italiano, le regioni del Sud Italia, responsabili dell'86% dei volumi totali, hanno su-

cedente che era risultato particolarmente scarso”.

Contesto nazionale e internazionale dei prezzi

Nonostante la *performance* positiva di regioni come l'Emilia Romagna, gli incrementi produttivi del Centro-Nord non sono stati sufficienti a controbilanciare completamente le perdite complessive del Sud Italia. Questa scarsità di offerta a livello nazionale ha avuto un impatto diretto sui prezzi. La Spagna, il principale produttore, ha visto i suoi volumi tornare sopra 1,4 milioni di tonnellate, un aumento del 38% rispetto alla campagna precedente, riportandosi a livelli di "normalità". Anche altri paesi come la Grecia (+61%), il Portogallo (+24%), la Turchia e la Tunisia hanno registrato ottimi risultati. Questa maggiore disponibilità di prodotto a livello globale ha ridato dinamicità agli scambi internazionali, con un aumento dei volumi (+20%) ma una flessione del valore complessivo (-20%) a causa della riduzione dei listini. Tuttavia, l'olio extravergine italiano ha mantenuto i prezzi "saldamente in media sopra i 9 euro al chilo", nonostante lo scenario internazionale deflattivo. La ragione principale di questa dinamica è che l'Italia è stata "l'unico tra i grandi produttori ad avere avuto un'annata di scarica". Questo, unito a basse giacenze di inizio campagna, ha limitato l'offerta interna, conferendo "più potere contrattuale ai detentori di olio Evo". Inoltre, la qualità dell'olio italiano è diventata una discriminante importante nel prezzo, come dimostrato dalle dinamiche dell'ultimo anno.

Questa complessa interazione di fattori globali, nazionali e regionali evidenzia il ruolo dell'Emilia Romagna non solo come *contributor* alla produzione italiana, ma anche come esempio di resilienza e capacità di crescita in un'annata nel complesso sfavorevole per il panorama olivicolo del Paese.



A livello regionale, la produzione olivicola emiliano-romagnola è stata supportata da 46 frantoi operativi. Questi impianti hanno molito un totale di 18.008.196 kg di olive, con una resa media del 10%.

Analizzando la produzione per provincia, emergono le seguenti contribuzioni per il 2024/2025:

bito una drastica riduzione produttiva. In particolare, la Puglia ha visto la sua produzione quasi dimezzarsi, mentre Sicilia e Calabria sono riuscite a contenere le perdite. In netto contrasto, le regioni del Centro-Nord hanno mostrato incrementi produttivi "piuttosto importanti", con volumi che sono "più che raddoppiati rispetto all'anno pre-

Regolamentata la raccolta turistica delle olive in regione

Ale. Gio.

DALLA REDAZIONE - È stato firmato un Protocollo d'intesa tra l'Ispettorato Nazionale del Lavoro e l'Associazione nazionale Città dell'Olio che regola la raccolta turistica delle olive su tutto il territorio regionale e nazionale. Obiettivo dell'accordo è stabilire linee guida perché lo svolgimento della raccolta turistica delle olive avvenga seguendo regole precise e in sicurezza. "Da oggi - ha dichiarato **Pierangelo Raffini**, coordinatore regionale Città dell'Olio dell'Emilia Romagna - abbiamo uno strumento in più per supportare i frantoiani e gli olivicoltori della nostra regione ma anche per tutelare i turisti che desiderano fare l'esperienza della raccolta delle olive in totale sicurezza. Speriamo che questa opportunità permetta loro di fermarsi nelle nostre Città dell'Olio per conoscere meglio i territori di origine dell'olio Evo, visitando frantoi e musei dell'olio, partecipando a corsi di assaggio e degustazioni, entrando in contatto diretto con le nostre Comunità dell'Olio".

In Italia, sono circa un milione le imprese olivicole per un valore della produzione che sfiora i due miliardi di euro.

"Le oltre 550 cultivar presenti in Italia che rappresentano oltre il 40% della biodiversità a livello globale - spiega il presidente dell'Associazione nazionale Città dell'Olio **Michele Sonnessa** -, sono un patrimonio di inestimabile valore che abbiamo il dovere di valorizzare attraverso esperienze di turismo dell'olio come la raccolta tu-

**“Siglato il protocollo d'intesa fra Città dell'Olio e Ispettorato Nazionale del Lavoro
I turisti potranno vivere esperienze uniche nei frantoi e nelle aziende agricole in tutta sicurezza**



ristica delle olive. Con la sua regolamentazione abbiamo aggiunto un'altra importante tappa al percorso verso una sempre maggiore qualificazione dell'offerta oleoturistica".

Per "raccolta turistica delle olive" chiarisce il Protocollo si intende un'esperienza partecipativa offerta a turisti che prevede il coinvolgimento diretto ma limitato nelle operazioni di raccolta delle olive. L'esperienza della raccolta deve avere carattere divulgativo, educativo e ricreativo. "L'attività - si legge nel documento - non ha finalità produttive né può considerarsi prestazione di lavoro né può ripeter-

si per più di due volte nella stessa azienda nell'arco di una settimana e si svolge su base volontaria". Quindi non è retribuita e prevede un tempo non superiore a due ore nell'arco della giornata. L'azienda organizzatrice è tenuta a fornire i dispositivi di protezione individuale necessari e a delimitare fisicamente le aree pericolose. Inoltre, il referente aziendale deve garantire la vigilanza costante sull'attività. Ai turisti impegnati nella raccolta deve essere interdetto sia l'utilizzo di qualsiasi macchina agricola sia lo svolgimento delle operazioni di carico e scarico dei sacchi/cassette di oli-

ve. Possono organizzare la raccolta turistica delle olive esclusivamente le aziende agricole e i frantoi che svolgono attività oleoturistica ai sensi della normativa vigente e che risultano regolarmente registrate presso gli organismi competenti. I luoghi in cui si svolge l'attività devono essere conformi alle norme in materia di sicurezza, igiene e accessibilità, e devono essere espressamente individuati e riconoscibili con apposita segnaletica, comunque delimitati all'interno della proprietà aziendale, separati dalle aree adibite alla raccolta professionale.

Bietole, l'annata sembra buona

BOLOGNA- Bietole, l'annata presenta un quadro positivo nella sua complessità e con alcune variabili legate all'incidenza del fattore meteo-climatico e alla minaccia dei parassiti soprattutto nell'area del Veneto. Per quanto attiene al comparto 'biologico' le note registrate sono del tutto soddisfacenti con la produzione totale che ha toccato quasi le 31.900 tonnellate caratterizzate da un alto livello di polarizzazione media pari a 15,27 e con aziende che hanno superato quota 17.

il dato significativo che ne consegue è la produzione media di saccarosio nella stagione in corso a quota 5,28 tonnellate ad ettaro, con un incremento rispetto all'anno precedente in cui il valore era di 5,19 tonnellate ad ettaro.

Le regioni principali in termini di superficie bio seminate (circa 1000 ettari) sono risultate anche quest'anno l'Emilia Romagna con oltre 510 ettari e Veneto con 245 ettari, ma vanno evidenziati gli indici prestazionali anche nel nordovest dove le azien-

ro. "La bietola coltivata con metodo biologico – spiegano in una nota Coprob e Italia Zuccheri – rappresenta infatti un'ottima opportunità per gli imprenditori agricoli anche per migliorare i loro territori sotto il profilo della struttura, fertilità e qualità del terreno stesso e naturalmente della biodiversità presente. Le barbabietole biologiche sono state lavorate solo nello stabilimento di Minerbio e per ciò che concerne il prodotto 'convenzionale', l'avvio di campagna di trasformazione

fresche e tra giornate di sole e qualche precipitazione piovosa ha, nel concreto, migliorato gli aspetti agronomici e la fisiologia della pianta. "Per queste ragioni, almeno nella prima fase di estirpo – spiega il Gruppo – le barbabietole da zucchero hanno mostrato caratteristiche organolettiche migliori rispetto al 2024 ed in generale un buon contenuto zuccherino (tornato a valori storici) ed un apparato fogliare equilibrato. Anche in questo caso il risultato arriva dai numeri emersi con



Lo comunica Coprob Italia Zuccheri sottolineando che si tratta di un parametro di misurazione essenziale per determinare la qualità intrinseca della coltura considerata e il suo potenziale valore commerciale. A dimostrazione di questo, precisa sempre il gruppo,

de agricole di Piemonte e Lombardia hanno ottenuto risultati decisamente interessanti, sia come polarizzazione che di resa di saccarosio, evidenziando così la buona attitudine anche di questi comprensori ad accogliere favorevolmente la barbabietola da zucche-

iniziata nello stabilimento si presenta tendenzialmente positivo rispetto alla media delle ultime tre annate". La stagione meteorologica non troppo calda (ad eccezione, per un paio di settimane tra fine giugno e l'inizio luglio) con alternanza tra temperature elevate ed altre più

una resa media in linea con gli anni precedenti, ma con una polarizzazione media superiore agli ultimi anni di coltivazione e, ancora più evidente, con delle rese di saccarosio per ettaro in alcuni casi già superiori alle 10 tonnellate".

Bilancio 2024 positivo per Apofruit

PIEVESESTINA DI CESENA

- Risultati positivi nel 2024 per Apofruit Italia, che segna di fatto una netta ripresa, specialmente sul fronte dei conferimenti dei soci, dopo un 2023 funestato da eventi climatici straordinari. A dirlo è lo stesso presidente, **Mirco Zanotti**, che spiega: "Il bilancio dell'ultimo anno, che è stato presenta-



to nelle assemblee dedicate in programma nei giorni scorsi, evidenzia un valore distribuito ai soci pari a 140 milioni e 837 mila euro, in crescita dell'11,5% rispetto all'anno precedente. I conferimenti totali dei soci raggiungono 1.580.000 quintali, segnando un +16,5% rispetto al 2023 e confermando una sostanziale tenuta del valore riconosciuto ai produttori anche a fronte di un significativo incremento produttivo. Il valore complessivo della produzione della cooperativa, in termini di ricavi – prosegue Zanotti – passa dai 274 milioni di euro del 2023 ai 298 milioni nel 2024. A livello di Gruppo, considerando anche le società controllate (Canova, Canova Spagna, Canova Francia, Vivi Toscano, Mediterraneo Group e Piraccini Secondo), il valore sale da 351 milioni a 379 milioni di euro. Questi risultati testimoniano la solidità del gruppo e la capacità di massimizzare la valorizzazione dei prodotti conferiti dai soci, anche in situazioni di mercato spesso molto complesse e sfidanti".

Una delle componenti più consistenti del bilancio annuale della cooperativa è data sempre dalla liquidazione invernale, che il direttore generale, **Ernesto Fornari**, commenta sottolineando: "La liquidazione invernale rappresenta il momento

più rilevante per la nostra Op e interessa oltre 898.000 quintali di prodotto conferito, con un controvalore di 73 milioni e 600 mila euro, anch'esso in aumento dell'11,5% rispetto all'anno precedente. Questa liquidazione si distingue quindi per volumi e valori superiori alle attese iniziali, grazie anche alla politica di visione che da tempo si è data la cooperativa. Oltre a un'attenta gestione del prodotto conferito e alla partnership con le principali insegne della distribuzione organizzata, prosegue infatti una grande attività di ricerca e sviluppo di nuove varietà in diversi ambiti (ad esempio kiwi, agrumi, mele etc.) che ci permettono di mantenere elevato anche il livello di competitività, incontrando le esigenze del moderno consumatore".

Mirco Zanelli, direttore commerciale di Apofruit, è poi entrato nel dettaglio della liquidazione invernale, la più importante in termini di volumi e di valore di tutte le quattro effettuate durante l'anno (Apofruit Italia è una delle poche cooperative che programma ancora quattro liquidazioni per i propri soci). Per quanto riguarda il kiwi Hayward, la campagna si è conclusa poco dopo la metà di maggio, dopo un andamento più complesso rispetto al 2023 ma che ha avuto un esito ugualmente positivo e al di sopra delle attese iniziali. A fronte di un'annata produttiva più abbondante per la cooperativa grazie all'ingresso di nuovi soci, i risultati economici si confermano solidi. Il kiwi giallo G3 Zespri®, con un conferimento complessivo di oltre 173.000 quintali, ha subito una leggera contrazione rispetto ai 187.000 quintali del 2023, dovuta a condizioni climatiche sfavorevoli avute in primavera. Tuttavia, la qualità è stata elevata. Sul fronte delle mele, il mercato ha mantenuto un buon equilibrio. Le pere, dopo un 2023 disastroso, sono tornate su volumi più significativi: 51.000 quintali contro i 19.000 dell'anno precedente. Tuttavia, l'aumento dell'offerta ha determinato un ridimensionamento delle quotazioni. Per le patate, l'Emilia Romagna, nonostante l'incremento delle produzioni (i volumi complessivi sono stati pari a 190.000 quintali, in aumento rispetto ai 160.000 del 2023), il mercato ha mantenuto una buona stabilità. Anche le cipolle nonostante il forte incremento produttivo, con oltre 83.000 quintali nel 2024 contro i 44.000 del 2023, hanno raggiunto risultati in linea con le aspettative.

SESSANTACINQUE ANNI DELLA COOPERATIVA

PIEVESESTINA DI CESENA - Quest'anno Apofruit Italia festeggia i suoi primi 65 anni. Per celebrarli, la cooperativa ha organizzato diversi eventi che si concluderanno a settembre. Gli incontri hanno avuto inizio a Cesena il 4 maggio scorso al quartiere fieristico e si concluderanno il 26 settembre in Basilicata, nell'evento dedicato di Scanzano Jonico. "Era il 17 febbraio 1960 quando a Cesena, dove oggi si trova ancora la sede principale – sottolinea il presidente di Apofruit Italia, **Mirco Zanotti** – un gruppo di imprenditori ortofrutticoli diede vita alla Cof, acronimo di Cooperativa ortofrutticoltori. Già allora, questa iniziativa fu percepita come un'esperienza lungimirante. Ma nessuno, nemmeno allora, avrebbe immaginato che quella giovane aggregazione tra frutticoltori romagnoli sarebbe diventata una delle più importanti realtà produttive a livello nazionale".

Oggi, a 65 anni dalla sua fondazione, Apofruit Italia è una realtà di riferimento a livello internazionale per il comparto ortofrutticolo, fortemente radicata nei territori della Penisola più vocati dal punto di vista ortofrutticolo. L'offerta della cooperativa proviene infatti da un areale che si estende dal Trentino alla Sicilia, passando ovviamente per Veneto, Emilia Romagna, Lazio, Campania, Basilicata, Puglia e Calabria.

I turisti della riviera hanno affollato la

DALLA REDAZIONE - Tra degustazioni, presentazione dei prodotti e dei produttori e momenti di confronto con chi si è fermato per gli assaggi, "TipiCI da Spiaggia", evento giunto alla sesta edizione, ha ribadito l'importanza di un'alleanza tra mondo agricolo e comparto balneare, due pilastri dell'economia e dell'identità dell'Emilia Romagna. Turisti in spiaggia, profumi di frutta fresca e calici di vino locale: si è chiusa con grande partecipazione e interesse "TipiCI da Spiaggia", la manifestazione organizzata da Cia-Agricoltori Italiani Emilia Romagna insieme al Sib - Sindacato Italiano Balneari aderente a FIPE-Concommercio. Protagonisti, il 5 agosto scorso, 4 stabilimenti lungo la riviera adriatica dove sono stati ospitati gli agricoltori di Cia, che hanno portato in riva al mare il meglio della loro produzione locale con le eccellenze agroalimentari del territorio. Il tutto si è svolto in contemporanea a Rimini, ai *Bagni Mareblu 108 e 109*; a Cesenatico, al *Bagno Conti 39*; a Milano Marittima al *Tangaroa Beach* e a Porto Garibaldi al *Bagno Astor*. "È stata una giornata di incontri, scoperte e consapevolezza - commenta **Stefano Francia**, presidente di Cia regionale - in cui abbiamo voluto unire il piacere delle vacanze al valore del lavoro agricolo. I prodotti che abbiamo offerto non sono solo buoni: rappresentano un sistema produttivo di qualità che oggi deve affrontare sfide sempre più complesse, come gli effetti dei

cambiamenti climatici; le conseguenze dei dazi; i costi di produzione crescenti con ripercussioni dirette sul reddito delle imprese agricole e anche sull'indotto; le tensioni geopolitiche e commerciali internazionali; la necessità di valorizzare le filiere".

"La sinergia tra agricoltura e balneazione attrezzata è un modello di promozione che può funzionare - dichiara

Simone Battistoni, presidente regionale del Sib, Sindacato Italiano Balneari -.

Offrire ai turisti esperienze legate al gusto e alla cultura del territorio significa rafforzare la nostra attrattività. Il nostro auspicio è che anche il Governo comprenda l'urgenza di proteggere questi settori strategici, garantendo loro certezze

e prospettive". *TipiCI da Spiaggia* si conferma un'iniziativa in grado di valorizzare l'incontro tra agricoltura e turismo, una collaborazione che intende sensibilizzare l'opinione pubblica, e non solo, sull'importanza del patrimonio agroalimentare e costiero e sull'urgenza di garantirne la tutela.



sesta edizione di “TipiCI da Spiaggia”

“L'iniziativa è stata promossa da Cia- Agricoltori Italiani dell'Emilia Romagna e dal Sindacato Balneari per valorizzare agricoltura e turismo, per promuovere il territorio, le eccellenze agroalimentari, i servizi e l'ospitalità della riviera



Serve una gestione equilibrata per le specie che contrastano l'attività agricola

Fauna selvatica, lupi sempre più vicini alle comunità

Lucia Betti

RIMINI - L'aumento della popolazione di lupi in Romagna, con numerosi avvistamenti anche nella provincia di Rimini – in particolare nella prima collina riminese e attorno a Santarcangelo – conferma come la presenza di questa specie, stabile da oltre dieci anni nel territorio, stia diventando una criticità crescente per l'agricoltura e per la sicurezza delle comunità.

Da tempo Cia Romagna mantiene alta l'attenzione sul problema. L'azione predatoria del lupo su molti allevamenti estensivi è ormai insostenibile. Sempre più aziende si trovano con i capi costantemente sotto attacco, senza indennizzi adeguati. Il rischio concreto è l'abbandono delle imprese agricole, con gravi conseguenze economiche, sociali e ambientali. La protezione di una specie animale non può prescindere dalla sostenibilità delle attività di allevamento, che restano presidio fondamentale del territorio.

Negli ultimi vent'anni la popolazione di lupi è cresciuta notevolmente, anche grazie alla legislazione di tutela, a un atteggiamento più favorevole da parte dell'opinione pubblica e al miglioramento degli habitat. Un successo dal punto di vista della conservazione, che però ha moltiplicato i conflitti con le attività umane, in particolare con l'allevamento (ma si registrano anche diversi casi di uccisioni di animali d'affezione).

A livello europeo, il Consiglio ha adottato recentemente la modifica della direttiva Habitat che porta il livello di prote-



zione del lupo da "rigorosamente protetto" a "protetto". Serve un approccio condiviso che sappia coniugare tutela della biodiversità, esigenze locali e sicurezza delle comunità per una gestione più razionale della specie nelle aree interne.

Il nostro obiettivo è riportare equilibrio nel rapporto fra attività agricola e fauna selvatica.

Anche sul piano nazionale si muovono segnali incoraggianti con il nuovo disegno di legge per la riforma della normativa sulla fauna selvatica. Il testo accoglie molte delle richieste di Cia: piani di contenimento, possibilità di autodifesa per gli agricoltori, sanzioni per chi ostacola le operazioni e un ruolo più forte delle organizzazioni agricole nella *governance* e nella programmazione faunistico-venatoria.

Occorre pragmatismo per fermare danni economici crescenti e garantire la vivibilità delle aree rurali. È urgente innalzare il massimale per gli aiuti europei in regime di minimis, che oggi limita l'accesso a risarcimenti adeguati. Serve una seria assunzione di responsabilità, che tenga insieme tutela ambientale e salvaguardia delle aziende agricole, veri custodi del territorio.

Positive le previsioni di vendemmia

Erika Angelini

IMOLA - Le prospettive per la prossima vendemmia appaiono sicuramente positive e l'imolese non fa eccezione – spiega **Luana Tampieri**, presidente di Cia-Agricoltori Italiani Imola. "Le nostre aziende hanno beneficiato di un clima primaverile favorevole, con alternanza di piogge regolari e non troppo intense, alternate a giornate fresche e soleggiate, che hanno favorito l'allegagione e – crediamo – garantiranno un buon grado zuccherino alle uve. Quindi ci aspettiamo buoni risultati sia in termini quantitativi che qualitativi, anche se ovviamente i rischi legati al clima e alle condizioni di mercato non sono certo scongiurati. Vogliamo però essere positivi, perché le premesse ci sono, mentre aspettiamo che la vendemmia entri nel vivo tra settembre e ottobre, per valutare le rese finali e capire dai nostri produttori eventuali problematiche e criticità. Sicuramente, infatti, la viticoltura è diventata per l'imolese un settore strategico per il territorio, ma ci sono

alcuni areali collinari dove le difficoltà produttive e logistiche restano da superare. Al momento – prosegue Tampieri – i dazi americani non sembrano aver condizionato in maniera significativa le nostre aziende, perché l'*export* verso gli Stati Uniti riguarda altre cultivar non espressamente tipiche del territorio. Colgo poi l'occasione – conclude Tampieri – per sottolineare come siano sempre più spesso le decisioni e gli equilibri internazionali a condizionare anche territori come il nostro, dove si fa un'agricoltura d'eccellenza e di resilienza. Territori dove le aziende faticosamente continuano a credere e investire, per poi magari vedersi spazzare via il loro lavoro e impegno davvero in un attimo: che siano i fenomeni climatici estremi o la politica mondiale. Oggi guardiamo alla campagna vitivinicola con fiducia, ma tante volte in questi anni abbiamo un po' perso la speranza di un futuro positivo per la nostra agricoltura".

Pomodoro da industria a metà campagna: basse rese per ettaro

PARMA - "Una produzione di qualità, anche grazie all'etica che contraddistingue l'operato degli agricoltori e la cura dei terreni, con rese per ettaro un po' scarse, a causa delle difficoltà climatiche incontrate". **Simone Basili**, presidente di Cia Parma, scatta la fotografia della campagna del pomodoro da industria giunta, all'incirca, al 45% della raccolta di quanto contrattato. "La resa per ettaro è bassa - analizza Basili - perché, purtroppo, paghiamo le difficoltà emerse a seguito degli allagamenti che hanno

interessato diversi terreni quest'anno e scontiamo ancora le conseguenze negative di quanto accaduto nel 2024, soprattutto nei terreni argillosi". Ad assestare un duro colpo alla produttività 2025, inoltre, le tre settimane di grande caldo tra fine giugno e inizio luglio: "In una fase cruciale della campagna - evidenzia Basili - si sono registrate temperature intorno ai 40 gradi, percepite ancora più alte al suolo, e questo non ha certo aiutato lo sviluppo delle piantine". A fare da contraltare un grado brix buono. "Quanto

emerso - prosegue Basili - dimostra ancora una volta gli effetti del cambiamento climatico. Purtroppo passiamo da periodi di siccità a periodi di eccesso idrico, senza che si siano trovate le necessarie contromisure a livello infrastrutturale. Per il futuro serve attenzione al contrasto degli effetti negativi del cambiamento climatico. Per fronteggiare la siccità servono invasi dove poter accumulare l'acqua, quando disponibile, mentre per l'eccesso idrico servono soluzioni che consentano di farla defluire, quando le pre-

cipitazioni sono eccessive". L'elemento qualità è distintivo. Infine, una riflessione sul prezzo di riferimento sottoscritto già a gennaio, a quota 142,50 euro a tonnellata: "È stato fatto un ottimo lavoro da parte delle Organizzazioni di produttori, nella contrattazione con la componente industriale, garantendo tempistiche congrue per la programmazione e anche la necessaria ripartizione della marginalità che consente un'equa remunerazione per le aziende agricole".

(fonte: Gazzetta di Parma)

Sintesi delle procedure di assunzione per i datori di lavoro

COSA SERVE PER L'ASSUNZIONE Per lavoratori italiani e comunitari occorre essere in possesso dei documenti di riconoscimento e del codice fiscale (anche del coniuge se presente in Italia). Per i lavoratori extracomunitari in aggiunta occorre il permesso di soggiorno in corso di validità. L'assunzione deve essere inviata *on-line* al Centro per l'impiego tramite procedura regionale 'Sare' almeno il giorno precedente l'inizio del lavoro.

ASSUNZIONI DI MINORI Possibile dai 16 anni compiuti con visita medica preventiva, assolta dal medico del Sistema Sanitario Nazionale. Occorre altresì l'autocertificazione dei genitori per assolvimento obbligo scolastico (10 anni di scuola).

PAGAMENTO SALARI Ricordiamo il pagamento degli stipendi solo in modo tracciabile.

INFORTUNIO Ogni infortunio va denunciato all'Inail entro 48 ore da quando il datore di lavoro entra in possesso del certificato di infortunio. In caso di ritardo od omissione della denuncia ci sono sanzioni molto elevate a carico dell'azienda.

CASI IN CUI NON SERVE L'ASSUNZIONE Possono essere non regolarizzati i parenti e affini del titolare dell'azienda fino al 6° grado, purché il lavoro sia gratuito e occasionale. Nel caso di società occorre verificare la tipologia.

ADEMPIMENTI SICUREZZA Quando in azienda vi sono dipendenti bisogna adempiere a Redazione DVR, Nomina e formazione RSPP, Nomina e formazione Addetti Antincendio e Primo Soccorso, Formazione lavoratori in materia di salute e sicurezza (se dipendenti con n° giornate sotto > 15 ore stesse aziende e se svolgono mansioni in rischio specifico), Nomina del Medico Competente e Sorveglianza Sanitaria (a seconda della valutazione dei rischi specifici) con particolare attenzione ai minorenni. Il lavoratore con mansioni con rischi specifici sono per esempio operai qualificati o specializzati, lavoratori che utilizzano mezzi agricoli, lavoratori che operano su motori con requisiti professionali specifici, esposizione rischio rumore, microclima, agenti chimici, ecc.

SCAMBIO DI MANODOPERA Avviene fra piccoli imprenditori agricoli, sia coltivatori diretti. Per le società occorre eseguire una opportuna verifica.

Lo scambio deve essere effettivo, reciproco e gratuito.

Le informazioni qui contenute sono una sintesi. Ogni caso specifico va valutato con attenzione, verificato con gli uffici Cia e gli operatori preposti.

Gli amministratori di società devono comunicare il proprio indirizzo Pec alla Camera di Commercio

Mirco Conti

DALLA REDAZIONE - Anche per gli amministratori di società la Pec (Posta elettronica certificata) è diventata obbligatoria. A stabilirlo è l'art. 1, comma 860, della Legge Finanziaria 2025. Gli amministratori dovranno possedere una Pec personale e comunicarla al Registro delle Imprese della Camera di Commercio entro il 31 dicembre 2025.

Gli obblighi di comunicazione di questo vero e proprio domicilio digitale, riguardano tutte le forme societarie. Sono interessate infatti sia le società di persone, comprese le società semplici agricole, che quelle di capitali.

Il Ministero dell'Industria e del *Made in Italy* (Mimit) ha già fornito i chiarimenti, volti a fornire indicazioni operative alle Camere di commercio in vista della corretta ed efficace applicazione delle nuove disposizioni normative.

Sono escluse dall'obbligo:

1. le società alle quali è precluso lo svolgimento di un'attività commerciale, come le società semplici non agricole, oppure le società di mutuo soccorso;
2. i consorzi, anche con attività esterna, nonché le società consortili;
3. gli enti giuridici non costituiti in forma societaria o non rivolti allo svolgimento di una attività imprenditoriale.

Secondo il Ministero, l'indirizzo Pec dell'amministratore deve essere diverso rispetto all'indirizzo Pec della società. Inoltre, in presenza di una pluralità di amministratori dell'impresa, va iscritto un indirizzo Pec per ciascun amministratore. Di contro, il soggetto che ricopre l'incarico di amministratore per più società, può scegliere di utilizzare un unico indirizzo Pec, fatta salva la possibilità di comunicare più indirizzi Pec "associati" alle diverse società di cui è amministratore.

Per quanto riguarda la decorrenza dell'obbligo, atteso che la

norma è entrata in vigore il primo gennaio 2025:

- le imprese neo costituite devono assolvere l'obbligo di comunicazione dell'indirizzo Pec dell'amministratore contestualmente al deposito della domanda di iscrizione alla Camera di Commercio;

- le imprese che risultano già costituite devono assolvere l'obbligo di comunicazione dell'indirizzo Pec dell'amministratore entro il 31 dicembre 2025, termine individuato e ritenuto opportuno dal Mimit nel silenzio del dato normativo. Ad ogni modo per la sola iscrizione e variazione dell'indirizzo Pec dell'amministratore alla Camera di Commercio, non sono dovute né imposte, né i diritti di segreteria al pari dell'iscrizione e variazione dell'indirizzo Pec dell'impresa.

L'omessa comunicazione dell'indirizzo Pec dell'amministratore comporta:

- il blocco dell'iter istruttorio della pratica presentata. In tal caso la Camera di commercio competente richiederà il dato mancante, che dovrà essere fornito entro un termine non superiore a 30 giorni, pena il rigetto della pratica stessa;

- l'irrogazione della sanzione di cui all'articolo 2630 del Codice Civile, varia da un minimo di 103 euro, fino ad un massimo di 1.032 euro, con la riduzione a 1/3 nel caso la violazione venga sanata entro 30 giorni dal termine prescritto.

Per la trasmissione del proprio indirizzo di posta elettronica certificata, gli amministratori di società potranno rivolgersi alle sedi territoriali della Cia per provvedere, se non ancora fatto, alla comunicazione dell'indirizzo Pec entro il 31 dicembre 2025. Attraverso tale servizio sarà inviata un'apposita comunicazione agli uffici della Camera di Commercio competente, che successivamente rilascerà una visura di evasione della pratica.



Bando regionale in 'de minimis' per riso e patate

DALLA REDAZIONE - La Regione Emilia Romagna il 4 agosto 2025 con le Delibere regionali n°1334 (patata) e n°1335 (riso) ha aperto la possibilità di presentare le domande in "de minimis" per i produttori che coltivano nella campagna 2025 patata e riso.

La scadenza per la presentazione delle domande è fissata alle ore 13 del 30 settembre 2025.

RISO

- Dotazione finanziaria euro 500.000 concessi in regime "de minimis".
- L'importo massimo dell'aiuto per ettaro di superficie coltivata a riso è definito in euro 200,00, che potrà essere riproporzionato sulla base delle domande che risulteranno ammissibili.
- La superficie ammissibile all'aiuto è quella coltivata nel territorio della Regione Emilia Romagna nell'anno 2025 a riso da pila e da seme, con impiego di un quantitativo minimo di seme come indicato nel Decreto Direttoriale del Masaf n° 229362 del 22 maggio 2024 e che utilizzano di varietà certificate, tra quelle indicate nell'elenco di cui all'Allegato C della determina n°1335 del 4 agosto 2025.
- Gli aiuti saranno erogati in regime di "de minimis" tenuto conto del limite massimo di euro 50.000,00 per "impresa unica" nel triennio.

PATATA

Il bando stanZIA 700.000 euro alle aziende agricole produttrici di patate su tutto il territorio regionale e che utilizzano tubero seme certificato per la coltivazione, di cui:

- euro 450.000 destinati al finanziamento delle superfici coltivate con la tipologia di Patata di Bologna Dop;
- euro 250.000 destinati al finanziamento delle altre superfici coltivate a patata in Emilia Romagna, di qualsiasi altra tipologia e destinazione commerciale.

Qualora la dotazione finanziaria riservata ad una tipologia di patate, non venga completamente utilizzata, il residuo viene assegnato alla superficie coltivata con l'altra tipologia di patate. L'importo dell'aiuto per ettaro sarà quantificato in base al rapporto tra la

somma destinata all'intervento, e il numero totale degli ettari:

- coltivati per la produzione di Patata di Bologna Dop condotti dai richiedenti, a patata utilizzando un quantitativo minimo di tubero seme certificato, risultanti nel piano colturale della Domanda Unica 2025 e confermati in seguito ai controlli effettuati da Check Fruit srl, nel limite massimo di euro 1.200 ad ettaro;
- coltivati a patata utilizzando un quantitativo minimo di tubero seme certificato, condotti dai richiedenti e risultanti nel piano colturale della Domanda Unica 2025, nel limite massimo di euro 250 ad ettaro.

Gli aiuti saranno erogati in regime di "de minimis" tenuto conto del limite massimo di euro 50.000,00 per "impresa unica" nel triennio.

La superficie ammissibile all'aiuto deve essere di minimo 5000 mq e:

- per la Patata di Bologna Dop riguarda i terreni coltivati con tubero seme certificato della varietà Primura, così come risultanti nel piano colturale della Domanda Unica 2025 e confermati in seguito ai controlli effettuati da Check Fruit srl. Le imprese dovranno essere iscritte al sistema di controllo della Patata di Bologna di Check Fruit entro lo scorso 30 aprile 2025, o se iscritte in anni precedenti entro la stessa data devono aver inoltrato all'organismo di controllo la conferma di adesione.
- per le altre superfici coltivate a patata in Emilia Romagna, di qualsiasi destinazione commerciale, riguarda terreni coltivati a patata utilizzando tubero seme certificato, così come risultan-



ti nel piano colturale della Domanda Unica 2025.

Per entrambe le tipologie deve essere rispettato l'impiego di un quantitativo minimo di tubero seme come riportato sotto:

- 20 q/ha per tubero-seme con classi di calibro comprese tra 50 mm e 65 mm;
- 18 q/ha per tubero-seme con classi di calibro comprese tra 35 mm e 50 mm;
- 12 q/ha per tubero-seme con classi di calibro comprese tra 25 mm e 35 mm;
- per i calibri compresi tra due diverse classi, si applica il quantitativo minimo della classe di calibro inferiore.

Il richiedente che coltivi sia Patata di Bologna Dop sia altre tipologie di patate, non può chiedere le due tipologie di finanziamento per la stessa superficie, pena l'esclusione di entrambe le domande.

CONTRIBUTI PER TRATTORI A BIOMETANO E TECNOLOGIE PER AGRICOLTURA DI PRECISIONE

BOLOGNA – Fino al 26 settembre sarà attivo sul sito del Gse – Gestore dei Servizi Energetici lo sportello telematico per presentare domanda di accesso al contributo previsto dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (Pnrr) nell'ambito della misura "Pratiche Ecologiche". Si tratta di 193 milioni di euro destinati a sostenere la transizione ecologica del settore agricolo, con incentivi – tra le altre cose – per la sostituzione dei trattori più inquinanti con mezzi alimentati a biometano e dotati di tecnologie per l'agricoltura di precisione.

Le attività di piscicoltura e vallicoltura

Stefano Bussolari

DALLA REDAZIONE - Il cormorano [*Phalacrocorax carbo* (Linnaeus, 1758)] è specie protetta; ne deriva che la sua gestione in relazione alla protezione delle attività umane non dovrà comprometterne la conservazione e la sopravvivenza (Convenzione di Berna).

L'impatto predatorio di questo volatile è grande perché è specie opportunistica e si nutre della risorsa ittica ovunque stanziata; i fiumi più poveri di pesci, con specie meno insidiabili, acque di scarsa qualità e abbassamenti di livelli per siccità, portano giocoforza il cormorano sugli allevamenti.

Il fabbisogno alimentare giornaliero del cormorano varia da circa 350 gr. fino a circa 550 gr di pesce, che costituisce l'oggetto quasi esclusivo della sua dieta, con variazioni legate alle dimensioni, al sesso, al clima, al contenuto energetico delle prede ed alle caratteristiche dei siti. Il cormorano compie spostamenti anche di alcune decine di chilometri ogni giorno per raggiungere i siti di foraggiamento. I dormitori (*roost*) sono ubicati generalmente presso aree umide ed in luoghi con scarsa presenza umana, così pure come i posatoi diurni. La specie un tempo frequentava maggiormente zone marine o salmastre; da oltre vent'anni è ormai diffusa largamente in regione anche nell'entroterra.

Il suo prelievo incide su un'ottantina di specie ittiche, alcune di queste già versano in stato di conservazione non favorevole, parlo (soprattutto per il profilo del danno di impresa), di

lucchi, trote mormorate, persici, anguille, tinche e temoli. In generale comunque prevale di gran lunga la predazione su specie molto più abbondanti come i Ciprinidi (carpe, cavedani, scardole, barbi, carassi, ecc.).

Gli interventi per contenere la predazione

La Regione Emilia Romagna finanzia interventi di prevenzione per gli allevamenti ittici, in assenza della quale non vengono riconosciuti i contributi per danni alle produzioni.

I contributi per il finanziamento dei sistemi di prevenzione sono erogati con deliberazione di Giunta regionale e del Trattato sul funzionamento Ue che regola gli aiuti de minimis nel settore della pesca e acquacoltura. Tutti i sistemi di prevenzione/dissuasione adottati nel corso degli anni: detonatore, dissuasore acustico, palloni predator, reticolo di fili, rete di frammentazione, sagome spaventapasseri ecc., si sono dimostrati efficaci nella

alle vasche da parte dell'avifauna, in quanto gli uccelli imparano ben presto a superare l'ostacolo camminando anziché volando. Le esperienze di copertura con reti hanno evidenziato inoltre impatti negativi sull'avifauna stessa, in quanto le specie di dimensioni più piccole rimangono frequentemente impigliate nelle maglie. La presenza delle reti rende inoltre difficoltoso il ricorso allo sfalcio meccanico della vegetazione riparia. Nel piano regio-



Dal 2016 sono approvati appositi bandi annuali per l'acquisto di materiale idoneo e a coloro che richiedono presidi per la protezione da specie protette, quali appunto gli uccelli ittiofagi, viene riconosciuta una priorità. Tutte le aziende che hanno richiesto contributi per danni, ma anche quelle sulle quali sono stati attuati interventi in controllo devono essere dotate obbligatoriamente e preventivamente di sistemi di prevenzione non cruenti ed ecologici.

prima fase, per poi divenire, nel volgere del tempo, indifferenti per i volatili. Anche le coperture con reti anti-uccello si sono dimostrate parzialmente efficaci, evidenziando limiti di praticità determinati dalle dimensioni delle vasche; queste sono infatti spesso grandi bacini in terra la cui copertura richiede sostegni per le reti molto complessi da realizzare e dai costi onerosi rispetto ai bilanci aziendali. Le reti, peraltro, non impediscono del tutto l'accesso

nale di controllo cormorano 2021/'26, la Regione fornisce un elenco di misure di prevenzione attuate nei vari contesti. Gli elementi di rifugio per i pesci sono una dissuasione valida ma sono nati originariamente come ripari attrattivi in habitat seminaturali destinati alla pesca. Hanno una discreta efficacia ma trovano difficile impiego in quelle aziende che praticano allevamento intensivo e la cattura con il sistema della "tirata" a tutto fondo, con questa tecni- ➤

si difendono dal cormorano

► ca tali rifugi andrebbero rimossi a ogni operazione (circa 2 catture stagionali per vasca). La prevenzione offerta dal riparo di vegetazione acquatica che crea nascondigli sui fondali, è un buon elemento di protezione del pesce, però ancora mal si concilia in quelle aziende in cui la cattura è effettuata ancora con la "tirata" a tutto fondo e lo sviluppo di vegetazione acquatica da sola non può garantire una tutela sufficiente per gli *standard* di una popolazione allevata, diversamente da quanto potrebbe accadere nel caso di una popolazione selvatica. Lo stoccaggio di taglie "a rischio" e riproduttori in bacini di più facile protezione in funzione dei picchi di presenza del cormorano è una buona modalità preventiva utilizzata parzialmente nel modenese. Non tutte le vasche, infatti, sarebbero a disposizione per questa metodologia, per le altre, tale pratica non sarebbe applicabile. Questo metodo per maggiore efficacia andrebbe affiancato alla protezione tramite reti delle vasche ove non si sono separati i pesci. Le dissuasioni acustiche e visive sono efficaci per limi-



tati periodi di tempo passati i quali, come riportato in numerosi studi, i predatori mostrano assuefazione al deterrente, in mancanza di uno stimolo rafforzativo che permetta di associare allo stimolo ottico-acustico una reale fonte di pericolo. La difesa tramite fili si è rivelata per i primi anni di applicazione come il più efficace

tra i metodi ecologici. Tale metodo trova tuttavia alcuni limiti applicativi per alcune aziende che hanno vasche di estensioni superiori all'ettaro, sulle quali è complessa una corretta disposizione ed eventuale manutenzione. Le condizioni meteorologiche della stagione invernale possono creare criticità per i fili, che, se appesantiti dal

ghiaccio, tendono a cadere in acqua, soprattutto in relazione alla notevole capacità adattativa del cormorano di sfruttare ridotte finestre temporali di inefficacia dei fili fra una manutenzione e l'altra. È stato osservato un comportamento adattativo di alcuni esemplari che riuscirebbero a entrare nei bacini protetti dai fili correttamente disposti. La difesa tramite reti a scacchiera, laddove praticabile, è sicuramente decisiva nel tenere il cormorano fuori dalle vasche. I limiti di tale metodo sono negli elevati costi di impianto per le aziende con vasche superiori all'ettaro e la manutenzione in casi di inverni con le reti appesantite dal ghiaccio e dalla neve. La protezione di mangiatoie e altre strutture che possono facilitare la predazione e il mantenimento di rive scopese sono altri metodi validi. Una soluzione unica al problema attualmente non esiste; si deve quindi mirare ad un piano di contenimento dei danni in grado di garantire un livello di protezione il più soddisfacente possibile anche per la specie stessa, impiegando tutti i mezzi legittimi ed applicabili nel singolo contesto, secondo un concetto di difesa integrata, in cui entra a far parte anche, in extrema ratio, l'abbattimento selettivo a scopo rafforzativo di un numero limitato di esemplari all'interno del perimetro degli allevamenti (Volponi S., 2000). Recenti studi hanno infatti attestato come l'abbattimento selettivo non sia causa di un decremento della popolazione.

LA MORFOLOGIA DI UN UCCELLO 'SOMMOZZATORE'

La lunghezza di questo uccello varia da 80 a 100 cm; il peso da 3,6 a 3,7 kg; l'apertura alare da 120 a 150 cm e la colorazione è prevalentemente nera, con sfumature verdi-metalliche in abito riproduttivo. La forma in volo è a croce, per la conformazione del collo e della coda. Le zampe palmate costituiscono degli acceleratori in immersione e la coda opera come un timone che può cambiare repentinamente direzione in acqua all'inseguimento delle prede. Siamo di fronte ad una specie strettamente legata ad ambienti acquatici e gregaria sia per l'aspetto dei dormitori che per la frequente "pesca sociale", tecnica in cui più cormorani collaborano per stringere e catturare le prede. L'immersione potenziale si spinge a diversi metri di profondità sebbene la profondità di pesca ordinaria sia a pochi metri dalla superficie. La capacità di apnea raggiunge il minuto e mezzo. In genere, cattura il pesce dietro la testa, aprendo il becco per afferrarli ed utilizzando l'uncino all'apice del becco stesso per trattenerli. Una volta risalito in superficie, sistema la preda dalla parte della testa e la ingoia intera. In Italia i primi insediamenti riproduttivi si registrano già a gennaio. Depongono da 2 a 5 uova che vengono covate per circa un mese da entrambi gli adulti; i piccoli restano nel nido per circa 50 giorni, ma le cure parentali e la trasmissione delle informazioni evolutive durano anche tre mesi ed oltre.

Sostenibilità economica delle semine autunnali

I cereali autunno vernini sono considerati la coltura fondamentale alle rotazioni agrarie degli ordinamenti colturali della maggioranza di aziende agricole di pianura e collina dell'areale padano, sia nei bacini a vocazione zootecnica che in quelli a seminativo. Da sempre sono presenti nei campi come coltivazione principale ma anche in avvicendamento a integrazione di colture destinate alla trasformazione, food, feed e pure agroenergetica con buoni risultati.

Tutto ciò, ormai da anni, non è stato sufficiente ad escludere i cereali dalla difficoltà, di produrre buona redditività per i cerealicoltori. Evidente e sotto gli occhi di tutti l'impegno della ricerca di settore a individuare innovazione di prodotto dal seme alla nutrizione e nella difesa che fossero in grado di accrescere rese e qualità. Tocchiamo con mano i risultati ottenuti nelle giornate di visita ai campi vetrina. Ma quanto



ottenuto non è stato sufficiente, dobbiamo ampliare le aree di ricerca ed intervento al miglioramento anche alle operazioni colturali aziendali. La redditività si raggiunge, oltre che aumentando i ricavi, anche diminuendo i costi di produzione. Le attività agromeccaniche se svol-

te con tecnologie e processi innovativi, possono contribuire a diminuire i costi delle operazioni e delle lavorazioni colturali accrescendo le rese ettariari dei cereali in ogni contesto pedologico e aziendale ovviamente ad integrazione della ricerca sudescritta. All'approssimar-

si delle semine, vorremmo dialogare con i cerealicoltori di nuove tecnologie, già testate per anni su scala reale ed in uso da più stagioni in aziende cerealicole dell'areale padano. Confrontandoci sui risultati agronomici e reddituali ottenuti nei campi, illustrando le modalità di uso nei diversi terreni alternative a quelle tradizionali, dalle fasi di preparazione del terreno, passando poi alla semina, alla fertilizzazione e alla difesa. Progeo, leader nella trasformazione dei cereali si è dimostrato molto sensibile a questi temi e vuole accrescere la propria vocazione alla creazione di valore per i suoi conferenti rinnovando e migliorando il trasferimento della conoscenza alle aziende agricole. Ne discuteremo con gli agricoltori in due iniziative specifiche i cui programmi, contenuti e relatori sono rilevabili dalla locandina posta in ultima pagina.

*Eros Gualandi,
vicepresidente Agrites*

Campi vetrina cereali 2025

In un'epoca nella quale l'agricoltura si trova ad affrontare sfide sempre più grandi, fare scelte mirate per gestire al meglio le risorse risulta oramai essenziale, per raggiungere in modo economicamente sostenibile la produzione sperata.

Ogni anno Progeo allestisce i campi vetrina al fine di:

- Testare la risposta agli stress delle diverse varietà di Grano tenero, duro ed orzo;
- Identificare le varietà che si adattano meglio ai cambiamenti climatici e che sostengono buone produzioni in fase di trebbiatura, qualitativamente coerenti con la filiera molitoria Progeo per cogliere l'opportunità di una maggiore valorizzazione dei conferimenti
- Valutare l'adattabilità della varietà al terreno ed alle diverse concimazioni.

Il campo prove 2024/2025 si è svolto in un'area di 16 ettari, suddiviso in due parti. Una parte dedicata al confronto varietale dove sono state seminate, in parcelloni, 20 varietà di grano tenero, 11 varietà di grano duro e 8 varietà di orzo. La seconda parte è stata destinata all'area tecnica nella quale sono state impostate prove relative alla densità di semina, alla nutrizione e alla difesa.

A seguito della trebbiatura sono state poi effettuate le analisi

qualitative presso i laboratori di CO.NA.SE e Progeo Molini al fine di avere un quadro completo, rispetto alle potenzialità delle varietà presenti nei campi.

Rimane fondamentale e centrale l'importanza della filiera corta Progeo, che con impegno e costanza, tramite le Sinergie che il Gruppo può offrire con SCAM, Agrites, Conase e Concessionari, supporta le aziende ed i conferenti nel garantire materie prime di elevata qualità.

Valentina Mammi, servizio tecnico Agrites



Quotazioni dei principali prodotti agricoli dell'Emilia Romagna

BESTIAME SUINO

Reggio Emilia, Modena e Parma

DA ALLEVAMENTO				DA MACELLO PESO VIVO			
q. del 21/8/2025 - €/kg				q. del 28/8/2025 - €/kg			
da 15 kg	euro	6.48		da 115 a 130 kg	euro	n.q.	
da 25 kg	euro	4.63		da 130 a 144 kg	euro	n.q.	
da 30 kg	euro	4.04		da 144 a 152 kg	euro	n.q.	
da 40 kg	euro	3.29		da 152 a 160 kg	euro	n.q.	
da 50 kg	euro	2.91		da 160 a 176 kg	euro	n.q.	
				da 176 a 180 kg	euro	n.q.	
				oltre 180 kg	euro	n.q.	
Scrofe da macello in €/kg q. del 21/8/2025 - €/kg				0.76			
Carni suine fresche quotazioni del 21/8/2025 - in €/kg							
Coscia fresca per crudo - refilata da 10 a 12 kg				4.99			
Coppa fresca kg 2,5 e oltre				7.70			
Spalla fresca (disossata e sgrassata) kg 5,5 e oltre				4.41			

(*) 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 26/8/2025			
	euro	min	max
BOVINI DA MACELLO a peso vivo al kg.			
Vacca prima qualità		2.17	2.49
Vacca seconda qualità		1.76	2.11
Vacca scarto		1.26	1.54
Tori (entro 24 mesi)		n.q.	n.q.
BOVINI DA MACELLO a peso morto al kg.			
Vacca prima qualità		4.50	5.20
Vacca seconda qualità		4.00	4.80
Vacca scarto		3.15	3.85
Tori (entro i 24 mesi)		n.q.	n.q.
BOVINI - da allevamento e da riproduzione			
Vitelli bleu belga		6.75	7.35
Vitelli bleu belga 2° categoria		4.75	5.55
Vitelli da latte di 1° qualità - bianchi e neri		4.80	5.20
Vitelli da latte di 2° qualità: 43 - 46 kg		3.35	3.95

UOVA

CUN uova in natura da consumo - quotazioni del 1/8/2025

	max
Uova allevate in gabbie arricchite in natura €/Kg	
S - meno di 53 g	1.61
M - da 53 a 63 g.	2.03
L - da 63 a 73 g	2.04
Uova allevate a terra in natura €/Kg	
S - meno di 53 g.	1.74
M - da 53 a 63 g.	2.23
L - da 63 a 73 g.	2.24

FRUTTA E VERDURA

Bologna quotazioni del 21/8/2025 - in Kg

	euro	min	max
Albicocche alla rinfusa in casse/bins		1.30	1.40
Cipolle bianche/gialle/rosse		0.32	0.37
Nettarine alla rinfusa in casse/bins		0.90	1.00
Susine alla rinfusa casse/bins Stanley 35+		0.55	1.65

Prodotti bio

Bietole da costa (colorate e verdi) in casse 1 strato	2.00	2.40
Carote novelle - alla rinfusa in cartoni da 10 kg	1.60	2.00
Cipolla tonda bianca 40/60 - in casse da 10 kg	2.60	3.20
Fagiolini - bauletti da 5 kg	4.40	4.80
Lattuga Gentile in casse a 1 strato	3.00	3.40
Melanzane Ovali in casse a 1 strato	2.40	2.80
Peperoni gialli e rossi rinfusa in casse 5 kg	3.50	3.70
Pomodoro datterino in vaschette 300 gr	2.40	2.80

CEREALI

Parma quotazioni al 28/8/2025 - prezzi in euro/tonn

	euro	min	max
Frumento: duro nazionale biologico fino		340.00	345.00
Frumento: tenero nazionale buono mercantile		223.00	228.00

CEREALI

Bologna quotazioni del 21/8/2025 - prezzi in euro/tonnellata

FRUMENTO TENERO DI PRODUZIONE NAZIONALE 2025			
	euro	min	max
N. 1		264.00	269.00
N. 2		248.00	253.00
N. 3		238.00	243.00
FRUMENTO DURO PRODUZIONE NAZIONALE 2025			
Fino		283.00	288.00
Buono mercantile		271.00	276.00
Mercantile		261.00	266.00
GRANOTURCO			
Nazionale ad uso zootecnico (C.tto n. 103)		241.00	243.00
Comunitario ad uso zootecnico		275.00	270.00
Non comunitario ad uso zootecnico		269.00	270.00

FORAGGI E PAGLIA

prezzi in euro/tonnellata

Bologna quotazioni del 21/8/2025			
	euro	min	max
Erba medica di pianura prima qualità			
1° taglio extra		165.00	170.00
3° taglio in campo, in rotoballe		180.00	200.00
1° taglio in cascina in rotoballe		88.00	125.00
Reggio Emilia quotazioni 26/8/2025 in q.li			
	euro	min	max
Fieno 1° taglio 2025 in cascina in rotoballe		14.00	16.00
Fieno 2° taglio 2025 in cascina in rotoballe		19.00	22.00
Fieno 3° taglio 2024 in cascina in rotoballe		21.00	24.00
Paglia 2024 in cascina in rotoballe		12.00	13.00
Parma quotazioni 8/8/2025 in t.			
	euro	min	max
Fieno erba medica o prato stabile			
1° taglio pressato 2025		120.00	150.00
Fieno di Erba Medica			
2° e 3° taglio pressato 2025		185.00	220.00
Paglia di frumento pressata 2025		80.00	90.00

APPUNTAMENTI ★ APPUNTAMENTI

MONTICHIARI (BS)

Dal 24-10-2025 al 26-10-2025

FIERA AGRICOLA ZOOTEKNICA ITALIANA/FAZI

Giunta alla 97° edizione la fiera, punto di incontro per allevatori e aziende zootecniche, offre esposizioni di bestiame, attrezzature per l'allevamento e seminari tecnici sulle nuove tecnologie per il benessere animale e la produzione di latte e carne. Fra i temi della fiera la meccanica agricola, l'allevamento, la produzione di energie rinnovabili, la multifunzionalità, le soluzioni per la trasformazione e la valorizzazione delle materie prime.

Email: info@fieragri.it - <https://www.fieragri.it/>

Via Brescia, 129 - 25018 Montichiari (BS)

Eco-Resilienza e ottimizzazione dei costi per un progetto sostenibile

Il corso, interamente finanziato dal COPSIR, si terrà dal 29-10-2025 al 30-11-2025 per 20 ore, presso la sede di Dinamica di Ravenna. La resilienza delle aziende agricole ai cambiamenti climatici è la capacità di adattarsi, assorbire gli impatti e mantenere la sostenibilità della produzione nel lungo periodo. Essa si fonda su strategie tecnologiche, agronomiche, economiche e sociali, che comprendono: analisi dei costi di produzione, gestione del budget e della redditività, valutazione degli investimenti, uso efficiente delle risorse e attenzione alla sostenibilità ambientale.

Info: Tornese Cinzia, email: c.tornese@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
Modena 25-08-2025	P.R. 36 mesi e oltre	17.10	17.55
	P.R. 30 mesi e oltre	16.65	17.10
	P.R. 24 mesi e oltre	16.20	16.50
	P.R. 18 mesi e oltre	15.10	15.65
	Zangolato di creme	4.45	
Reggio Emilia 19-08-2025	P.R. 30 mesi e oltre	16.15	16.55
	P.R. 24 mesi e oltre	15.75	16.05
	P.R. 18 mesi e oltre	14.60	14.95
	Zangolato di creme	4.45	
Parma 22-08-2025	P.R. 36 mesi e oltre	16.70	17.25
	P.R. 24 mesi e oltre	15.90	16.15
	P.R. 18 mesi e oltre	15.00	15.45
	P.R. 12 mesi e oltre	13.40	13.60
	Zangolato di creme	4.45	

VINI

Reggio Emilia quotazioni del 26/8/2025 - 100 kg/gr

	euro	min	max
Vino Lambrusco Emilia rosso 2024		5.10	5.50
Vino Lambrusco bianco Emilia 2024		6.00	6.30
Vino bianco Emilia IGP 2024		6.00	6.50

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).





Sostenibilità Economica delle Semine Autunnali

MARTEDÌ 30 SETTEMBRE 2025 • ORE 17,30

presso PROGEO Sca – Sala “Turrini” – VIA MARCONI, 4/2 – GRANAROLO EMILIA (BO)

MERCOLEDÌ 1 OTTOBRE 2025 • ORE 18,30

presso PROGEO Sca – VIA ASSEVERATI, 1 – MASONE di REGGIO EMILIA (RE)

Introduzione

GRAZIANO SALSI - Presidente PROGEO

Lavorazioni Agromeccaniche: Tecniche Innovative e Contenimento Costi Colturali

LORENZO BENVENUTI - Direttore Tecnico della rivista
“Macchine Agricole” (Tecniche Nuove)

EROS GUALANDI - Vice Presidente AGRITES

Innovazione varietale e proposte CO.NA.SE.

STEFANO SIMONI - Responsabile commerciale CO.NA.SE

Concimi Scam e Qualità dei Cereali

STEFANO TAGLIAVINI - Responsabile Sviluppo Fertilizzanti
e Comunicazione SCAM

Valorizzazione della filiera PROGEO

FABIO GARDOSI - Responsabile Settore Conferimenti PROGEO

Seguirà rinfresco

IN COLLABORAZIONE CON:



CONCESSIONARI

