

mar

Settembre 2026 - n. 9 - Anno XIX - emiliaromagna.cia.it

agrimpresa



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

Acini roventi

Come è cambiata la pesca nella Sacca di Goro

Pere, il comparto sta reagendo

Merci extra Ue in entrata: il vaglio nei porti



VENDEMMIA
2026

BOLOGNA

VENDESI in Via Cadriano a Bologna, terreno agricolo di ha 3,56 con fabbricato di circa 140 mq, Prezzo euro 170.000. Per informazioni 366-2516018.

agriturismo biologico con abitazione privata e 10 ettari di terreno e magazzino agricolo sulle colline di Ozzano dell'Emilia (BO): casa su tre piani, comprende il ristorante con 150 coperti, l'annessa cucina con dispensa e la zona bar, oltre a n. 11 camere e sala ricreazione. L'immobile viene venduto completo di arredi ed attrezzature. Per informazioni tel. 335-5233784.

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 1 tino in vetroresina da 5 quintali. Telefonare al numero 051-767676 (segreteria telefonica). **CASTENASO** (Bologna) per cessata attività vendo: 4 botti vetroresina vetrificate sempre piene uso enologico come nuove da lt. 500 cadauna + 1 da lt. 1000 + tini di legno rovere di varie capacità + pigia diraspatrice con pompa e motore elettrico 380v. Tel. Maurizio 338-4678593. **VENDESI** fondo posto a Budrio (BO) località Vigorso, in via Bosco Veduro, esteso Ha 10.0711, irrigabile, attualmente coltivato a grano. Tel. 347-3439161.

REGALO pali in cemento per frutteto o vigneto. Contattare o messaggiare il nr. 339-5903187. **ACQUISTO** carro tramoggia per cereali, 5.000-8.000 litri circa in buono stato. Contattare o messaggiare il nr. 339-5903187.

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, pesce medio tardivo e susino (Angeleno). Tel. 334-7897284.

FERRARA

VENDO atomizzatore Turbomatic del 2018, capacità 1500 litri, elettrovalvole, pompa nuova, gomme larghe, la taratura scade quest'anno. Prezzo 4.000 € a Jolanda di Savoia. Per info 333-6426323 (Sonia)

VENDO essiccatoio verticale a ciclo continuo per cereali funzionante completo di bruciatore e coclee. 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.

IMOLA

VENDO ruote in ferro con puntoni per antico trattore Landini Testacalda L25. Andrea tel. 347-9353515.

MODENA

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

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

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

BRISIGHELLA (RA) Vendesi vasi vinari e attrezzatura cantina per cessata attività: 3 botti sempre pieno marca Lainox hL 25; 2 botti sempre pieno marca Lainox hL 30; 2 tini in rovere hL 15 e hL 30; Etichettatrice Bertani Baroc; Tappatrice Enolta Mapan micra. Contattare: 328-1719471, Ettore.

VENDO attrezzi: Gruppo Elettrogeno + Generatore LINZ 22 KW; Trincia Fossi Fiorentini; Muletto per uva con forche Coschi larghezza m 2,80; Rotante larghezza m 2,50; Rimorchietto misure cm 160 X 310; Rimorchio m 2X4 sponde in ferro. Franco 338-5257778.

CERCO terreni agricoli da comprare, superficie 3/6 ha zona San Pietro in Vincoli e dintorni. Chiamare ore pasti 328-4585072.

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

VENDO pompone per trattamenti a carriola motorizzato. Motore Loncin e pompa marca Comet. Serbatoio di 80 litri acciaio inox. Tel. 338-9687061

AFFITTASI 7 ettari di cui 5 coltivati a frutta. Piante giovani e produttive, impianto di irrigazione, situato vicino ad un fiume. T. 333-9340351.

La mazurka dei fichi, con prosciutto e piada appena fatta...

In questa estate rovente oltremisura (avviso ai naviganti e agli agricoltori che il clima sta cambiando davvero e purtroppo) un amico agricoltore ci ha fatto un gran regalo: un bel cesto di fichi, il più dolce e il più sanamente godurioso dei frutti, forse il più antico viste le sue citazioni bibliche. Ragion per cui insieme a Tugnazz abbiamo combinato una cenetta svelta e ricostituente presso un'amica ospitale: fichi, prosciutto e piada, gran goduria. Abbiamo inoltre lasciato in dono una quantità di fichi con una fervida preghiera: la preparazione d'una buona confettura di fichi, o volendo di fichi caramellati. Futura accoppiata vincente, a tavola, con vari formaggi: soprattutto formaggi molto stagionati (di fossa, pecorini e anche parmigiani reggiani). La sua dente dolcezza dei fichi si sposa a meraviglia con la struttura pungente e odorosa dei formaggi. Poi, come i nostri lettori ben sanno, ci son vari tipi di fichi e formaggi. C'è, ad esempio, il fico "fiorone" (il "matalòn" dei romagnoli, che fiorisce a fine giugno). A proposito: "La mazurka della santa, del barone e del fico fiorone" è uno dei primi, saporosi e divertenti film del regista bolognese Pupi Avati, girato tra le campagne e le balere di Bagnacavallo (cercatelo nelle piattaforme televisive o nelle mediateche delle nostre biblioteche). Anche settembre ci porta altre varietà di gustosi fichi, con tanto di sagre campane. Doveroso ricordare poi i "poveri" fichi secchi, quasi l'unica dolcezza naturale conservabile a favore della povera gente, in secoli lontani. Capaci tuttavia di sorprendenti elaborazioni golose, già nell'antichità. Avete in mente i canòli alla siciliana? Li facevano già nell'antica Grecia: pastella avvolta in un segmento di canna, frita nell'olio, onde ottenere un "canòlo" croccante poi riempito di ricotta di pecora, miele, fichi secchi: il caramello dei tempi d'Omero.



Il Passator Cortese



Botti piene, mercato pesante

Lorenzo Catellani
Presidente Cia Emilia Romagna

I consumi di vino segnano il passo, le cantine dispongono di giacenze importanti, c'è un eccesso di offerta e i mercati esteri sono meno ricettivi: la somma di questi fattori incide negativamente sui listini e non si può ignorare questo dato di fatto. Un quadro che fa riflettere sul futuro del settore, ipotizzando anche interventi strutturali su parte della filiera. Prima, tuttavia, uno sguardo alla campagna vendemmiale, argomento trattato più nel dettaglio in questo numero di Agrimpresa. L'annata 2026 ha preso il via con un anticipo di circa 7-10 giorni rispetto al 2025 e le stime che provengono dai territori evidenziano che il raccolto sarà leggermente più abbondante e di buona qualità organolettica. Tuttavia, l'andamento climatico ha creato forti discrepanze sul territorio: l'estate caldissima ha colpito duramente le aree collinari, strutturalmente penalizzate nella raccolta e nello stoccaggio delle risorse idriche rispetto alla pianura.

Oltre al meteo, a preoccupare è il contesto economico. Le analisi più recenti sul settore vitivinicolo italiano ed emiliano-romagnolo — basate sui dati ufficiali del report Cantina Italia dell'Icqr — evidenziano una situazione di forte tensione e di surplus nelle cantine. Nonostante la vendemmia 2025 sia stata scarsa, in Italia si registrano volumi in giacenza molto elevati (tra i 42 e i 46 milioni di ettolitri nei mesi estivi, con un incremento tendenziale del +7% sull'anno precedente). Il mercato mostra un'evidente difficoltà nell'assorbire la produzione e, con l'arrivo dei nuovi mosti, gli spazi di stoccaggio rischiano il collasso, aumentando la pressione commerciale su produttori e consorzi.

L'eccesso di offerta, unito alla frenata dei consumi interni e dell'export in mercati chiave (come gli Stati Uniti, che assorbivano circa un quarto del nostro vino), sta trascinando verso il basso i listini medi. L'Emilia Romagna si conferma saldamente tra le primissime regioni per volume stoccato (circa 6,2 milioni di ettolitri), subito dopo Veneto e Puglia. La forte vocazione produttiva regionale — trainata da grandi denominazioni, vini frizzanti, Igp e vini da tavola — amplifica l'impatto di questi numeri: gli operatori emiliani si trovano stretti tra la necessità di difendere il valore del prodotto simbolo del territorio e la spinta di una giacenza che non defluisce a causa dei nuovi stili di consumo globali.

Di fronte a questo scenario di «botti piene», servono interventi strutturali urgenti per riequilibrare domanda e offerta e ridare ossigeno alle imprese. Come Cia, tuttavia, non intendiamo combattere una battaglia puramente difensiva: occorre reagire puntando su innovazione di prodotto, comunicazione e aderenza ai nuovi stili di vita. Oggi in Italia il numero di consumatori di vino è persino aumentato rispetto ai tempi passati: c'è più gente che beve, ma lo fa in modo diverso, e dobbiamo tenerne conto.

Continua a pag. 11

EDITORIALE

Botti piene, mercati pesanti

3-11

COSTUME

La mazurka dei fichi

2

Carburante agricolo: si può fare richiesta di supplemento

17

La pesca nella Sacca di Goro ad una svolta

18-20

I controlli Ue sulle derrate alimentari e mangimi provenienti da Paesi terzi

21-23

Fotovoltaico, approvata la legge che individua le aree idonee

24-25

Vendemmia 2026

IN PRIMO PIANO

Vino, è più facile produrlo che venderlo

5

ATTUALITA'

Vendemmia 'calda' e anticipata

6-7

Un metodo classico per la Spergola

8-9

Il dibattito scientifico sulle proprietà del vino

10

Viticoltura, il cambiamento climatico è accusato anche nel Nuovo Mondo

11



Buona la produzione di pere

12

Nell'Ue flettono i volumi di mele

13

Bene pesche e nettarine con l'incognita prezzi

14

In lieve rialzo i listini di mais e grano tenero

15

Risicoltura nazionale in sofferenza

15

Il pomodoro nel ferrarese castigato dal maltempo

16



FISCO

Il commercio dei prodotti agricoli acquistati da terzi

26

DAL TERRITORIO

ROMAGNA

Musica e parole per raccontare l'agricoltura

27

EMILIA CENTRO

Al via la campagna di commercializzazione di Selenella

28

FERRARA

Prestiti Bper per aziende colpite dal maltempo

28

REGGIO EMILIA

L'agricoltura reggiana al centro di un reportage

29

FAUNA E AGRICOLTURA

La qualità genetica della Pernice Rossa

30

agrimpresa

Direttore responsabile:

Claudio Ferri

c.ferri@cia.it

Hanno collaborato:

Erika Angelini, Lucia Betti,
Stefano Bussolari, Mirco Conti,
Alessandra Giovannini, Emer Sani,
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: Valeria Villani

Consiglio di amministrazione:
Valeria Villani, Alberto Notari,
Lorenzo Catellani, Manuel Quattrini,
Andrea Graziani

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 27 agosto 2026
e stampato in 16.500 copie



Il Vino è buono, ma va venduto

Claudio Ferri, direttore Agrimpresa

Un rito, quello del calice alzato per il brindisi, che sempre più si carica di un significato propiziatorio, soprattutto per invocare buoni auspici e dare vento alle vele in un mercato difficile.

Produrre uva e fare buon vino fa parte del Dna della filiera (non solo nazionale), ma vendere diventa ogni anno più complicato. I grandi gruppi esplorano nuovi mercati, ricorrono a nuovi prodotti privi di alcol, investono su preparati ad uso e consumo per le nuove generazioni (aperitivi 'da stappare'), si studiano nuove bottiglie. Si fa ricorso al metodo classico, al biologico, al biodinamico, al vino privo di solfiti. Dimenticavo, c'è il vino 'vegano' per un consumatore etico.

A supporto di un'ampia proposta di etichette sono a disposizione campagne promozionali che vogliono riaffermare un brand o imporre uno stile di consumo per i più giovani. Il supporto delle istituzioni è importante e necessario. Un recente bando della Regione Emilia Romagna, ad esempio, finanziato nell'ambito del Piano strategico della Pac, mette a disposizione poco meno di 6 milioni di euro per finanziare progetti presentati da Consorzi di tutela, associazioni ed enti rappresentativi delle produzioni certificate regionali tra cui il Consorzio tutela Lambrusco e i Custodi del Lambrusco (quest'ultimo organismo non si sente rappresentato a sufficienza dall'Ente 'ufficiale') per la promozione del rosso frizzante, il Consorzio Vini di Romagna, il Consorzio tutela vini Doc Bosco Eliceo e il Consorzio Volontario per la tutela dei vini dei Colli di Parma per la promozione delle rispettive produzioni vitivinicole.

Finanziati anche i progetti presentati dal Consorzio Emilia Romagna, dall'Enoteca regionale Emilia Romagna (in risalita dopo alcune difficoltà economiche), da Brisighella anima dei tre colli, dall'Associazione Modigliana-Stella dell'Appennino, da Castelvetro di Modena Valorizzazione integrata territorio ambiente e dalla Cantina Sociale di Cesena.

Si tratta di supporti utili alla valorizzazione del paniere agroalimentare regionale e delle produzioni territoriali.

Far conoscere il vino è diventata l'attività più importante in un contesto di grande competizione nazionale e internazionale, dove confluiscono produttori ed imbottiglieri che affollano un mercato spesso saturo e che costringe talvolta a 'svendere' la qualità per galleggiare. Poi c'è il calo dei consumi, l'impennata dei costi, i disordini e gli episodi bellici internazionali che deprimono ulteriormente il mercato.

È difficile trovare una formula efficace per tornare alla normalità, forse ne servono diverse, vero è che di vino se ne fa tanto, in Italia e nel mondo, e da solo questo non trascurabile dettaglio, dovrebbe indurre a rapidi provvedimenti, anche impopolari.



Vendemmia 'calda' e anticipata, ma l'inc

A cura della redazione di Agrimpresa

DALLA REDAZIONE - L'annata 2026 si è caratterizzata per un anticipo della maturazione delle uve ancora più marcato rispetto agli anni precedenti. Già nel 2025 la vendemmia era iniziata e terminata con circa un mese di anticipo rispetto all'annata 2004, ovvero a distanza di una ventina di anni, ma quest'anno il record è stato superato. Le temperature, che già a partire da maggio hanno frequentemente superato i 30 gradi, hanno favorito uno sviluppo vegetativo particolarmente rapido.

La raccolta delle uve bianche è quindi iniziata molto presto e, in alcuni areali sono entrate in vendemmia anche le prime uve rosse (attorno al 20 agosto, *ndr*), tra cui l'Ancellotta. Un cambiamento significativo se si considera che, fino a qualche decennio fa, la vendemmia iniziava normalmente a settembre e poteva protrarsi fino alla fine di ottobre. Oggi,

invece, la raccolta si concentra sempre più tra agosto e settembre. Per quanto riguarda l'andamento dell'annata, in generale le prime valutazioni sulla qualità sono positive.

La sanità delle uve è considerata eccellente e anche dal punto di vista delle malattie fungine l'annata è stata nel complesso favorevole, permettendo di arrivare alla raccolta con uve di ottima qualità.

L'anticipo della maturazione, tuttavia, porta con sé anche alcune preoccupazioni, soprattutto per quanto riguarda l'acidità, necessaria per la produzione di vini frizzanti: la freschezza rappresenta, infatti, un elemento fondamentale che dipende in larga misura proprio dall'acidità delle uve. Le temperature elevate e, in particolare, le numerose notti tropicali con valori superiori ai 25 gradi, hanno infatti determinato una diminuzione dell'acidità rispetto allo scorso anno.



L'andamento nei vigneti emiliano romagnoli

Reggio Emilia

Oltre dieci giorni. È questo l'anticipo con cui è partita la vendemmia nel Reggiano. Le uve bianche sono state le prime a essere raccolte, poi le rosse: un anticipo molto significativo rispetto al calendario tradizionale. Un avvio che conferma come il caldo stia modificando sempre più i tempi dell'agricoltura. Sul fronte delle quantità, ci si aspetta una sensibile riduzione, ma non paragonabile a quella molto pesante dello scorso anno. La qualità è molto buona. La situazione, naturalmente, varia tra zone e varietà e sarà necessario attendere

la conclusione della raccolta per avere un quadro dettagliato e preciso. Vertiginosa la crescita dei costi di produzione, legata alla maggiore presenza nei filari e soprattutto al ricorso più frequente all'irrigazione.

Il caldo e la scarsità di precipitazioni hanno, infatti, messo sotto pressione le piante. Dove possibile, gli agricoltori hanno irrigato più frequentemente, con costi in forte aumento: il gasolio agricolo per l'irrigazione registra incrementi del 50%, con picchi dell'80% rispetto allo scorso anno.

Un elemento positivo della campagna riguarda invece

la pressione delle malattie: l'andamento climatico ha ridotto, in generale, le condizioni favorevoli allo sviluppo di patologie.

Modena e Bologna

Nel territorio modenese a dare il via alla vendemmia sono state le uve moscato, già mature a metà agosto, mentre a seguire anche alcuni quantitativi di Pignoletto sono stati raccolti in anticipo per garantire la giusta acidità nelle fasi di vinificazione. In generale il prodotto è sano con il giusto equilibrio qualità/quantità. La vendemmia 2026 del Lambrusco si appresta a prendere il via già durante la

prima settimana di settembre, segnando un anticipo di circa una settimana rispetto alla media stagionale. Secondo il Consorzio Tutela Lambrusco, l'annata è stata complessa ma favorevole, segnata da un'alternanza tra intense ondate di calore e precipitazioni providenziali. Proprio le piogge più recenti hanno evitato un anticipo ancora più drastico della raccolta, ristabilendo l'equilibrio nei vigneti.

La produzione è stabile e in linea con i volumi registrati negli anni passati mentre le alte temperature estive hanno limitato gli attacchi dei parassiti, riducendo, ►

ognita sarà il prezzo delle uve

► inoltre, la diffusione delle fitopatie e garantendo uve sane.

Imola

Nell'imolese la vendemmia è partita in anticipo di circa dieci-quindici giorni, con i primi grappoli raccolti già prima di Ferragosto a causa di una maturazione accelerata dalle alte temperature. La raccolta è iniziata con le varietà precoci Sauvignon, Chardonnay e Pinot, a cui seguiranno Pignoletto, Trebbiano, Albana e Sangiovese. Le uve finora si presentano belle e sane con i vigneti che hanno retto l'ondata prolungata di calore, almeno dove è stato possibile irrigare. Più in sofferenza i vigneti di collina dove l'irrigazione è stata più complessa e dove si teme un calo delle rese. La situazione però risulta diversa dal 2017 o dal 2022, annate caratterizzate da inverni e primavera estremamente siccitosi: le piante stanno beneficiando dell'acqua accumulata nel terreno in primavera, quindi le aspettative sono di una qualità sicuramente nella media, soprattutto per le varietà autoctone più tardive. Dal 2003 i viticoltori del territorio hanno iniziato ad attuare pratiche agronomiche di adattamento e per proteggere la vite applicano caolino sulle foglie che abbassa la temperatura della pianta di 4-5 gradi. Inoltre, lasciano la chioma per ombreggiare e proteggere le uve, togliendo le foglie in caso di maltempo prolungato per far arieggiare i grappoli ed evitare marciumi legati ai ristagni d'acqua. Una somma di pratiche che consente di affrontare me-

glio il caldo estremo e di portare in cantina uve sane e non cotte.

Romagna

La vendemmia 2026 è iniziata in Romagna con un anticipo di circa 15 giorni rispetto al calendario tradizionale. Una situazione che, da una prima ricognizione tra le aziende vitivinicole del territorio, appare sostanzialmente uniforme in tutta la Romagna e che conferma una tendenza ormai consolidata negli ultimi anni. Al momento sono state raccolte, o sono in corso di raccolta, le basi spumanti e le varietà precoci: Chardonnay, Famoso, Bombino, Sauvignon e Malvasia. Tra le uve rosse è invece iniziata la raccolta del Merlot. In questi giorni si stanno aggiungendo anche Albana e Grechetto Gentile, che nelle province di Ravenna e Forlì-Cesena viene destinato alla produzione di Pignoletto,

mentre nel Riminese diventa Rebola. Il caldo intenso di questa estate ha imposto anche una modifica degli orari di lavoro. Per evitare che le alte temperature incidano sulla qualità delle uve, la raccolta avviene quasi esclusivamente nelle prime ore della mattina, quando le temperature sono più contenute. Si tende invece a evitare la vendemmia in tarda serata o durante la notte. Il motivo è soprattutto logistico: l'uva raccolta dovrebbe, infatti, rimanere diverse ore nei rimorchi prima di essere conferita, in particolare quando è destinata alle cantine sociali, che nelle ore notturne sono chiuse. Una permanenza prolungata al caldo potrebbe compromettere la qualità del prodotto. Lo stesso vale per le aziende che vinificano direttamente. Una volta raccolta l'uva deve essere lavorata nel più breve tempo possibile. ■



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, DRUPACEE, KIWI, POMODORO, PATATA, CIPOLLA e GRANO.

Prendi la decisione giusta!

Contatta subito il nostro team per un preventivo personalizzato!

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



Scopri il valore aggiunto del nostro servizio
agronomica.eu



**SCONTO 30%
PER I SOCI TERREMERSE**

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

AGRONOMICA
è un servizio di
terremerse
COOPERATIVA



Il futuro della Spergola? Per le caratteri il metodo classico è la vinificazione che

Claudio Ferri

SCANDIANO (Reggio Emilia)

- Il territorio di Scandiano è particolarmente legato a un vitigno autoctono di grande interesse: la Spergola. Un'uva che negli ultimi anni è stata oggetto di un importante progetto di valorizzazione e sulla quale il territorio di Reggio Emilia sta investendo per accrescerne ulteriormente qualità, riconoscibilità ed eccellenza. A raccontare il progetto è **Gabriele Lechthaler**, direttore generale del gruppo Cantine Riunite & Civ quando è in corso la vendemmia. La Spergola, vitigno autoctono, trova sulle colline di Scandiano le condizioni favorevoli, grazie anche alla presenza di terreni caratterizzati da vene gessose che contribuiscono a creare un ambiente ideale per questo vitigno. "Queste aree richiamano, infatti, caratteristiche geologiche che, per alcuni aspetti, ricordano quelle di territori vocati alla produzione spumantistica, come la Champagne – spiega Lechthaler -. La Spergola è naturalmente ricca di acidità e, proprio per queste caratteristiche, si presta molto bene alla produzione di vini rifermentati. Il legame con la spumantizzazione non è peraltro una novità assoluta per il territorio: il metodo classico è utilizzato nella zona da oltre cinquant'anni". L'obiettivo del nuovo progetto è però quello di compiere un ulteriore passo avanti, puntando a un prodotto capace di rappresentare una vera eccellenza reggiana. "La Spergola rientra nella denominazione Colli di Scandiano e di Ca-

“ Il progetto di valorizzazione, promosso dal Consorzio Tutela Lambrusco all'interno della Doc Colli di Scandiano e di Canossa è in attesa della 'sottozona' ”



nossa - ricorda il direttore -, che comprende diversi vitigni, con la Spergola come principale riferimento. Il lavoro, portato avanti in sinergia con i produttori della zona e coordinato dal Consorzio di tutela, ha previsto una proposta di modifica del disciplinare che dovrà ancora essere formalmente approvata, ma che è già stata condivisa a livello territoriale e consortile". La futura sottozona di Scandiano è un iter promosso dal Consorzio Tutela Lambrusco all'interno della Doc Colli di Scandiano e di Canossa. "Questo vitigno bianco autoctono è pensato soprattutto per esaltare le versioni a Metodo Classico di alta qualità, con rifermentazione in bottiglia - dice - ed è lo stesso principio alla base di alcune delle più importanti tradizioni spumantistiche italiane e francesi, come Trento Doc, Franciacorta e Champagne". Uno degli elementi più importanti della proposta (il progetto di valorizzazione è

promosso dal Consorzio Tutela Lambrusco all'interno della Doc Colli di Scandiano e di Canossa), riguarda l'introduzione, appunto, di una specifica 'sottozona', con un ampliamento del territorio vitato verso il crinale appenninico al confine con la Toscana. "L'obiettivo è anche quello di adattare la produzione ai cambiamenti climatici, spostando parte della viticoltura verso aree collinari più elevate - ragiona Lechthaler -, arrivando a vigneti situati anche intorno ai 500 metri di altitudine: le maggiori altitudini possono, infatti, contribuire a preservare la freschezza e l'acidità delle uve, elementi sempre più importanti in un contesto caratterizzato da temperature elevate".

Una parte importante del progetto di valorizzazione della Spergola passa anche attraverso il contributo di consulenti con una lunga esperienza maturata nel campo del metodo classico. Tra questi c'è **Ruben La-**

rentis, enologo molto conosciuto in Trentino e non solo, che da molti anni lavora nel settore e conosce profondamente le tecniche legate alla produzione degli spumanti metodo classico. Larentis spiega che il percorso dedicato alla Spergola è iniziato circa due anni fa e che, pur trattandosi di un progetto complesso e necessariamente lungo, ha scelto di prendervi parte anche per la forte storicità del vitigno. Da molti anni, infatti, sul territorio è prodotto il metodo classico a base di Spergola, e questa continuità rappresenta una conferma della potenzialità dell'uva. Secondo l'enologo, proprio quest'anno tale potenzialità appare particolarmente evidente. "Nonostante le temperature elevate e un'annata caratterizzata da una maturazione molto anticipata - puntualizza Larentis - la Spergola sta dimostrando una capacità significativa di rallentare la propria maturazione. Un ►

stiche dell'uva gli enologi indicano che meglio la valorizza

▶ aspetto che risulta particolarmente interessante se confrontato con quanto sta accadendo in altri importanti territori spumantistici italiani. Mentre in Franciacorta la vendemmia è già terminata e in Trentino (siamo al 20 di agosto, ndr) si sta raccogliendo anche a quote elevate, intorno ai 600 metri - spiega - nelle colline reggiane questa uva presenta ancora grappoli sani, puliti, croccanti e di grande qualità. È proprio questa capacità del vitigno di mantenere freschezza e acidità anche in un territorio caratterizzato da temperature elevate a renderlo particolarmente adatto alla produzione di vini eleganti, puliti e delicati. Naturalmente - sottolinea Laurenti - la qualità finale dipende anche dalla professionalità dei viticoltori". Uno degli obiettivi del progetto è quindi trasferire a tutti i produttori, le conoscenze necessarie per valorizzare al meglio questa varietà. "La Spergola, quando è coltivata e raccolta nelle condizioni corrette, può, infatti, offrire vini caratterizzati da grande freschezza e da una buona acidità. Al contrario - prosegue - un ritardo eccessivo nella raccolta, una gestione non corretta dell'irrigazione o la coltivazione in terreni meno vocati, privi delle caratteristiche geologiche più favorevoli, possono portare a una maturazione eccessiva delle uve. I grappoli diventano più gialli e maturi e, in questa fase, emergono maggiormente i tannini naturalmente presenti nella Spergola: il rischio è quello di ottenere un vino poco

“Lechthaler, direttore cantine Riunite Civ: “Il successo dipenderà dalla capacità dei produttori di condividere competenze tecniche e lavorare secondo obiettivi comuni”



bevibile, meno fresco, più aggressivo e maggiormente soggetto all'ossidazione nel tempo". La materia prima, quindi, possiede tutte le caratteristiche necessarie per dare vita a un prodotto di grande qualità, ma il percorso per arrivare al risultato finale è lungo. Il metodo classico è, infatti, il mondo della lentezza e richiede attenzione in ogni fase, dalla vigna fino all'affinamento in bottiglia. Per Larentis il progetto potrà funzionare soprattutto se le cantine più strutturate riusciranno a fare da tramite e a coinvol-

gere anche i piccoli produttori del territorio "perché la valorizzazione della Spergola non può essere affidata a un singolo produttore, ma deve diventare un percorso condiviso". Proprio per questo, anche nell'elaborazione delle nuove regole produttive si è cercato di introdurre criteri precisi e rigorosi.

"Tutto parte dalla gestione dell'uva - spiega **Iacopo Giannotti**, enologo di Riunite Civ - bisogna, infatti, stabilire come e quando vendemmiarla e, soprattutto, come trasportarla. La raccolta in cassetta è considerata fondamentale per preservare l'integrità dei grappoli e, per questo motivo, l'obbligo dell'utilizzo delle cassette è stato inserito nel disciplinare insieme alla definizione dei quantitativi di produzione". Questa varietà è piuttosto generosa e non può quindi essere sottoposta a rese eccessivamente basse perché una produzione troppo limitata rischierebbe di favorire una maturazione eccessiva delle uve. Il limite più importante introdotto nel progetto riguarda però il rapporto tra uva e mosto: da 100 chilogrammi di uva è previsto un quantitativo massimo di circa 55 litri di vino. "Questa scelta ha un significato preciso - commenta ancora Giannotti - perché il primo mosto ottenuto dalla spremitura è

quello che presenta maggiore acidità e una minore presenza di tannini e, di conseguenza, permette di ottenere maggiore freschezza e piacevolezza. Il fatto che tutti i produttori abbiano accettato questo limite rappresenta quindi un passo importante verso un modello produttivo orientato proprio alle caratteristiche che si ricercano nel metodo classico". Una piccola parte delle uve può essere inoltre vinificata nel legno, accanto alle lavorazioni in acciaio. L'obiettivo non è caratterizzare il vino con il legno, ma utilizzare questa tecnica come ulteriore strumento a disposizione dell'enologo per apportare sfumature e complessità e completare la 'cuvée'. Il progetto è soltanto all'inizio e richiederà tempo: "Il suo successo dipenderà dalla capacità dei diversi produttori di condividere competenze tecniche - conclude Lechthaler - confrontarsi e lavorare secondo obiettivi comuni, ma altrettanto importante sarà riuscire a costruire un rapporto più forte tra il prodotto e il territorio. L'obiettivo, infatti, non è soltanto produrre una buona Spergola metodo classico, ma fare in modo che anche i consumatori imparino a riconoscere e apprezzare questo vino".

Il vino riaccende il dibattito nel mondo scientifico

BOLOGNA - Nel dibattito ricorrente sulla pericolosità della assunzione del vino, si innesta il risultato di uno studio condotto dell'Istituto per la Ricerca su Vino, Alimentazione e Salute (Irvas). "Nel dibattito attuale si tende sempre più a considerare il vino esclusivamente come una fonte di alcol, isolandolo dal contesto alimentare e culturale in cui viene consumato. Questa è una semplificazione che non riflette la complessità delle evidenze scientifiche". È la premessa del professor **Attilio Giacosa**, presidente dell'Irvas che sintetizza i contenuti emersi dal confronto con **Emanuele Albano**, accademico e docente di Patologia Generale presso l'Università del Piemonte Orientale, durante una seduta presso l'Accademia di Medicina di Torino, dedicata al tema 'Moderata assunzione di vino e salute' con la moderazione del professor Giuseppe Poli, professore di Patologia Generale dell'Università di Torino.

"Il consumo moderato di vino durante la vita adulta, prevalentemente durante i pasti e all'interno di un modello alimentare mediterraneo - ha detto Giacosa - si associa ad una riduzione del rischio di mortalità, a un minor rischio di malattie cardiovascolari, di demenza senile e di diabete. Occorre però aprire correttamente anche il dibattito sul tema oncologico. Dire che l'alcol è un fattore di rischio per il cancro è corretto, ma va spiegato bene. Il rischio - sottolinea ancora - è legato all'abuso protratto, non al consumo moderato inserito in uno stile di vita equilibrato. Ci sono situazioni specifiche, come nelle donne con predisposizione al tumore al seno, in cui è giusto evitare completamente l'alcol. Ma trasformare questo principio in una regola universale per tutti non è scientificamente corretto. Il punto è sempre lo stesso: semplificare troppo significa perdere di vista la realtà dei dati".

Il punto di partenza del confronto è condiviso.

"Il consumo eccessivo di alcol - spiega Emanuele Albano, professore di Patologia

Giacosa (Irvas): "il consumo moderato riduce rischio mortalità e malattie cardiovascolari"



logia Generale e socio dell'Accademia - è un fattore di rischio accertato, su questo non ci sono dubbi. Tuttavia, dal punto di vista biologico ed epidemiologico, è importante distinguere tra livelli e modalità di consumo. Gli effetti dell'alcol sulla salute sono infatti dose-dipendenti e influenzati da molte variabili, tra cui durata dell'esposizione, fattori individuali e contesto. Nel caso del vino - sottolinea Albano - siamo di fronte a una matrice complessa: oltre all'etanolo contiene componenti bioattivi, come i polifenoli il cui ruolo è ancora oggetto di studio ivi inclusi gli effetti sul microbiota intestinale. Questo non consente conclusioni semplificate, ma richiede un approccio prudente e basato sull'insieme delle evidenze disponibili".

Le evidenze più recenti indicano che non tutte le bevande né tutti i modelli di consumo sono equivalenti, dice Giacosa: "il vino, se consumato all'interno della dieta mediterranea e durante i pasti, presenta un profilo distinto e favorevole alla salute rispetto ad altre modalità di consumo, rendendo il quadro più articolato e non riconducibile a letture univoche".

Tra i dati più rilevanti emersi dalla letteratura recente, comunica Irvas, il

rapporto della *National Academies of Sciences, Engineering, and Medicine* (Nasem) evidenzia che, nei consumatori moderati, si osserva una riduzione del rischio di mortalità generale fino al 16% rispetto ai non bevitori, una riduzione che nelle donne raggiunge il 23%, sostenuta in larga parte dagli effetti positivi nella prevenzione delle patologie cardiovascolari. Anche lo studio presentato il 28 marzo 2026 all'*American College of Cardiology* arricchisce la complessità del dibattito: l'analisi su oltre 340mila adulti seguiti per più di 13 anni indica che, rispetto a quanto evidenziato negli astemi, nei consumatori moderati di vino si osserva un rischio ridotto di mortalità cardiovascolare, mentre tale rischio aumenta nei bevitori di moderate quantità di altre bevande alcoliche (superalcolici, birra e sidro) e ancor più in chi beve in eccesso qualunque tipo di bevanda alcolica. La relazione tra consumo di vino e salute è quindi spesso descritta come una 'curva a J': il rischio è più basso a livelli moderati rispetto all'astensione e aumenta con quantità elevate. Per superare i limiti degli studi osservazionali, la ricerca si sta orientando verso nuovi modelli.

Anche la viticoltura nel 'Nuovissimo Mondo' alle prese con il clima

C.F.

DALLA REDAZIONE - **Erin Larkin**, giornalista australiana che si occupa di vino, in un suo racconto pubblicato su YouTube ricorda che esiste una cultura indigena vecchia di migliaia di anni in territorio australiano, "ma che è stata spazzata via dalla colonizzazione britannica tra il XVIII e il XIX secolo. È curioso che l'Australia venga definita nuovo mondo se pensiamo che è una cultura indigena vecchia di 16.000 anni - commenta - perché siamo stati colonizzati dagli inglesi nel 1800 che hanno introdotto la viticoltura approssimativamente a metà secolo, ma vi era un'antichissima cultura preesistente. Ci siamo guadagnati una buona repu-

tazione con i nostri vini, come del resto fa anche la Nuova Zelanda che può beneficiare di un clima più favorevole per i vitigni. A livello mondiale stiamo crescendo in fretta - commenta ancora la giornalista -. È un mondo in evoluzione e penso che nel giro di 10-15 anni o forse meno avremo un quadro molto chiaro di quelle che saranno le varietà più coltivate in Australia che ha subito influenze dirette o indirette delle immigrazioni. I flussi migratori hanno attraversato il nostro Paese, compresi quelli di milioni di italiani arrivati nell'ultimo secolo che hanno portato i loro i vitigni autoctoni. Ma ora il clima sta cambiando: si

guarda, per le regioni più calde, a nuove varietà che con il caldo si comportano meglio rispetto alle cultivar francesi introdotte all'inizio della viticoltura". Anche il sistema vino australiano e della Nuova Zelanda sta affrontando la sfida del cambiamento climatico. Per quanto riguarda la produzione futura di vino di alta qualità, la Larkin è scettica sull'utilizzo di impianti irrigui. "Non penso che sia la scelta giusta: in futuro occorre individuare le zone più fresche e piovose - conclude il suo racconto - perché la sostenibilità deve essere al centro dell'agricoltura, in generale".

Premio all'estirpazione? Da valutare

Segue da pag. 5 - Vini dealcolati o a bassa gradazione, ad esempio, non saranno la soluzione a tutti i nostri problemi, ma rappresentano opportunità di mercato che andranno opportunamente valutate. Servono risorse europee per cercare nuovi mercati e per rilanciare la comunicazione in Europa, contrastando l'immagine negativa che spesso viene veicolata e valorizzando il «buon bere» legato alla qualità della vita, alla cucina italiana e al benessere. In questo cammino, la ristorazione deve essere nostra stretta alleata: la cucina italiana, patrimonio Unesco non può fare a meno del nostro vino. Comprendiamo bene che anche

i ristoratori affrontano costi in continua crescita e un pesante carico fiscale, ma è innegabile che spesso al tavolo i vini vengano proposti con ricarichi estremamente elevati, che raggiungono il 300% o persino il 400%, disincentivando il consumo. Parallelamente, occorre intervenire con decisione sul versante dell'offerta. Le eccedenze sono eccessive e non esiste una soluzione unica per tutte le tipologie di vino: le produzioni soffrono in modo differente e le criticità andranno gestite anche a livello locale, valutando stoccaggi volontari, blocchi delle autorizzazioni ai nuovi impianti o conversioni varietali. Uno strumento di cui si sta discutendo molto in queste settimane - e sul quale come Confederazione avvieremo un'analisi estremamente approfondita - è il premio all'estirpazione, inteso come leva strategica di politica economica per tutelare il reddito degli agricoltori ed evitare il crollo della filiera. Terminata la vendemmia dovremo, numeri alla mano, confrontarci tutti insieme sull'effettiva applicabilità di questo strumento nei nostri areali. In questa fase cruciale, la priorità della Cia resta quella di stare al fianco delle aziende vitivinicole, offrendo rappresentanza e proposte concrete. La vendemmia 2026 ci pone davanti a bivi complessi e a scelte non più rinviabili: sta a noi trasformare una crisi di sovrapproduzione nell'opportunità per ridisegnare il futuro della viticoltura emiliano-romagnola, difendendo la dignità del lavoro nei campi, il valore economico delle nostre cantine e il prestigio dei nostri vini nel mondo. La sfida è aperta, e la affronteremo con la determinazione di sempre.

SUPERFICI A VIGNETO IN EMILIA ROMAGNA

Provincia	Ha 2015	Ha 2025	Var %
Piacenza	5.373	4.938	-8,10%
Parma	592	564	-4,80%
Reggio Emilia	7.638	8.486	11,10%
Modena	7.726	8.480	9,80%
Bologna	6.187	5.863	-5,20%
Forlì - Cesena	6.047	5.852	-3,20%
Ferrara	547	538	-1,60%
Ravenna	15.358	16.321	6,30%
Rimini	1.964	1.636	-16,70%
Emilia Romagna	51.432	52.678	2,40%

Dati: Catasto viticolo

La produzione di pere c'è ma il mercato è incerto

Erika Angelini

FERRARA – Era stato annunciato e auspicato nei mesi scorsi e la raccolta di Santa Maria, William, Carmen ha finora confermato le aspettative: nel ferrarese è "ritornata" la pera. Certamente i volumi "storici" di dieci anni fa sono un lontano ricordo, considerando i numerosi estirpi - si stima un 30% in meno rispetto a 5 anni fa - e le oggettive reticenze a reinvestire. Quello che manca, però, è la richiesta da parte di un mercato in stallo che, di conseguenza, tende ad abbassare il prezzo, anche per il prodotto da industria.

"Un'annata discreta, a tratti buona rischia di essere nuovamente compromessa da dinamiche di mercato difficili - commenta **Jennifer Felloni**, produttrice di Formignana. Quest'anno le rese della William sono state sicuramente discrete, e anche per l'Abate che si è iniziata a raccogliere con un po' di anticipo dopo il 20 agosto le produzioni sembrano buone, grazie alla presenza contenuta di cimice asiatica e di maculatura bruna che non è stata certamente debellata ma non ha provocato danni significativi. Per quello che riguarda i prezzi, il mercato per le pere estive è al momento - parliamo di fine agosto - piuttosto fermo, anche se le prime quotazioni dell'Abate a 1,30 sono discrete. I commercianti vorrebbero, in questo contesto, il prodotto a conferimento perché la richiesta è poca e questo crea incertezza.

Considerando l'aumento dei costi di produzione, anche per la super-irrigazione dovuta al clima torrido, servirebbero prezzi ben più alti per consentirci di fare reddito. Inoltre, permane il problema dell'enorme gap tra prezzo alla produzione e



Nell'areale ferrarese la resa delle estive e le previsioni produttive per l'Abate sono buone

quello della pera sullo scaffale, che è almeno 4-5 volte superiore, indice di una speculazione che altera la richiesta stessa di prodotto perché alla fine il consumatore a quei prezzi non acquista, quindi la richiesta non c'è. Mi chiedo, allora: un anno non c'è il prodotto e c'è il prezzo, l'anno dopo ci sono le quantità ma il prezzo è speculativo, va bene la resilienza ma per quanto tempo potranno resistere le nostre aziende frutticole?"

Un parere del tutto simile quello di **Sergio Tagliani**, frutticoltore di Ferrara che sottolinea: "Sul fronte delle rese delle pere estive, anche considerando i volumi che entrano nella cooperativa dove conferisco, la varietà William segna un +100% degli ingressi, e anche altre varietà come Santa Maria e Carmen registrano incrementi tra il +50% e il +70%. Quindi il prodotto non manca, anche se sicuramente gli eventi estremi di luglio possono aver compromesso in parte la qualità. Il problema è che ci troviamo di fronte a una fase di forte stagnazione e grande cautela per l'intero comparto ortofrutticolo, non solo per le pere. Per dare un'idea della situazione, su circa 8.000 quintali di mele Gala entrati a metà agosto, ne sono stati commercializzati appena 500: volumi troppo modesti per fare listino. In generale per le pere quando si riesce a vendere nell'immediato, lo si fa a scatola chiusa o a prezzi che non sempre sono remunerativi.

Anche la William, destinata all'industria di trasformazione subisce la crisi, con quotazioni che possono arrivare anche al 70% in meno rispetto agli ultimi anni. Al momento, dunque, i principali operatori privati del ferrarese acquistano la merce con la formula del "prezzo da determinare", preferendo puntare sulla conservazione in cella frigorifera in attesa

di tempi migliori. Su questa cautela pesano sia le scorte ancora da smaltire, sia l'incertezza legata ai mercati esteri: in Paesi concorrenti come Belgio e Olanda si sono registrate temperature eccezionali fino a 40 gradi. L'intero settore è quindi in attesa di capire nei prossimi mesi quale sarà la tenuta e la qualità del prodotto Nord-Europeo per poter definire i reali equilibri commerciali della stagione".



Mele, raccolto Ue sotto i 10 milioni di tonnellate

BOLZANO - Quello del 2026 sarà uno dei raccolti melicoli meno abbondanti degli ultimi anni nell'Unione Europea, con meno di 10 milioni di tonnellate di frutti. È quanto è emerso dalle previsioni di Wapa – World Apple and Pear Association presentate il 6 agosto scorso alla conferenza Prognosfruit, che ha visto tra i partner anche Interpoma. Entrando nel dettaglio dei dati diffusi a Prognosfruit, la produzione Ue 2026 è stimata in 9,5 milioni di tonnellate, il minimo registrato negli ultimi nove anni, con un -16% rispetto alla stagione precedente e

“ *I dati Prognosfruit evidenziano un calo della produzione*

-14% sulla media degli ultimi tre anni.

La Polonia, particolarmente colpita dalle gelate, vedrà uno dei cali più significativi, con una produzione di 2,7 milioni di tonnellate (-30%). La Francia segnerà un -24% con circa 1,2 milioni di tonnellate, una flessione dovuta soprattutto alla presenza di afidi e patogeni. In calo anche la Germania, con 1 milione di tonnellate (-11%), il Belgio (-25%) e i Paesi Bassi

(-17%). Migliore la tenuta dell'Italia, che con 2,3 milioni di tonnellate segna un -2%. Cresce invece la Spagna, con un +8%, e la Grecia che si avvicina alle 300 mila tonnellate con un +53%.

A livello varietale, le flessioni più significative del 2026 si registrano per Golden Delicious e Gala, rispettivamente con -11% e -9%. In calo anche Red Delicious (-5%) e Granny Smith (-4%), mentre la Fuji tiene (+1%) e le nuo-

ve varietà crescono del 9%, sfiorando le 700 mila tonnellate. Per quanto riguarda la qualità, le previsioni di Wapa parlano di calibri leggermente inferiori rispetto allo scorso anno e di una raccolta anticipata in molti Paesi.

Se la situazione 2026/2027 fa presagire una relativa tranquillità, fa sapere una nota di Prognosfruit, per i produttori dal punto di vista commerciale, nei prossimi anni la sfida principale sarà però quella di stabilizzare quantità e qualità dei raccolti, con nuove tecnologie e strumenti innovativi.

le aziende informano

Raccolti 2026: il bilancio della campagna cerealicola Progeo

La campagna cerealicola 2026 ha evidenziato un quadro caratterizzato da segnali positivi per i soci conferitori di Progeo. Dopo due annate particolarmente impegnative, il frumento ha mostrato un significativo recupero sotto il profilo produttivo, confermando la capacità delle aziende agricole di affrontare le difficoltà climatiche e di valorizzare al meglio le innovazioni tecniche adottate.

Le rese hanno frequentemente superato i 70 quintali per ettaro, con incrementi rilevanti rispetto alle campagne precedenti. Anche il livello qualitativo si è mantenuto soddisfacente, grazie a pesi specifici elevati e tenori proteici generalmente in linea con le esigenze dell'industria molitoria. Un risultato che ha contribuito a rafforzare il valore della produzione conferita dai soci.

Complessivamente, Progeo ha ritirato oltre 120.000 tonnellate di prodotto tra frumento tenero, frumento duro, orzo e favino,



registrando un sensibile aumento rispetto al 2025 e confermando il ruolo centrale della Cooperativa nella valorizzazione delle produzioni cerealicole del territorio.

Parallelamente prosegue il monitoraggio delle colture primaverili. La raccolta del sorgo è sostanzialmente conclusa e ha fatto registrare rese medie comprese tra 60 e 65 quintali per et-

taro. Un risultato inferiore alle aspettative iniziali ma influenzato da un andamento stagionale particolarmente impegnativo per le colture a raccolta estivo-autunnale. Più complessa la situazione del mais, che ha risentito della siccità e delle elevate temperature estive, con effetti soprattutto sugli aspetti qualitativi della produzione.

Le prospettive più interes-

anti arrivano invece da girasole e soia. Pur essendo ancora in campo al momento della stesura di questo articolo, entrambe le colture mostrano potenzialità produttive e qualitative incoraggianti, lasciando intravedere risultati positivi in fase di raccolta.

Anche il mercato sembra offrire qualche segnale di maggiore fiducia. Il frumento evidenzia infatti una lenta ma costante crescita delle quotazioni, sostenuta anche dalle tensioni geopolitiche che continuano a interessare l'area del Mar Nero. Andamento favorevole anche per le produzioni destinate alla zootecnica, che stanno mostrando una generale tendenza al rialzo.

In vista delle prossime semine, Progeo continuerà a investire in innovazione varietale e nello sviluppo di progetti di filiera, con l'obiettivo di offrire nuove opportunità ai soci, migliorare la competitività delle aziende agricole e valorizzare sempre di più le produzioni del territorio.

Pesche e nettarine: produzione buona ma il futuro del comparto è incerto

Lucia Betti

ROMAGNA - La campagna 2026 di pesche e nettarine registra in Italia un aumento produttivo stimato del 3% (912mila tonnellate) sul 2025, senza raggiungere però i livelli del 2024.

La crescita europea è prevista dell'8%, con una produzione attesa poco sopra i 3 milioni di tonnellate.

Un volume in recupero rispetto allo scorso anno, ma ancora distante dai circa 4 milioni di tonnellate che il comparto esprimeva qualche anno fa. In sintesi, un'annata tendenzialmente nella norma. Nel 2025 la resa media stimata in Romagna risultò in contrazione di circa il 5% sia per pesco sia per nettarina.

Nel 2026, restando in Romagna, si rilevano situazioni produttive diversificate fra pianura e collina, dovute in particolare alla possibilità o meno di irrigare e alle zone interessate dagli eventi estremi, compresi i più recenti di luglio (fra il 15 e il 20) e del 21 agosto. Questi sono stati caratterizzati da grandine e vento forte. Il 21 agosto, in particolare, è stato il vento, molto violento, che ha interessato in particolare una fascia di Romagna fra le province di Ravenna e Forlì, che ha compromesso strutture (serre, capannoni) e frutteti fra impianti spezzati o stesi a terra e frutti caduti.

Superfici - Prosegue la contrazione strutturale degli ettari coltivati a pesche (-3%) e percoche (-5%), mentre le nettarine mostrano una maggiore stabilità. Sia dai dati Ismea sia dai dati *Cso Italy*, si evince che la contrazione degli ettari coltivati a pesche, nettarine e percoche prosegue da diversi anni, con un impatto più marcato nelle regioni del Centro-Nord e una maggiore stabilità nel Mezzogiorno, pur con differenze tra i diversi bacini produttivi.

Le fonti rilevano nel 2025 una flessione del 3% a livello nazionale, con circa 41.700 ettari in produzione. Nel dettaglio, le nettarine coprono oltre 21.400 ettari, in calo del 2%; le pesche si attestano poco sotto i 18.000 ettari, con una riduzione del 4%; le percoche scendono sotto i 2.400 ettari, segnando un -5%.

Questo andamento si registra anche in Romagna (province di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini), area per la quale le stime 2025 dell'Annata Agraria di Cia Romagna riportano un calo delle superfici coltivate e in produzione del -11% per

il pesco e del -6% per le nettarine. Tra il 2018 e il 2025 gli ettari in produzione del pesco sono passati da 3559 a 1444 e quelli della nettarina da 5.709 a 3.821.

La contrazione delle superfici non riguarda solo l'Italia. Il *Cso Italy* riporta che a livello europeo si è passati da oltre 207mila ettari nel 2015 a meno di 170mila ettari nel 2024. In meno di dieci anni il potenziale produttivo europeo ha perso quasi 40mila ettari, concentrati soprattutto in Italia e Spagna.

Prezzi - Crescono quelli al consumo, determinando anche una flessione nelle vendite. Non aumentano, e delle due calano, i prezzi all'origine. A inizio campagna c'erano buone aspettative. Col passare dei mesi, sia per il fresco sia per il prodotto destinato alla trasformazione le quotazioni sono andate comprimendosi. I dati Ismea di luglio 2026 rilevano una riduzione dei prezzi medi all'origine del -20% rispetto allo stesso periodo del 2025 (attestandosi a circa 0,76-0,77 €/kg). L'offerta contemporanea di volumi abbondanti italiani ed europei ha creato turbolenze nelle quotazioni.

Qualità - Gli standard organolettici sono buoni. Le pezzature sono ridotte a causa delle alte temperature che ne hanno bloccato lo sviluppo. Oltre a determinate temperature, infatti, si registrano problemi di diminuzione del calibro e riduzione delle rese.

Pressione sulla redditività agricola

- Sono sempre di più i fattori che assottigliano, se non cancellano, i margini di redditività delle aziende agricole: rincari marcati delle spese vive aziendali; dei costi di produzione, in particolare per

l'irrigazione a causa del clima caldo,

e dei costi energetici. Il 2026 è l'anno dell'estate rovente, dell'impennata dei prezzi di gasolio e fertilizzanti e dei costi irrigui, per chi può irrigare. Alla vendita il prezzo è alto, ai livelli del 2025; alla produzione più che dimezzato.

A queste condizioni, molti agricoltori si chiedono quanto a lungo sarà possibile andare avanti. La riduzione delle superfici non si arresta: come dovrebbe essere abbastanza chiaro, l'abbandono delle coltivazioni ha conseguenze non solo sulla produzione, ma anche sulla tenuta di un comparto importante per l'agricoltura e non solo.



Mercato cerealicolo, la Borsa merci telematica italiana, Bmti, rileva i prezzi di mais e grano tenero in rialzo

ROMA - Il mercato cerealicolo si avvia alla ripresa dopo la pausa estiva in un contesto caratterizzato dalle incognite causate dalle condizioni climatiche avverse e dal riacutizzarsi delle tensioni nel Mar Nero.

L'analisi mensile sul mercato dei cereali realizzata da Bmti (Borsa Merci Telematica Italiana) mostra infatti che a luglio i prezzi del mais sono aumentati dell'1,7% su base mensile nei listini delle principali Borse Merci nazionali. Il rialzo, si legge in un comunicato, è stato sostenuto dall'ondata di calore che ha interessato i principali areali produttivi europei e dalle conseguenti attese

“ Lo scenario è caratterizzato dalle incognite causate dalle condizioni climatiche avverse e dal riacutizzarsi delle tensioni nel Mar Nero

di una riduzione delle rese medie per ettaro. Lo stress idrico desta preoccupazione anche in Italia: l'International Grains Council stima una produzione di circa 5 milioni di tonnellate, in calo di 500 mila tonnellate rispetto al 2025.

Le quotazioni restano tuttavia inferiori a quelle dello scorso anno, con una flessione del 6,6%.

Le rinnovate tensioni nel Mar Nero, con gli attacchi

alle infrastrutture logistiche dell'area e le ripercussioni sull'attività di esportazione di Russia e Ucraina, hanno sostenuto le quotazioni del grano tenero sia in Europa sia in Italia, comunica Bmti. A luglio, i listini delle Borse merci nazionali hanno registrato un incremento dell'1,3% su base mensile, proseguito anche nelle prime sedute di agosto.

Le prime settimane della nuova annata commerciale,

conclude la nota della Borsa merci telematica, si sono invece concluse all'insegna della stabilità per il grano duro nazionale. In attesa di valutare gli esiti della raccolta nordamericana, a luglio il prezzo del grano duro fino di produzione Sud Italia, rilevato presso la Cun, si è mantenuto sui 265 €/t, un livello inferiore del 12% rispetto a quello dello scorso anno.

Riso, servono interventi urgenti per salvare il comparto

ROMA - Servono interventi urgenti per salvare il settore risicolo, stretto tra crollo dei prezzi, cambiamenti climatici, crisi idrica e import in forte crescita. È quanto ha chiesto Cia-Agricoltori Italiani al Tavolo riso tenutosi al Masaf alla presenza del ministro Francesco Lollobrigida.

L'Italia è il primo produttore di riso dell'Ue, con oltre il 50% della produzione comunitaria e circa 233 mila ettari coltivati. Un patrimonio economico, ambientale e paesaggistico che oggi, però, attraversa una delle crisi più gravi degli ultimi anni. A pesare sono, da un lato, una campagna produttiva segnata dalla scarsità d'acqua e dalle alte temperature, che rischiano di compromettere rese e raccolti; dall'altro, un mercato che continua a deprimere il valore del prodotto. Il crollo delle quotazioni sta mortificando il lavoro degli agricoltori, con cali di listino estremamente marcati soprattutto per le varietà indica, lunghi e da parboiled, ormai ben al di sotto dei costi di produzione. Secondo Cia, a incidere sono anche le scelte commerciali dell'Ue, che continuano a sacrificare il riso negli accordi di libero scambio. Solo nei primi tre mesi del 2026, le importazioni in volume sono cresciute di quasi il 30%. Dalle agevolazioni concesse ai Paesi del Sud-Est asiatico, come Cambogia e Myanmar, fino agli accordi Mercosur e con l'Australia, cresce la pressione sul mercato interno, mentre agli agricoltori europei vengono richiesti standard produttivi, ambientali e sociali sempre più elevati. Una concorrenza che non può essere considerata equa e che continua a comprimere i prezzi e a indebolire la compe-

tività dell'intera filiera. Per Cia servono quindi risposte immediate, ma anche interventi di prospettiva per dare futuro a una coltura centrale per l'agroalimentare italiano. A partire dall'acqua, risorsa vitale per il settore, sulla quale non sono più rinviabili scelte strategiche capaci di garantirne una disponibilità certa, sicura ed efficiente. Fondamentale, inoltre, accelerare su genetica, ricerca e innovazione, valorizzando il percorso avviato con le Tecniche di Evoluzione Assistita e rafforzando gli investimenti pubblici nelle buone pratiche agronomiche. Occorrono soluzioni fitosanitarie a minore impatto ambientale, ma in grado di garantire adeguati risultati sul piano produttivo.

Sul fronte commerciale, Cia chiede che il riso venga davvero riconosciuto come prodotto sensibile e non diventi merce di scambio nei negoziati internazionali. Il meccanismo automatico della clausola di salvaguardia previsto dal 2027 rappresenta un passo avanti, ma le soglie fissate restano troppo elevate e rischiano di limitarne l'efficacia. Per questo, nessuna nuova concessione sul riso deve essere prevista nelle aree di libero scambio.

Infine, per rafforzare il settore e assicurare maggiori certezze alle imprese agricole, Cia punta sui contratti di filiera con l'industria, sul modello già sperimentato nel comparto grano duro-pasta, capaci di creare benefici condivisi per produttori e trasformatori, e su una campagna istituzionale di valorizzazione del riso 100% italiano, con l'obiettivo di rafforzarne la competitività e il riconoscimento presso i consumatori.

Pomodoro a due velocità a causa di fenomeni meteoclimatici avversi

Erika Angelini

FERRARA – Nel 2026 crescono le superfici coltivate a pomodoro da industria che si attestano su circa 9mila ettari sui 30mila prodotti a livello regionale, facendo di Ferrara la seconda provincia per estensione culturale. Complice il prezzo ottenuto nel 2025 e le difficoltà di colture tipiche dell'areale, come il mais, gli agricoltori ferraresi hanno puntato sull' "oro rosso", una scelta che fino a luglio si era dimostrata azzeccata, prima che parte degli areali coltivati venissero investiti dalle violente grandinate e dal forte vento che hanno compromesso completamente la campagna. In queste zone la grandine ha cancellato interi campi sostanzialmente pronti per la raccolta e il forte vento, associato alla pioggia, ha spazzato via le piante.

Una situazione molto complessa, alla quale si è aggiunto il caldo estremo che ha provocato eccessi di maturazione e scottature, impendendo al prodotto di raggiungere gli standard qualitativi necessari per la raccolta. Un impatto economico pesantissimo perché le aziende avevano già investito – i costi per ettaro possono arrivare anche a 8-9mila euro – e più in generale, un danno per l'intero indotto sul piano dell'occupazione, con aziende che hanno tagliato dal 40 al 50% della manodopera rispetto a una stagione media. Un bilancio molto negativo che per fortuna non riguarda l'intero areale, con parte del territorio fortunatamente risparmiato dalle perturbazioni

“ In un vasto areale del ferrarese il prodotto è stato spazzato via da eventi climatici estremi e le rese generali sono di circa 200-250 q/ha in meno



dove la raccolta è in pieno svolgimento ed è possibile fare un primo bilancio di rese e qualità. Ne abbiamo parlato con Valerio Rocchi, produttore e responsabile dello stabilimento dell'azienda di trasformazione "Le Due Valli srl" nel Mezzano. "In azienda su 200 ettari coltivati, 36 sono stati irrimediabilmente danneggiati, con rese di appena 100 q/ha a causa del susseguirsi di

eventi meteorologici estremi che hanno colpito un vasto areale, in particolare la zona di Longastrino, con centinaia di ettari danneggiati. La stagione era iniziata sotto i migliori auspici: fino a metà giugno le prospettive erano eccellenti e le piante si presentavano in perfette condizioni grazie a precipitazioni cadute nei momenti più opportuni. Il quadro è però iniziato a peggiorare con la

prima forte ondata di caldo di giugno, che ha in parte compromesso le colture a maturazione media e tardiva. Il vero e proprio tracollo, però, si è verificato a fine luglio a causa di un susseguirsi di eventi climatici estremi. A luglio superfici coltivate sono state devastate da violente grandinate e bombe d'acqua, seguite a brevissima distanza da un'ennesima e fortissima ondata di calore. Questo susseguirsi di acqua fredda, grandine e subito temperature sopra la media, ha sottoposto le piante a uno stress insostenibile, provocando marciume. In generale, considerando le aziende che purtroppo non sono riuscite a raccogliere nulla o che hanno fatto rese minime e quelle che per fortuna non sono state colpite, o solo in parte, dalle calamità, la media produttiva stimata nel ferrarese è tra i 500 e i 550 q/ha, quindi circa 200-250 quintali in meno dalla media dell'areale che è di 700-750 quintali. L'unico elemento che sta consentendo alle aziende agricole di salvare il bilancio è la presenza delle coperture assicurative ma bisogna essere realistici: non tutte le aziende hanno assicurato per via dei costi elevati delle coperture e in quel caso parliamo di un danno al reddito incalcolabile".

Carburante agricolo, si può fare richiesta di supplemento a causa dell'eccezionale andamento climatico sfavorevole

DALLA REDAZIONE - Con la Determina Regionale del 27 luglio scorso, viene disciplinata l'assegnazione supplementare straordinaria per la campagna 2026, a causa dell'eccezionale andamento climatico sfavorevole.

Potranno accedere al supplemento le aziende che:

- risultino aver integralmente esaurito il quantitativo di gasolio agricolo assegnato per l'anno 2026, sulla base delle registrazioni presenti nel sistema informativo regionale Uma;
- abbiano presentato entro il 30 giugno 2026 "la dichiarazione di avvenuto impiego" relativa ai quantitativi di gasolio agricolo assegnati nell'anno 2025.

L'assegnazione supplementare di carburante sarà così strutturata:

- pari al 50% del quantitativo complessivo di gasolio agricolo già autorizzato per l'anno 2026, presentando la richiesta dal 1 al 31 agosto 2026;
- pari al 40% del quantitativo complessivo di gasolio agricolo già autorizzato per l'anno 2026, presentando la richiesta dal 1° settembre 2026 al 30 settembre 2026;
- pari al 20% del quantitativo complessivo di gasolio agrico-



lo già autorizzato per l'anno 2026, presentando la richiesta dal 1° ottobre 2026 al 31 ottobre 2026.

Le aziende che accederanno ad uno scaglione di assegnazione, non potranno accedere agli scaglioni successivi, ovvero se un'azienda accederà allo scaglione di agosto e terminerà il carburante assegnato con il supplemento, non potrà accedere allo scaglione di ottobre.

Dal 1946, tutte le nostre energie al tuo servizio

Carburanti Agricoli

Gasolio Autotrazione

Gasolio Riscaldamento

Lubrificanti Agip

Serbatoi Omologati

Convenzione Associati

terremerse
territori e mercati in rete

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

Energia da vendere

A Eima International tecnologie avanzate per l'energia da biomasse

ROMA - Nel 2024 il contributo delle fonti rinnovabili ai consumi finali lordi è cresciuto ulteriormente rispetto agli anni precedenti, raggiungendo i 30,6 Mtep (milioni tonnellate equivalente petrolio) e coprendo circa il 22% del fabbisogno energetico nazionale, stimato dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica in 140 Mtep, vale a dire più di un miliardo di barili di petrolio.

Questo è emerso nel corso della conferenza dedicata alla presentazione di *Eima Energy*, uno dei sette Saloni specializzati di *Eima International*, un'esposizione fra le prime al mondo per il settore della meccanizzazione agricola, che si terrà alla fiera di Bologna da martedì 10 a sabato 14 novembre prossimi.

"Le bioenergie - ha spiegato **Vito Pignatelli**, presidente di Itabia, *Italian Biomass Association* - si ricavano da numerose fonti, dal legno forestale ai residui delle lavorazioni agricole, dai reflui degli allevamenti zootecnici ai rifiuti agroindustriali e alla frazione organica dei rifiuti solidi urbani, e offrono rendimenti energetici eccellenti grazie all'impiantistica oggi disponibile. Tra i vantaggi offerti delle biomasse - ha aggiunto il presidente di Itabia - va segnalata la grande flessibilità, che permette di utilizzare queste risorse per la produzione di elettricità, di calore e di carburanti per i trasporti".

Come è cambiata la pesca nella Sacca lavorazione del granchio blu. Ha preso

Claudio Ferri

GORO (Ferrara) - Nella Sacca di Goro la pesca delle vongole è un'attività che negli ultimi anni ha dovuto fare i conti con due sfide importanti: l'invasione del granchio blu, che ha compromesso parte della produzione, e i cambiamenti climatici, che stanno creando ulteriori difficoltà al settore. Per raccontare come i pescatori stanno reagendo a questi cam-

biamenti, sono entrato nel cuore della sacca insieme a **Gianni Mantovani**, pescatore e profondo conoscitore del territorio, oltre che membro della cooperativa Copego, la Cooperativa Pesca Consorzio Pescatori Goro, che conta 580 pescatori associati.

"L'arrivo del granchio blu ha imposto un cambiamento radicale nel sistema di pesca - spiega Mantovani -: sono stati introdotti recinti e recinzioni per proteggere gli allevamenti e si è tornati a una pesca molto più ma-

nuale rispetto al passato. Se prima ogni pescatore poteva decidere autonomamente il mattino dove recarsi in base alle zone disponibili, oggi la pesca è concentrata e intensiva e si svolge in modo collettivo e all'interno degli stessi recinti che, oltre a tenere lontano il granchio, consentono anche di catturarlo".

Il ridimensionamento imposto dalla crisi è evidente anche nei numeri: la cooperativa utilizza oggi circa 120 ettari di laguna per l'allevamento, contro i 400 impiegati prima dell'arrivo del granchio blu. "È cambiato l'intero metodo di lavoro, dalla semina alla raccolta, fino ai tempi di attesa - dice - perché le vongole raggiungano la taglia commerciabile".

Sul 'campo', gli operatori lavorano in acque basse, tra i 50 e gli 80 centimetri, un livello che varia con la marea. Proprio per questo la cooperativa presta molta attenzione agli orari del flusso poiché meno acqua c'è, più agevole risulta il lavoro. "È cambiata anche la meccanizzazione - aggiunge - le imbarcazioni un tempo utilizzate per aspirare le vongole non sono più adatte, sia per il diverso fondale, sia per il nuovo metodo di pesca che si concentra oggi su quantitativi maggiori in aree più ristrette".

Il procedimento di pesca prevede che le pompe smuovano l'acqua e sciolgano la sabbia, mentre le gabbie trattengo-

no le vongole. Una volta issato a bordo il raccolto, un selezionatore separa la taglia commerciabile da quella che dovrà essere reimpressa in un altro recinto, dove sarà pronta a distanza di uno o due mesi. L'obiettivo quotidiano della cooperativa si aggira sui 200 quintali, una cifra che varia in base alla stagione: in estate la maggiore affluenza turistica fa crescere la domanda di prodotto, mentre in inverno la richiesta cala.

Anche il granchio blu che resta intrappolato nei recinti, nonostante le maglie da pesca siano pensate per tenerlo fuori, è comunque catturato: gli esemplari più piccoli, infatti, riescono talvolta a insinuarsi attraverso le maglie da 3 centimetri e a crescere indisturbati fino a raggiungere i 4-5 centimetri, per poi essere prelevati insieme alle vongole. La cooperativa stabilisce ogni giorno gli orari, la quota e la zona di pesca: si entra nei recinti a un orario stabilito e si esce al termine della giornata di lavoro, secondo un sistema organizzato e regolamentato.

Granchio blu e vongole, attività parallele

Con il tempo, la pesca al granchio blu è diventata quasi un'attività parallela a quella della vongola. Le nasse utilizzate per la cattura sono issate e lasciate asciugare perché altrimenti, sporcandosi, perdono la loro efficacia. Ormai chi pratica la pesca delle vongole si dedica anche alla cattura del granchio che da minaccia si è trasformato in una forma di reddito aggiuntivo e, allo stesso tempo, in uno strumento di salvaguardia del lavoro stesso. Dopo un iniziale momento di incertezza, dovuto al calo delle vongole causato dall'arrivo del crostaceo, i pescatori sono corsi ai ripari mettendo a punto un sistema che unisce cattura e protezione dei siti di allevamento.

I recinti, un tempo inesistenti, sono stati quindi introdotti proprio per contrastare il granchio blu, tenendolo lontano dalle vongole ma consentendo, al momento opportuno, di calare le nasse e catturarlo. Una volta pescato, il granchio blu è commercializzato principalmente verso il Sud-est asiatico e il Sud America. "Il prodotto viene in parte pre-lavorato, mentre alcuni commercianti lo acquistano direttamente vivo per trasportarlo nei propri Paesi d'origine - spiega ancora Mantovani - mentre la scelta tra prodotto congelato e prodotto

vivo dipende dalla nazionalità dell'acquirente e dall'impiego che ne verrà fatto".

Le donne pescatrici

Nella Sacca di Goro il lavoro coinvolge un numero crescente di donne: su 580 soci della cooperativa, circa 125-130 sono pescatrici, un dato che segna un cambiamento significativo rispetto al passato, quando la componente femminile nella pesca era ▶



di Goro: non solo vongole, ma anche il via inoltre l'allevamento di ostriche

► praticamente inesistente. Terminata la giornata di pesca, il prodotto è consegnato alla sede della cooperativa dove bilance appositamente predisposte registrano il peso e generano le relative bollette per ogni conferimento. Su tutta la filiera vigilano controlli frequenti, quasi quotidiani, condotti su due fronti distinti: le Capitanerie di porto verificano la regolarità documentale e le dotazioni di bordo per la navigazione, mentre l'Asl controlla l'idoneità del prodotto alla commercializzazione. "Negli ultimi anni la cooperativa ha investito in modo importante anche in tecnologia e sicurezza - prosegue - installando telecamere di sorveglianza sui recinti per contrastare i furti che si erano verificati in passato, quando le aree di pesca erano prive di protezioni e persone esterne alla cooperativa tentavano di introdursi". Sul piano economico, il settore ha dovuto affrontare non solo l'emergenza granchio blu, ma anche il fenomeno dell'anossia, che si manifesta ogni anno con l'abbassamento dell'ossigeno nell'acqua. Le reti installate per proteggere gli allevamenti dal granchio, infatti, limitano anche il ricambio idrico naturale, riducendo la quantità d'acqua che entra nei recinti: un fattore che, se l'acqua è 'debole' o compromessa, può aggravare ulteriormente la situazione. Per questo la cooperativa si affida a biologi interni che monitorano quotidianamente le condizioni dell'acqua, supportati da sonde dislocate in varie zone della sacca in grado di rilevare salinità, Ph e livelli di ossigeno.

Le ostriche, una nuova attività in crescita

Dopo la brusca battuta d'arresto causata dal granchio blu, il comparto è dovuto ripartire praticamente da zero, sostenendo investimenti economici rilevanti di cui solo ora si iniziano a vedere i primi risultati positivi. "In questo percorso di rilancio si inserisce anche un campo sperimentale per l'allevamento di ostriche - riferisce il pescatore - nato come possibile alternativa nel momento in cui sembrava che la produzione di vongole non potesse più reggere. Le vongole restano comunque il cuore dell'economia della cooperativa, un settore che si sta difendendo con risultati incoraggianti". Proprio la carenza di seme di vongole, divorata dal granchio blu, ha spinto la cooperativa a cercare nuovi canali di approvvigionamento. "Il novellame, una volta acquistata dai laboratori, arriva di dimensioni molto ridotte ed è collocata in campi protetti da teli - entra nel dettaglio Mantovani - una sorta di vivaio dove le vongole neonate crescono al riparo. In ogni telo sono inserite circa 20mila unità che, una volta raggiunta la taglia di 7-8mila esemplari per area, vengono scoperte e ridistribuite". Per quanto riguarda le ostriche il campo sperimentale è ormai già produttivo, pur con le difficoltà che si incontrano intraprendendo una nuova

attività. "L'allevamento consiste nell'acquistare semina di piccola taglia e portarla, in circa un anno, alla dimensione commerciabile - dice -. Le ostriche, che vivono alternando fasi di immersione ed esposizione all'aria a seconda del ciclo delle maree, raggiungono la maturità quando toccano i 40-45 grammi di peso: un traguardo che, per gli esemplari che in questo momento pesano circa 30 grammi, dovrebbe arrivare entro un mese o due". Il mercato di riferimento è principalmente quello della ristorazione: il prodotto è apprezzato, ma trattandosi di un'attività ancora giovane non gode degli stessi sbocchi commerciali consolidati delle vongole e necessita quindi di un lavoro di promozione. Una volta raccolte, le ostriche sono pulite, pesate per garantire l'uniformità della taglia e infine confezionate all'interno dello stabilimento. Il percorso del prodotto si conclude al punto di sbarco, dove le vongole pescate vengono consegnate prima di essere trasferite al centro di lavorazione. "Ogni sac-



co riporta un codice identificativo legato al socio conferitore - spiega Mantovani - un sistema che garantisce la piena tracciabilità del prodotto e permette di risalire alla provenienza in caso di eventuali problemi. Il controllo avviene a campione: su sei sacchi consegnati da ciascun socio, uno è selezionato casualmente e sottoposto a verifica". Vongole e granchi, una volta portati a terra, arrivano al centro di lavorazione e depurazione, anch'esso parte del gruppo cooperativo. Qui la temperatura è costantemente controllata e adeguata alla conservazione degli alimenti: le vongole sono immerse in vasche di depurazione dotate di un sistema di monitoraggio che segnala, con un vero e proprio "semaforo verde", il momento in cui il prodotto è pronto per essere prelevato e avviato alla lavorazione. Il processo di depurazione richiede almeno 20 ore, durante le quali le vongole restano immerse in acqua salata prelevata direttamente dal mare attraverso una tubazione dedicata e costantemente monitorata. "Sono controllati parametri come temperatura e salinità, indispensabili per garantire l'idoneità alla commercializzazione.

Continua a pag. 20

Il granchio blu pre lavorato è molto apprezzato Oltreoceano

Segue da pag. 19 - L'impianto conta 16 vasche, una capacità comunque non sufficiente ad assorbire l'intero pescato giornaliero e parte del prodotto, infatti, viene richiesto da alcuni clienti direttamente senza depurazione, poiché dispongono di propri centri di purificazione destinati alla grande distribuzione".

Durante la permanenza fuori dall'acqua, le vongole espellono periodicamente l'acqua trattenuta: un comportamento naturale legato alla respirazione e alla filtrazione, normalmente non visibile quando il mollusco si trova sott'acqua, ma evidente una volta a contatto con l'aria, dopo aver trattenuto il nutrimento e filtrato l'acqua incamerata.

Il prodotto depurato passa poi su una linea di produzione dove viene versato in apposite tramogge, sottoposto a un controllo visivo manuale da parte degli operatori - che scartano gli esemplari rotti o non perfetti, destinati allo smaltimento - per poi essere pesato, insacchettato ed etichettato con tutti i dati di tracciabilità: peso, data e luogo di pesca, elementi che permettono al consumatore di risalire in ogni momento alla provenienza del prodotto. Le confezioni disponibili variano da mezzo chilo fino a 2-3 chili. "Complessivamente, dal momento della pesca a quello della confezione finale, trascorrono tra le 24 e le 36 ore, garantendo così un

prodotto freschissimo", sottolinea Mantovani.

La lavorazione del granchio blu: gli esemplari vanno in Sudamerica

Parallelamente si svolge la lavorazione del granchio blu, affidata interamente a personale femminile della cooperativa. Gli esemplari sono tenuti sul ghiaccio non per essere congelati, ma per immobilizzarli e renderne possibile la lavorazione manuale: è rimosso il carapace, il prodotto è pulito e sistemato ordinatamente nelle apposite scatole per poi essere congelato e spedito. "Si tratta di un'attività avviata solo negli ultimi anni nata come tentativo di recuperare, almeno in parte, quanto perso con il calo della produzione di vongole - commenta - anche se i risultati economici restano finora modesti. La destinazione principale del granchio blu è il Sudamerica: un prodotto molto apprezzato oltreoceano, dove esiste una consolidata cultura gastronomica legata a questo crostaceo, a differenza dell'Europa, dove resta ancora poco conosciuto e diffuso". Proprio per questo la cooperativa ha dovuto imparare la lavorazione dai Paesi di destinazione, adattandosi alle loro richieste specifiche: i mercati esteri richiedono, infatti, una suddivisione tra esemplari maschi e femmine, poiché le preferenze cambiano da nazione a nazione, con alcuni mercati - in particolare quello asiatico - che privilegiano specificamente le femmine con le uova, un dettaglio che inizialmente la cooperativa non conosceva e che ha dovuto imparare a riconoscere e gestire. "Le femmine con le uova si trovano soprattutto in primavera e in autunno - specifica il pescatore -, periodi in cui gli operatori sanno già di dover effettuare questa suddivisione fin dal momento della pesca".

Il percorso si conclude nell'area di spedizione, dove i bancali pronti per la consegna ai clienti raccolgono insieme cozze, vongole, lupini e le ostriche prodotte dalla cooperativa, ancora in piccoli quantitativi ma in fase di sviluppo. Nel complesso, il comparto ha attraversato una significativa evoluzione: nato attorno alla sola produzione di vongole, si è dovuto progressivamente adattare ai cambiamenti climatici e all'emergenza granchio blu, sostenuto da investimenti mirati a contenere i danni causati da questa nuova minaccia e a trasformarla, dove possibile, in un'opportunità.

PESCA E AUMENTO DEI COSTI DEL CARBURANTE, VIA LIBERA A UN BANDO PER GLI INDENNIZZI

Domande entro il 21 settembre tramite Pec

Bologna - Sostenere le imprese emiliano-romagnole della pesca e dell'acquacoltura attraverso la concessione di indennizzi per il mancato guadagno e i maggiori costi di produzione legati alle conseguenze economiche della crisi in Medio Oriente, a partire dal sensibile aumento del carburante. È quanto prevede il **bando** approvato dalla Regione, finanziato attraverso il Programma nazionale del Feampa 2021-2027, il Fondo europeo per gli Affari marittimi, la Pesca e l'Acquacoltura. Gli indennizzi riguarderanno il periodo compreso tra il **28 febbraio** e il **31 dicembre 2026**. Le domande vanno inviate entro il **21 settembre** tramite **Pec**. Per quanto riguarda l'ammontare delle risorse, è in corso l'iter di approvazione della proposta di modifica del piano finanziario da parte dei servizi della Commissione europea. I fondi sono destinati alle "micro, piccole e medie imprese", come definite nella Raccomandazione 2003/361/CE della Commissione Ue, afferenti al settore della pesca e dell'acquacoltura. In particolare, verranno sostenute le **imprese armatrici di imbarcazioni da pesca** in mare o nelle acque interne che svolgono attività di pesca professionale, compresi anche i pescatori che operano in forma autonoma e che armano in proprio il peschereccio; le **imprese di acquacoltura** in forma individuale o costituite in una delle forme societarie previste, a esclusione delle cooperative che commercializzano direttamente il prodotto. Per queste ultime è richiesta la presentazione delle domande a cura dei singoli soci (imprese individuali o imprese associate) purché le specie ittiche risultino allevate e raccolte/catturate direttamente dall'azienda. Per accedere ai finanziamenti le imprese dovranno avere sede legale, ovvero operativa, nel territorio regionale, ed essere in possesso di tutti i requisiti di ammissibilità prescritti nel bando.



Merci extra Ue in entrata: più controlli per i Paesi 'a rischio'

Claudio Ferri

ANVERSA (Belgio) - La Commissione europea ha istituito nel gennaio scorso una *task force* per mantenere e rafforzare la capacità dell'Ue di garantire che le importazioni soddisfino gli standard europei. I tecnici, sostiene la Commissione, si concentrerà in particolare sulla sicurezza alimentare e dei mangimi, sui residui di pesticidi e sulle azioni di monitoraggio su specifici prodotti importati. L'obiettivo è garantire i massimi livelli di protezione per la salute umana, animale e vegetale, assicurando ai consumatori europei alimenti sicuri ed elevati standard per i mangimi animali.

I controlli sulle importazioni sono quindi fondamentali per verificare la conformità dei prodotti in entrata ai requisiti richiesti. La Dg Sante (Direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare) a Bruxelles è il dipartimento della Commissione europea responsabile di definire e attuare le politiche dell'Unione in materia di salute pubblica, ed è responsabile della sicurezza alimentare, un quadro che si è evoluto dagli anni '60 fino ad arrivare ai giorni nostri. I controlli delle derrate alimentari e dei mangimi per la zootecnia provenienti da Paesi extra europei e quali sono le procedure adottate nei porti europei, sono stati al centro di un incontro - con visita al porto di Anversa, in Belgio - promossa dalla Dg Sante. Anversa, che per grandezza è il secondo porto d'Europa, è la meta di merci provenienti da tutto il mondo ed è un 'filtro' che

“Carni ormonate e presenza di antibiotici i più ricercati da un pool di veterinari che effettuano ispezioni e analisi specialmente su prodotti provenienti da Paesi terzi: Messico, Brasile, India e Cina i più monitorati



effettua controlli in entrata di prodotti provenienti da paesi terzi per verificare la conformità e i requisiti richiesti dell'Unione europea. Il posto di controllo frontaliere (Pcf) del Porto di Anversa è un punto d'ispezione doganale e sanitario designato dall'Unione Europea per il controllo delle merci in arrivo dai Paesi extra-Ue. In questo scalo, secondo solo a Rotterdam, nel 2025 sono transitati oltre 13.500 milioni di *container* e nel solo primo semestre lo scalo ne ha registrati 6,8 milioni, segnando un aumento del 3,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente per un totale di 77 milioni di tonnellate di merci.

Tecnici e responsabili di settore della Direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare hanno spiegato le competenze e la regolamentazione europea per autorizzare, monitorare l'efficacia e la sicurezza non solo delle derrate alimentari,

ma anche dei medicinali per uso umano e veterinario.

La vicedirettrice generale della Dg Sante, **Claire Bury** ha spiegato che "I prodotti

alimentari in entrata e provenienti da paesi terzi devono soddisfare i requisiti dettati dall'Unione in materia, anche mangimistica, attraverso una serie di controlli per opera di personale specializzato. All'arrivo in dogana le merci devono quindi rispettare tutte le nostre misure di sicurezza alimentare e tutte le norme previste per l'importazione - ha sintetizzato la Bury -.

I cibi sono testati: si parte da un controllo sulla documentazione su tutte le importazioni per accertare che ci sia l'origine del prodotto e che corrispondano alle merci controllate e da controllare". Il porto di Anversa, che è situato nella parte superiore dell'estuario del fiume Schelda, è navigabile per 80

km nell'entroterra da navi con più di 100.000 tonnellate che giungono facilmente in dogana. Qui gli ispettori hanno mostrato tutte le operazioni che sono svolte per controllare i *container* in arrivo. Il veterinario **Stefan Van Deun** spiega cosa succede quando si tolgono i piombi ai container e quando sono individuati elementi o merci non dichiarate. "I controlli su eventuali residui di antibiotici e sostanze a base di ormoni sono mandati in laboratori specializzati - spiega - e le analisi sono fatte indistintamente su tutte le merci, di origine animale e vegetale". Il veterinario sottolinea ancora una volta che i controlli su carni sospette di contenere ormoni è particolarmente accurato e i tempi per realizzare le analisi variano a seconda del prodotto e del tipo di sostanza che si va a ricercare.

Continua a pag. 22



Il controllo degli ispettori alle derrate alimentari provenienti da Paesi frontaliero nel porto di Anversa

Segue da pag. 21 - "In alcuni casi è fatto un test organolettico e dell'odore per assicurarsi che il cibo sia buono - dice - perché se sono prodotti refrigerati o prodotti surgelati, è importante assicurarsi che siano stati conservati alla temperatura giusta durante tutto il percorso. Oltre ai controlli documentali è necessario effettuare controlli visivi e aspettare gli esiti delle analisi sul prodotto che riteniamo sospetto o non a norma. Se, ad esempio, vediamo che le verdure presentano anomalie, sono isolate, ispezionate e controllate con i normali metodi di analisi".

C'è particolare attenzione nella ricerca dell'estradiolo, un ormone bandito da molto tempo. "Da quando lo abbiamo trovato in diverse spedizioni abbiamo interrotto l'importazione - sottolinea Van Deun -. Un'altra restrizione riguarda gli antibiotici, perché vogliamo impedire che siano utilizzati impropriamente per gli animali perché con l'accumulo di questi farmaci nel tempo potenzialmente possono essere trasferiti agli esseri umani".

Ogni volta che sono disposte particolari restrizioni su prodotti fitosanitari o molecole che non sono ammesse in Europa, anche su indicazione dell'Efsa, viene comunicato preventivamente alle nazioni esportatrici in modo che possano mettere in atto i controlli anche all'interno dei loro confini.

In questo momento l'osservato speciale è il Brasile, dal quale sono arrivate carni contenente l'estradiolo. "In



questa fase non abbiamo certezze che i brasiliani applichino sistemi di controllo abbastanza puntuali da garantire che antibiotici oppure ormoni siano rilevati - commenta - quindi facciamo controlli accurati su tutti i fronti".

Proseguendo nella prassi dei controlli, dopo la parte documentale si prelevano campioni in diversi punti del container da ispezionare. "Come veterinario posso decidere di prendere campioni, scongelarli e annusarli, assaggiarli - precisa - per vedere se hanno un buon odore ed anche un sapore 'normale'. Una seconda possibilità è prelevare campioni a uso dello Stato membro cui è indirizzata la merce per controllare se gli standard di questo prodotto corrispondono ai requisiti richiesti".

C'è anche un sistema di 'allarme rapido', ovvero quando la spedizione sta arrivando in Europa da un paese terzo in cui vengono segnalati dei problemi attraverso informazioni che vengono immesse in un sistema tracciatore comune, può essere bloccata per poi

acquisire campioni.

"Per alcuni Paesi, come per l'India, ad esempio, è necessario un campionamento supplementare - precisa ancora Van Deun -, un controllo extra per gli antibiotici". Van Deun, per mostrare le procedure, controlla una spedizione di gamberetti di allevamento. "Quando si tratta di acquacoltura, è sempre possibile che mettano extra medicinali per avere un buon risultato del pescato - dice -. La Commissione europea ha dei sospetti sui prodotti che sono utilizzati per fare acquacoltura intensiva in grandi allevamenti e il 50% delle merci provenienti dall'India va controllato all'ingresso nell'Ue".

Il funzionario racconta che arrivano molti container dall'Ecuador, merci che sono controllate in partenza dal governo ecuadoriano per verificare che non vi siano stupefacenti. In questo caso è apposto un sigillo particolare accompagnato da una dichiarazione aggiuntiva relativa all'ispezione fatta in partenza.

Il rischio che vi siano sostanze stupefacenti tuttavia c'è, "ma non come in passato, assicura il veterinario - e quando si trova qualcosa di sospetto informiamo la sezione speciale per i narcotici che vengono ad effettuare controlli. Anche la temperatura è importante per le merci surgelate, che non deve scendere al di sotto dei -18 gradi, poi si va al campionamento dei contenitori, in questo caso le scatole di gamberetti - spiega - e si controlla l'1% delle sca-

tole, con un minimo di due e un massimo di 10. Quando c'è un problema, o vedo che qualcosa non va posso chiedere di prendere più scatole o scaricare completamente il container perché a volte non si riesce a vedere cosa c'è dietro la prima o la seconda fila, ma se ci sono dubbi si fa un controllo a tappeto".

Poi succede che all'interno dei container si possano trovare merci 'strane'. "Abbiamo trovato un cane congelato, ovviamente merce non consentita, proveniente dalla Cina - racconta - e a volte anche carichi provenienti dall'Africa con diversi prodotti catalogati come gamberi ma con all'interno delle confezioni del materiale vegetale.

Quando ci sono confezioni destinate ai consumatori finali è importante la descrizione sull'etichetta, ovvero il Paese di origine, l'azienda produttrice e i codici richiesti dalla normativa Ue. Insomma, le informazioni devono essere le stesse che richiede la legislazione europea".

Riguardo la carne proveniente dal Brasile il controllo è più 'certosino': "Dobbiamo prendere almeno il 20% dei contenitori per analizzare la presenza di antibiotici, e di questa percentuale verifichiamo il 100%. Un controllo più severo è fatto anche per gli arrivi dall'India. Una volta campionato, il container deve rimanere da noi finché non saranno chiari i risultati dell'esame".

Tutte le merci di origine animale, quindi, come la lana, il cibo per animali domesti-

terzi sotto la lente di ingrandimento al Posto di controllo

► ci, la carne, il pesce, anche materiale per uso tecnico che viene da origine animale, passa le ispezioni. “Abbiamo avuto problemi con il Messico in passato - precisa - ed ecco perché l'Ue

ha deciso di interrompere completamente l'importazione di carne messicana per il consumo umano”. Terminato il controllo, la merce è riposta nuovamente nel container che è chiuso e su



cui è posto nuovo sigillo con un sistema di tracciamento. Il materiale prelevato dai campioni è sistemato in sacchetti di plastica, numerato e codificato e alcuni saranno sottoposti all'analisi degli antibiotici. “In questo caso controlleremo la presenza di nitrofurani, nitrofurantoina, cloramfenicolo e chinoloni - chiarisce Van Deun -, sostanze che sono utilizzate in acquacoltura per far crescere più velocemente i crostacei. E a volte anche noi mettiamo i gamberetti in un sacchetto di plastica, li scongeliamo, e usiamo il sacchetto di plastica come una sorta di canale per farlo arrivare al naso direttamente l'odore, perché componenti

come l'ammoniaca sono molto volatili e si disperdono nell'ambiente. Quando un pesce ha un alto livello di ammoniaca ha un cattivo odore”.

Molti prodotti arrivano già confezionati, pronti per l'uso, anche in miscela di diversi componenti e talvolta per il laboratorio è difficile fare un esame perché c'è una contaminazione di altri prodotti che rende l'analisi difficoltosa. “Anche la presenza di parassiti è possibile - conclude Van Deun - e abbiamo molti problemi con il salmone, con le relative infestazioni di parassiti. Ma quando i prodotti sono congelati non rappresentano un problema”.



le aziende informano

Agribusiness: nuove soluzioni per sostenere la crescita delle imprese agricole

Il settore agricolo e agroalimentare è una componente rilevante del nostro tessuto economico, caratterizzato da esigenze sempre più articolate legate a investimenti, innovazione, sostenibilità e gestione dei cambiamenti normativi. In questo contesto nasce Agribusiness, l'offerta dedicata di prodotti e servizi proposta da BCC Felsinea.

Il pacchetto Agribusiness è stato sviluppato tenendo conto di tre aspetti: l'analisi del comparto per coglierne le specificità, l'adeguamento alla normativa e alla politica creditizia, lo sviluppo di prodotti e contratti dedicati alle esigenze del settore. A distinguerlo è poi un approccio non standardizzato: la pro-



fonda conoscenza del territorio, propria delle banche di credito cooperativo, consente infatti di offrire risposte realmente su misura.

Le soluzioni Agribusiness vanno dai finanziamenti per investi-

menti, anche green, al supporto nell'accesso alle agevolazioni previste dalla normativa vigente. Un modello che BCC Felsinea ha già tradotto in iniziative concrete a sostegno, ad esempio, della filiera del Parmigiano Reggiano, mettendo a disposi-

zione del Consorzio strumenti quali gli anticipi garantiti da pegno sul formaggio e sui conferimenti di latte, e i finanziamenti per acquisto o riscatto delle quote latte.

L'offerta Agribusiness si completa con soluzioni di garanzia, proposte assicurative e servizi di consulenza personalizzata.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

Le condizioni economiche e le principali condizioni contrattuali sono indicate nei Fogli Informativi dei prodotti di finanziamento offerti dalla Banca, messi a disposizione dei clienti presso gli sportelli della Banca e nella sezione “Trasparenza” del sito internet.

Energia pulita, approvata la legge sulle rinnovabili: nelle aree agricole la quota

DALLA REDAZIONE - Interporti, siti bonificati, cave ripristinate. Ma anche aree ecologicamente attrezzate, rotatorie stradali e spazi nella disponibilità dell'Autorità di Sistema Portuale (AdSp).

Sono queste alcune delle aree già antropizzate dove la Regione Emilia Romagna intende spingere l'installazione di impianti da fonti rinnovabili, ed è in questo contesto che si colloca la nuova legge regionale sulle cosiddette aree idonee, approvata il 28 maggio dall'Assemblea legislativa. Il testo riconosce ulteriori aree idonee rispetto a quelle già indicate dalla legge nazionale (decreto legislativo 190 del 2024) e definisce il quadro regionale per l'installazione degli impianti da fonti rinnovabili. L'obiettivo è accompagnare la transizione energetica assicurando, al tempo stesso, criteri chiari di localizzazione e tutela del territorio.

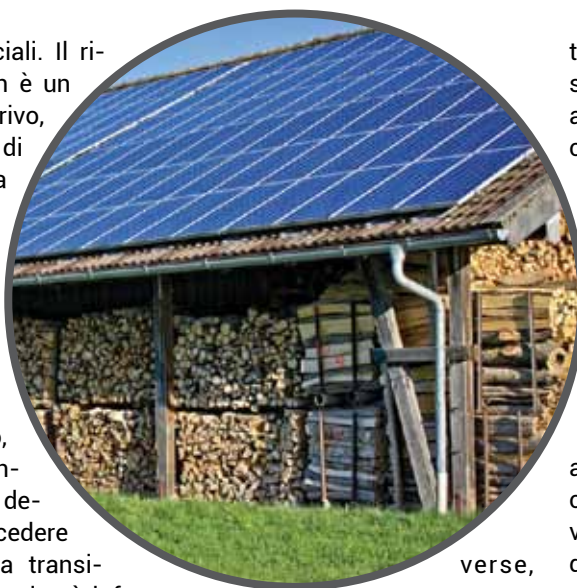
La legge regionale è frutto di un percorso avviato all'interno del Patto per il Lavoro e per il Clima e sviluppato attraverso il confronto con l'Assemblea legislativa, enti locali, parti sociali, associazioni di categoria e portatori di interesse.

"È stata una maratona partita nel maggio scorso, che oggi ci consegna una cornice per lo sviluppo delle fonti rinnovabili in Emilia Romagna - sottolinea l'assessora regionale all'Ambiente, **Irene Priolo** -. Un percorso complesso, segnato da cambiamenti normativi e da un approfondito confronto in aula, con territori, istituzioni

**“ Obiettivo 6,3 GW di potenza extra entro il 2030
Aree agricole: non più dell'1,5% della Superficie
agricola utilizzata (Sau) del territorio regionale**

e parti sociali. Il risultato non è un punto di arrivo, ma l'inizio di una nuova fase: quella dell'attuazione. La sfida è tenere insieme ambiente e sviluppo, due dimensioni che devono procedere insieme. La transizione energetica è infatti una leva per rafforzare la sostenibilità e, allo stesso tempo, per rendere più competitivo il sistema produttivo, riducendo la dipendenza energetica e aumentando la capacità di risposta a uno scenario internazionale sempre più instabile".

"Con questa legge - prosegue l'assessora - orientiamo lo sviluppo delle rinnovabili verso le aree più idonee, privilegiando quelle già urbanizzate o compromesse e tutelando al tempo stesso suolo, paesaggio e produzioni agroalimentari di qualità. Ma sappiamo che la transizione non si realizza solo con le norme. Serve la comprensione dei territori, perché senza il coinvolgimento delle comunità locali ogni processo rischia di rallentare. Per questo abbiamo lavorato per costruire un equilibrio tra esigenze di-



verse, consapevoli della complessità di questa trasformazione, che dovrà essere accompagnata da strumenti attuativi e da un confronto continuo, per garantire uno sviluppo ordinato, sostenibile e coerente con le vocazioni dei territori".

La nuova legge regionale

La nuova legge regionale si compone di tre titoli: il primo contiene le disposizioni generali relative ai principi, alle finalità e agli obiettivi della disciplina regionale. Il secondo specifica i criteri per l'installazione degli impianti alimentati a fonti rinnovabili nel territorio emiliano-romagnolo, distinguendoli in base alle diverse tipologie. Il terzo, infine, stabilisce le norme finali e transitorie. Nel definire principi, finalità e obiettivi della legge, viene stabilito che rimangono fermi i vincoli e le tu-

tele previsti dalle normative statali e regionali in materia ambientale, paesaggistica, culturale, agroalimentare, "nonché i piani territoriali regionali e gli strumenti della pianificazione di bacino". Viene precisato che dovrà essere assicurato il raggiungimento dell'obiettivo di 6,3 GW, con un potenziale incremento di potenza installata al 2030 di 10 GW. La norma chiarisce inoltre che l'individuazione di una porzione di territorio regionale come area idonea non attribuisce al proponente il diritto all'installazione di impianti, ma determina l'applicabilità delle semplificazioni amministrative previste dal decreto legislativo 190 del 2024.

La legge stabilisce inoltre che gli interventi di nuova costruzione e di ristrutturazione importante debbano prevedere l'installazione di impianti alimentati a fonti rinnovabili sulle superfici degli edifici e sui parcheggi di pertinenza. I Comuni potranno anche stabilire una fascia di rispetto fino a 30 metri lineari dagli ambiti urbani residenziali. Nelle aree interessate da colture certificate sarà infine possibile installare esclusivamente impianti agrivoltaici e geotermici.

Le aree idonee

La legge individua come ulteriori aree idonee i siti ▶

aree idonee per gli impianti da fonti non deve superare l'1,5% della Sau

► oggetto di bonifica, le aree degli interporti, le aree del territorio urbanizzato classificate come ecologicamente attrezzate e i poli funzionali con destinazioni produttive esistenti, oltre alle cave ripristinate. Ancora, per gli impianti di produzione di energia da biogas e di produzione di biometano, le aree classificate dal Piano urbanistico generale come ambiti specializzati per attività produttive esistenti. Tra le ulteriori aree individuate figurano anche le rotatorie stradali, gli spazi nella disponibilità dell'Autorità di sistema portuale (AdSP) e,

per gli impianti geotermici, le aree del territorio regionale in cui sia accertata la presenza di risorse geotermiche.

Le aree con destinazione agricola

Per quanto riguarda l'utilizzo delle aree con destinazione agricola la legge stabilisce che l'installazione di impianti a fonti rinnovabili non possa interessare una quota superiore all'1,5% della Superficie agricola utilizzata (Sau) dell'intero territorio regionale, calcolata a partire dal 31 dicembre 2020. Inoltre, in ciascun Comune dell'Emilia Romagna

gli impianti non potranno interessare una quota superiore al 2,5% della Sau comunale, salvo specifiche deroghe da parte dell'amministrazione stessa. La legge specifica anche i criteri per il computo della Sau interessata da impianti di fonti di energia rinnovabile; così come viene disciplinata l'installazione degli impianti agrivoltaici, prevedendo il mantenimento dell'attività agricola e la conservazione di almeno l'80% della Produzione lorda vendibile (Plv).

L'obiettivo di energia rinnovabile prodotta

La nuova legge regionale, in-

fine, si inserisce nel quadro del *burden sharing* nazionale (il principio di ripartizione di responsabilità e costi per un obiettivo comune) che prevede, entro il 2030, il conseguimento di 6,3 GW di potenza aggiuntiva da fonti di energia rinnovabile in Emilia Romagna, contribuendo a raggiungere l'obiettivo nazionale di 80 GW.

Il potenziale incremento di potenza installata sulle aree idonee, così come identificate, può raggiungere circa 10 GW, superando gli obiettivi assegnati.



SALONE INTERNAZIONALE
DELLE TECNICHE
PER LA VITICOLTURA

17-20 NOVEMBRE 2026

FIERA MILANO (RHO)
MILANO - ITALY



www.enovitisbusiness.it
info@enovitis.it

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI



IN COLLABORAZIONE CON



FIERA MILANO

Quando la commercializzazione di prodotti agricoli acquistati da terzi può essere compresa nel reddito agrario dei terreni in conduzione

Mirco Conti*

DALLA REDAZIONE - Con la risposta n. 151 del 23/07/2026 ad una istanza di interpello, l'Agenzia delle entrate, ha fatto il punto sui requisiti necessari ai fini della riconducibilità delle attività agricole connesse di commercializzazione previste dall'articolo 2135, terzo comma, del Codice Civile, al regime di determinazione dei redditi su base catastale.

La questione posta all'attenzione dell'Agenzia, riguardava un'impresa che esercita attività di allevamento avicolo e realizza prodotti crudi elaborati, con prevalenza di carne proveniente da animali allevati nei propri impianti. In misura non prevalente l'azienda acquista anche capi vivi da terzi, macellati internamente, e, allo scopo di migliorare la qualità del prodotto finale, utilizza in funzione meramente accessoria ingredienti secondari acquistati da terzi. L'impresa agricola chiedeva precisazioni circa la possibilità di considerare tale attività come produttiva di reddito agrario ai sensi dell'articolo 32, comma 2, lettera c), del Tuir.



La risposta dell'Amministrazione finanziaria, confermando quanto già espresso dalle principali circolari sul punto (circolare n. 44/E/2002 e circolare n. 44/E/2004), si è concentrata sui requisiti di applicazione del regime di determinazione catastale dei redditi, precisando il confine tra l'applicazione del reddito agrario ed il regime forfetario, disciplinato dall'articolo 56-bis, comma 2, del Tuir.

In particolare ai fini fiscali, le attività rientrano nei limiti del reddito agrario con determinazione catastale di cui all'art. 32, comma 2, lett. c), Tuir qualora i prodotti commercializzati acquistati all'esterno, siano:

- oggetto di lavorazione e/o trasformazione;
- non prevalenti rispetto a quelli ottenuti dalla coltivazione dei fondi o dall'allevamento degli animali;
- riconducibili ai beni individuati dal decreto del ministro dell'Economia e delle Finanze del 13 febbraio 2015.

Una volta accertata la sussistenza del requisito della prevalenza (nel caso in esame, presente sia su piano quantitativo

che qualitativo), si è passati a verificare che l'attività rientri tra quelle specificatamente individuate dalla tabella allegata al richiamato decreto risalente al febbraio 2015.

Anzitutto l'Agenzia ha verificato la coincidenza tra attività richiamata dal decreto e attività Ateco posta in essere dall'interessato. Nello specifico, infatti, con riferimento alla produzione di elaborati crudi di carne avicola, oggetto della domanda, viene evidenziato che la tabella assoggetta a tassazione catastale la "produzione di carni e prodotti della loro macellazione" di cui al codice Ateco 10.12.0 (lavorazione e conservazione di carne di volatili), e la "produzione di carne essiccata, salata o affumicata, salsicce e salami (ex 10.13.0)".

Nel caso in esame, quindi, il richiamo da parte della tabella al codice Ateco 10.12.0 risulta integrale, mentre per quanto riguarda il codice Ateco 10.13.0 (produzione di prodotti a base di carne, inclusa la carne di volatili) il DM assoggetta a tassazione catastale ai sensi dell'articolo 32 del Tuir solo la "produzione di carne essiccata, salata o affumicata, salsicce e salami". Ne consegue che le attività produttive riconducibili al codice Ateco 10.13.0 (produzione di prodotti a base di carne, inclusa la carne di volatili), ma che risultano diverse dalla "produzione di carne essiccata, salata o affumicata, salsicce e salami", in quanto non richiamate dalla tabella allegata al decreto Mef non sono assoggettate a tassazione in base al reddito agrario ex articolo 32 del Tuir, applicandosi, invece, l'articolo 56-bis, comma 2, dello stesso Testo unico. Tale disposizione, che si applica alle attività di manipolazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti ottenuti prevalentemente dall'attività agricola principale, ma diversi da quelli indicati dal decreto ministeriale, prevede un regime di determinazione forfetaria dei redditi d'impresa, applicando il coefficiente di redditività del 15% ai corrispettivi Iva.

Resta ferma, in ogni caso, l'applicazione del reddito d'impresa determinato in modo analitico, cioè ricavi meno costi, laddove si realizzino attività di trasformazione non usualmente esercitate nell'ambito dell'attività agricola che intervengono in una fase successiva a quella che ha originato i beni elencati nel decreto ministeriale, atte a trasformare ulteriormente questi ultimi beni fino a realizzare prodotti nuovi che non trovano connessione con l'attività agricola principale ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile.

Vale la pena evidenziare ancora una volta, come la fiscalità agricola, che si basa sui valori fondiari e regimi speciali, non abbia bisogno di riscritture radicali, ma di chiare e puntuali regole applicative da attuarsi periodicamente con decreti attuativi al passo coi tempi, la cui approvazione è già prevista dalle norme vigenti. Il sopra richiamato decreto che individua il novero delle attività connesse risale a più di 10 anni fa, così come la tabella Iva dei prodotti agricoli che va certamente ridefinita.

*resp. Fiscale Emilia Romagna Cia ER

“Anche per te” una serata di musica e parole per raccontare l'agricoltura

Lucia Betti

LUGO (Ravenna) - Musica, parole, volti e prodotti del territorio per raccontare l'agricoltura, che riguarda tutti. È questo il messaggio di “Anche per te – Musica, parole e storie che parlano di agricoltura. E di tutti noi”, l'evento promosso da Cia Romagna realizzato il 27 luglio a Lugo (Ra).

Lo spettacolo è stato costruito come un unico racconto. Le letture, tratte dai testi di Maria Pia Timo, Giovanni Nadiani e Cristiano Cavina, hanno restituito la voce, l'ironia e la memoria della Romagna; le canzoni hanno accompagnato ogni passaggio del percorso, da Diamante a Volta la carta, da Sally a Generale, fino al finale con Anche per te e Futura. Tra parole e musica hanno preso voce cinque messaggi affidati direttamente agli agricoltori, dedicati al futuro, alla comunità, alla cura del territorio, alla dignità del lavoro e alla libertà, trasformando lo spettacolo in un racconto corale dell'agricoltura: fatta di persone, competenze, responsabilità, lavoro quotidiano e relazioni con il territorio e del suo legame con la vita di tutti.

Sul palco, insieme agli artisti Nicoletta Bassetti (violino), Vittorio Bonetti (cantautore e interprete) e alla voce narrante di Michele Antonellini, sono saliti gli stessi agricoltori. Nella piazza erano presenti anche diverse aziende agricole della Bassa Romagna e del Faentino, che hanno proposto prodotti freschi, trasformati e vini, offrendo



al pubblico l'opportunità di incontrare direttamente chi ogni giorno produce il cibo e custodisce il territorio.

“Con questo progetto - spiega Giorgio Ricci Maccarini, presidente territoriale Cia zona Bassa Romagna - abbiamo voluto far comprendere che ciò che accade ogni giorno nelle campagne non interessa soltanto chi le coltiva, ma incide sulla qualità del cibo, sulla tutela del paesaggio, sulla tenuta delle comunità, sul lavoro e sui valori democratici. Perché quando scegliamo il cibo, scegliamo anche il tipo di agricoltura, di territorio e di futuro che vogliamo sostenere. Per questo abbiamo scelto di far parlare gli agricoltori: perché fossero loro

a raccontare cosa significa fare agricoltura.”.

Il percorso della serata si è sviluppato attraverso cinque messaggi, intercalati alle proposte musicali e alle letture. Si è partiti dalla scelta dei giovani di investire nell'agricoltura e nelle aree rurali, per proseguire con il valore sociale delle imprese agricole e il ruolo fondamentale delle donne nel tener insieme produzione, famiglia e comunità, richiamando anche l'Anno Internazionale delle Donne Agricoltrici proclamato dalle Nazioni Unite per il 2026. Il racconto è poi proseguito con il tema della cura del territorio e delle aree interne, del giusto riconoscimento economico e sociale del la-

voro agricolo, fino a concludersi, con tutti gli agricoltori sul palco, con un richiamo alla libertà: quella di continuare a coltivare la propria terra e di custodire, come un campo, i valori democratici che appartengono all'intera comunità. La libertà, come la terra, produce frutti soltanto se qualcuno continua a coltivarla. Il finale musicale affidato ad “Anche per te” e “Futura” ha lasciato al pubblico l'ultimo messaggio della serata: il futuro dell'agricoltura non riguarda soltanto chi coltiva la terra, ma tutta la comunità.

Cia Romagna ha ringraziato le aziende agricole che hanno partecipato con i loro prodotti, gli agricoltori protagonisti della serata.

Si è parlato di welfare e terzo settore nell'appuntamento estivo di Anp-Cia Romagna

RAVENNA - Si è svolto il 23 luglio a Palazzo Manzoni l'appuntamento di metà estate dell'Anp-Cia Romagna sul tema “Welfare e Terzo settore”.

È intervenuto il direttore sanitario dell'Ospedale “Morgagni – Pierantoni” di Forlì, **Francesco Sintoni**, che ha approfondito una serie di aspetti riguardanti le complesse tematiche dei servizi sanitari e sociali, della medicina di base, degli ospedali, delle case di comunità e degli infermieri di comunità, fino al tema dei *care giver*. Ha messo in evidenza il confronto fra modelli di altri Stati, mediterranei e non, condividendo con i presenti la sua consolidata esperienza all'estero nel campo della prevenzione e nell'organizzazione dei servizi sanitari.

Debora Peruzzi, componente del comitato esecutivo Cia Romagna ha presieduto l'incontro. Sono intervenuti: in apertura **Pierino Liverani**, presidente Anp-Cia Romagna e in chiusura **Giorgio Davoli**, presidente Anp-Cia Emilia Romagna. Ha portato i saluti dell'Amministrazione comunale di Ravenna **Daniele Perini**, presidente del consiglio comunale.

Il raccolto è di ottima qualità e il Consorzio patata di qualità confida in un mercato ricettivo

Selenella, al via la campagna di commercializzazione

VILLANOVA DI CASTENASO (Bologna) - È partita il 25 luglio la commercializzazione delle patate classiche a marchio Selenella, dopo la campagna delle novelle che si è conclusa con risultati particolarmente positivi sotto il profilo commerciale e qualitativo.

Le produzioni Selenella hanno saputo rispondere con efficacia alle difficoltà incontrate nel corso della stagione, caratterizzata da temperature elevate e da momenti di scarsità di prodotto in alcuni areali produttivi, compensati grazie all'integrazione delle produzioni provenienti dagli diversi territori vocati della filiera, consentendo così di garantire continuità di ap-

provvigionamento e presenza costante sui mercati.

La raccolta delle patate classiche è iniziata nei primi giorni di luglio nelle principali aree produttive del Consorzio.

Anche in questo caso il cal-

do intenso ha rappresentato una sfida per le attività in campo, affrontata con una programmazione particolarmente efficiente che ha permesso di concentrare e velocizzare le operazioni di raccolta, preservando



la qualità del prodotto. "La campagna delle novelle si è conclusa in maniera molto soddisfacente e affrontiamo l'avvio della commercializzazione delle patate classiche con fiducia e ottimismo - commenta **Massimo Cristiani**, presidente di Selenella, Consorzio Patata Italiana di Qualità - Nonostante le difficoltà legate alle elevate temperature e alle tensioni sull'offerta relative al prodotto estero del Nord Europa, la nostra filiera ha dimostrato grande capacità organizzativa e una notevole resilienza. Le prime raccolte confermano un prodotto di ottima qualità e siamo molto fiduciosi che il mercato risponderà positivamente".

Bper Banca: sostegno alle aziende agricole colpite da eventi atmosferici estremi

Erika Angelini

FERRARA - A seguito degli eccezionali eventi atmosferici che hanno colpito la provincia ferrarese nel mese di luglio 2026, con grandinate e violente tempeste di vento, Bper Banca ha deciso di mettere a disposizione 50 milioni di euro a favore delle imprese agricole del territorio colpite dai danni.

Le somme potranno essere erogate sotto forma di prestiti della durata compresa tra 18 e 60 mesi, a condizioni particolarmente favorevoli e con procedure burocratiche e amministrative semplificate.

I finanziamenti sono destinati alle aziende agricole che hanno subito danni derivanti dalla perdita o dalla drastica ridu-

zione delle produzioni, nonché a quelle che hanno riportato danni agli impianti, agli immobili produttivi o ai beni strumentali.

L'iniziativa è rivolta sia alle aziende che sono già clienti Bper Banca, sia a quelle che, pur non essendo attualmente clienti dell'istituto, siano interessate ad accedere a strumenti di sostegno finanziario immediati e agevolati.

Per ulteriori informazioni e per conoscere le condizioni dell'offerta, è possibile rivolgersi alle filiali Bper Banca presenti sul territorio oppure contattare i nostri uffici: Filippo Punturieri, tel. 388-8042585. E-mail: f.punturieri@cia.it

L'agricoltura reggiana al centro di un *reportage* internazionale

Luca Soliani

REGGIO EMILIA - Una giornata sul territorio reggiano per raccontare da vicino gli effetti di siccità, caldo e cambiamenti climatici sull'agricoltura.

A farlo sono stati **Laura Aragó Navarro** e **Xavier Aldekoa**, giornalisti de *La Vanguardia*, uno dei più importanti quotidiani nazionali spagnoli, arrivati in provincia di Reggio Emilia per realizzare un reportage dedicato alle trasformazioni che stanno interessando il settore agricolo.

Una presenza di rilievo internazionale, considerando il profilo dei due giornalisti. Xavier Aldekoa è vincitore del prestigioso Premio Ortega y Gasset di giornalismo e, insieme a Laura Aragó, ha ricevuto importanti riconoscimenti internazionali per i *reportage* dedicati

ai cambiamenti climatici e alle grandi emergenze ambientali. Il loro lavoro sul Mediterraneo è stato inoltre premiato con il *Fetisov Journalism Award*.

Ad accompagnarli nel territorio reggiano è stata la presidente di Cia Reggio Emilia, **Valeria Villani**, con un itinerario pensato per mostrare concretamente come il clima stia modificando il lavoro degli agricoltori e quali siano le principali sfide che il comparto si trova oggi ad affrontare.

Il *reportage* è partito dai campi, dove si è parlato di cereali e siccità, per poi proseguire lungo il Po, nel tratto reggiano.

Qui i giornalisti hanno potuto osservare direttamente una situazione che testimonia la gravità dell'emergenza idrica e le difficoltà con

cui il mondo agricolo deve confrontarsi. La visita è proseguita a Guastalla alla **Società Agricola Pizzamiglia di Chiericati S.S.**, azienda di allevamento di bovini da latte per il Parmigiano Reggiano. I fratelli Davide e Andrea hanno illustrato il lavoro quotidiano dedicato al benessere degli animali e alla qualità del latte, mostrando tecniche e attenzioni che fanno parte della moderna zootecnica.

Tappa fondamentale anche in caseificio a Reggio, dove il casaro Sergio ha accompagnato i giornalisti nel percorso di produzione del Parmigiano Reggiano, dal latte alla lavorazione fino alla stagionatura.

Un'occasione per raccontare non solo le difficoltà del settore, ma anche il valore di un'eccellenza agroali-

mentare conosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Il *reportage* diventa così un viaggio dentro l'agricoltura reggiana, tra problemi e prospettive, ma soprattutto attraverso la competenza, la passione e la capacità di innovazione degli agricoltori. Per Cia Reggio Emilia si tratta di una importante occasione di visibilità internazionale e di valorizzazione del territorio.

Portare la voce degli agricoltori reggiani sulle pagine di uno dei principali quotidiani spagnoli significa, infatti, contribuire a far conoscere, anche oltre i confini nazionali, ciò che sta accadendo nei campi, negli allevamenti e nei caseifici del territorio, ma anche il lavoro quotidiano di chi continua a produrre, innovare e custodire l'agricoltura reggiana.



Va conservata la qualità genetica della Pernice Rossa

Stefano Bussolari

DALLA REDAZIONE - La mitologia narra di Dedalo geloso del talentuoso nipote Perdix al punto di gettarlo dalla rupe dell'Acropoli. La dea Atena, patrona degli ingegni lo salva durante la caduta trasformandolo in una pernice. Da tale mito deriva che le pernici in genere volano basse temendo le cadute e forse pure il nome della sottofamiglia *Perdicinae* da *Perdix* inventore del compasso.

La "Rossa" è presente in Europa di sud/ovest, Italia centro settentrionale compresa e lo status della specie è in declino (Cat. SPEC 2: popolazione globale concentrata in Eu, dove presenta uno stato di conservazione sfavorevole). In regione è riscontrabile in primis in Appennino con stanziamenti fittizi a rilasci venatori da cui discendono sporadiche meta-popolazioni autosufficienti in alcune realtà (PC, PR, BO, MO e RN). Predilige altitudini medio basse e ambienti caratterizzati da effettiva alternanza di coltivi erbacei e arborei, incolti, arbusteti radi, radure di cedui, macchia e financo habitat xerici e calanchivi. La rossa è meno timida di altre pernici dei generi *Alectoris* e *Perdix*, ma sempre gregaria, stanziale e poco incline a involarsi; se necessario lo fa con frullo lesto di brigate disperdentesi in volo radente dopo brevi tratte. Da altre si riconosce per una chiazza bianca tra guance e gola, attornata da un collarino scuro; il becco e le zampe sono rossi come il contorno oculare. I fianchi sono grigio lilla con caratteristiche barrature bianche, castane e nere.

Come per la starna le timoniere della coda sono rossicce e risaltano in volo. Le ali, sfrangiate e tondeggianti, hanno un'apertura compresa tra cm 47 e 55. La lunghezza del corpo è compresa tra 29 e 34 cm, e il peso tra 350 e oltre 500 grammi. La cova ha luogo in nidi collocati a primavera in depressioni del terreno ai margini coltivi, negli incolti e in prossimità di ecotone, cespugli e siepi. Dura circa ventiquattro giorni su 12/16 uova. I pulli sono nidifughi, si involano presto e per gradi, sono autonomi a 90 giorni circa. In autunno si uniscono in brigate di 10-15 soggetti con gerarchia



definita. I pulli si nutrono nelle prime due settimane quasi esclusivamente di insetti e larve. La rossa si ciba di semi, parti verdi di erbacee coltivate (tra cui cereali) o spontanee, lombrichi e invertebrati.

Pur avendo analogie zoologiche con la starna che ha risentito dell'espansione di pratiche agricole intensive, la rossa in termini di adattamento al territorio ha invece sofferto di più gli effetti dell'abbandono di zone agricole, marginali e collinari. In larga parte i territori, la Sasp e i siti RN 2000 regionali sarebbero idonei a riaccogliere popolazioni di pernici rosse, soprattutto se fossero supportati da miglioramenti ambientali finalizzati a conservare e incrementare i bordi e le siepi presenti tra appezzamenti coltivati.

Il Piano Strategico della Pac (Psp) 2023/27, attraverso bandi o determine della Regione può incentivare i tipi di operazione inerenti la conservazione di spazi naturali e seminaturali del paesaggio agrario e la gestione attiva di infrastrutture ecologiche.

Altro aspetto fondamentale da considerare quando si scelgono gli esemplari da introdurre in natura è la qualità genetica dei soggetti. Si deve assolutamente invertire il *trend* evitando di immettere ibridi fra rossa, Coturnice e *Alectoris chukar* o coturnice orientale, benché adattabili e a loro volta ripro-

ducibili. La pernice rossa può essere oggetto di immissioni da stock di allevamento compiuti da Atc e Afv nelle more del piano faunistico-venatorio, nei limiti autorizzatori e dei rispettivi programmi approvati dalla Regione stessa. La Regione prescrive in questi atti ciclici che le immissioni devono essere effettuate secondo tempi e modalità idonei a consentire la sopravvivenza e la riproduzione della specie. Laddove il primo requisito è soddisfatto avendo cura di evitare rilasci con temperature estreme, scegliere contesti con disponibilità di acqua, copertura e cibo; il secondo obiettivo è parzialmente alla portata ma sconta limiti evidenti sulla purezza genetica. Il ricorso a pernici allevate è quasi ineluttabile ed è raro disporre di fondatori con *pool* genico, aplotipi e marcatori capaci di trasmettersi integralmente. Ma, mentre per la starna si è perso tanto e irreparabilmente, è ancora possibile trovare pernici rosse con sufficiente qualità genetica, sebbene la purezza sia minacciata dall'ibridazione già presente in esterni e da allevamenti non professionali.

In natura sopravvivono nuclei autoctoni preservati (Elba), mentre in cattività specifici centri di allevamento e riproduzione selezionano linee il più possibile pure e certificate.

leggi tutto su www.acieloaperto.com

Quotazioni dei principali prodotti agricoli dell'Emilia Romagna

BESTIAME SUINO

Commissione Unica nazionale - 20/08/2026

DA ALLEVAMENTO		DA MACELLO PESO VIVO	
	€/kg		
da 15 kg	euro 4.53	da 115 a 130 kg	euro 1.60
da 25 kg	euro 3.23	da 130 a 138 kg	euro 1.62
da 30 kg	euro 2.84	da 138 a 156 kg	euro 1.65
da 40 kg	euro 2.45	da 156 a 200 kg	euro 1.73
da 50 kg	euro 2.26	da 200 a 225 kg	euro 1.68
Scrofe da macello			euro 0.63
Carni suine fresche			
Coscia fresca per crudo - refilata da 10 a 12 kg			4.75
Coppa fresca kg 2,5 e oltre			6.95
Spalla fresca (disossata e sgrassata) kg 5,5 e oltre			3.58
Trito			3.63

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

UOVA

CUN uova in natura da consumo - quotazioni del 31/07/2026

	max
Uova allevate in gabbie arricchite in natura €/Kg	
S - meno di 53 g	1.52
M - da 53 a 63 g.	1.82
L - da 63 a 73 g	1.82
Uova allevate a terra in natura €/Kg	
S - meno di 53 g.	1.82
M - da 53 a 63 g.	2.23
L - da 63 a 73 g.	2.23

CONIGLI

Commissione Unica nazionale - 3/08/2026

	euro	min	max
Conigli leggeri fino a 2,5 Kg		2.16	2.22
Conigli pesanti fino a 2,5 Kg		2.22	2.28

CEREALI

Commissione Unica nazionale - 24/08/2026

I prezzi sono espressi in €/t e con modalità franco partenza centro di stoccaggio al netto di IVA

	min	max
FRUMENTO DURO PRODUZIONE NORD ITALIA		
Fino alto proteico	290	295
Fino proteico	270	275
Fino	255	260
Convenzionale	245	250
FRUMENTO DURO PRODUZIONE CENTRO ITALIA		
Fino alto proteico	300	305
Fino proteico	278	283
Fino	255	260
Convenzionale	245	250

BESTIAME BOVINO

REGGIO EMILIA

quotazioni al 25/08/2026

	euro	min	max
BOVINI DA MACELLO a peso vivo al kg.			
Vacca prima qualità	1.83	2.16	
Vacca seconda qualità	1.45	1.80	
Vacca scarto	0.98	1.26	
Tori (entro 24 mesi)	n.q.	n.q.	
BOVINI DA MACELLO a peso morto al kg.			
Vacca prima qualità	3.80	4.50	
Vacca seconda qualità	3.30	4.10	
Vacca scarto	2.45	3.15	
Tori (entro i 24 mesi)	n.q.	n.q.	
BOVINI - da allevamento e da riproduzione			
Vitelli bleu belga	7.45	8.10	
Vitelli bleu belga 2° categoria	4.55	5.20	
Vitelli da latte di 1° qualità - bianchi e neri	3.80	4.20	
Vitelli da latte di 2° qualità: 43 - 46 kg	2.35	2.55	

FRUTTA E VERDURA

Bologna quotazioni del 6/08/2026 - in Kg

	euro	min	max
Albicocche alla rinfusa in casse/bins			
Farbaly 40+	0.80	0.95	
Nettarine alla rinfusa in casse/bins			
Romagna Summer 17,5+	0.60	0.70	
Pesche a pasta gialla alla rinfusa in casse/bins			
Royal Summer e similari 17,5+	0.70	0.80	
Pere alla rinfusa in casse/bins per l'intera partita			
Williams 60+	0.75	0.85	
Susine alla rinfusa in casse/bins			
Stanley 40+ (1° quotazione)	0.35	0.45	
Cocomeri in bins Crimson - kg 8-10	0.30	0.40	
Meloni in bins lisci	1.35	1.45	
Cipolle franco azienda agricola cal 50+ bianche	0.30	0.35	

FORAGGI E PAGLIA

prezzi in euro/tonnellata

	euro	min	max
Bologna quotazioni del 6/08/2026			
Erba medica di pianura prima qualità			
1° taglio in cascina in rotoballe	100.00	150.00	
2° taglio in cascina, in rotoballe	175.00	205.00	
3° taglio in cascina, in rotoballe	185.00	215.00	
Reggio Emilia quotazioni 25/08/2026 in q.li			
Fieno 1° taglio 2026 in campo in rotoballe	euro 16.50	18.50	
Fieno 2° taglio 2026 in cascina in rotoballe	18.00	21.00	
Fieno 3° taglio 2026 in cascina in rotoballe	21.00	22.00	
Paglia 2026 in campo in rotoballe	8.00	10.00	
Parma quotazioni 7/08/2026 in t.			
Fieno erba medica o prato stabile			
1° taglio pressato 2026	euro 105.00	155.00	
Fieno di Erba Medica			
di 2° e 3° taglio pressato 2026	185.00	205.00	
Paglia di frumento pressata 2026	55.00	65.00	

APPUNTAMENTI ★ APPUNTAMENTI

EMILIA ROMAGNA

Domenica 11 e 18 ottobre 2026

GIORNATA DELL'ALIMENTAZIONE IN FATTORIA

Torna anche quest'anno il consueto appuntamento autunnale che vede, in tutta l'Emilia Romagna, aprirsi le porte decine di aziende agricole insieme a musei del cibo e musei della cultura rurale e del territorio.

Tema di questa edizione è "Innovare oggi per nutrire il domani" con cui la Fao richiama l'importanza di accelerare la trasformazione dei sistemi agroalimentari attraverso innovazione, sostenibilità e collaborazione. L'Emilia Romagna accoglie questo messaggio e invita a visitare aziende agricole del territorio.

Info su agricoltura.regione.emilia-romagna.it

RILASCIO DELL'ABILITAZIONE ALL'ACQUISTO E UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Il corso, di 20 ore, si terrà dal 12 al 28 ottobre presso la sede di Dinamica Modena Via Dalton 48/b ed in modalità **online**. Il corso è di preparazione all'esame di abilitazione all'acquisto ed uso dei prodotti fitosanitari ed è rivolto a imprenditori e dipendenti disoccupati e inoccupati. Il programma prevede: corretto impiego dei prodotti fitosanitari: quadro normativo, tecniche agronomiche ed uso attrezzature, sicurezza e tutela ambientale. La quota di iscrizione è di 200 euro.

Iscrizioni e informazioni: Hosu Armin, email: a.hosu@dinamica-fp.it. Tel. 351-2554863

PARMIGIANO REGGIANO

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

quotazioni in euro

		min	max
Modena			
24-08-2026	P.R. 36 mesi e oltre	18.80	19.30
	P.R. 30 mesi e oltre	18.30	18.75
	P.R. 24 mesi e oltre	17.75	18.05
	P.R. 18 mesi e oltre	16.75	17.35
	Zangolato di creme	1.40	
Reggio Emilia			
18-08-2026	P.R. 30 mesi e oltre	18.20	18.70
	P.R. 24 mesi e oltre	17.55	17.85
	P.R. 18 mesi e oltre	16.60	16.90
	Zangolato di creme	1.40	
Parma			
21-08-2026	P.R. 36 mesi e oltre	18.80	19.35
	P.R. 24 mesi e oltre	17.80	18.05
	P.R. 18 mesi e oltre	16.75	17.25
	P.R. 12 mesi e oltre	15.00	15.25
	Zangolato di creme	1.40	

VINI

Bologna quotazioni del 6/08/2026 - 100 kg/lgr

	euro	min	max
Merlot	4.70	5.00	
Bianco Emilia	4.70	5.00	
Lambrusco	4.80	5.00	

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

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

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



DESIGN AGRICULTURAL FUTURE

ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE
DI MACCHINE PER L'AGRICOLTURA
E IL GIARDINAGGIO

ORGANIZED BY
eima
INTERNATIONAL
T W E N T Y S I X



A Bologna, da martedì 10 a sabato 14 novembre 2026

Organizzato da Federunacoma surl
in collaborazione con BolognaFiere Spa



Con il supporto di



Ministero degli Affari Culturali
e della Cooperazione Internazionale



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



EIMA Design Agricultural Future

10-14 novembre 2026