Dicembre 2026 - n. 12 - 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

Un anno dolceamaro per la frutta



L'olivicoltura 2026 fa centro

I vantaggi di fare la spesa in campagna



Poste Italiane SpA - Sped. in abb. postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comm.

le occasioni agricole

BOLOGNA

VENDESI A Calderara di Reno (BO): Scavabietole Bifila Marca Italo Svizzera 2160 pronta all'uso, Rotolone Marca OMA serie 90 – Tubo 90 lunghezza mt.300 pronto all'uso, Barra da innaffiare Orticole Marca Giampi da mt 30 con carrello a 4 ruote a Tadem da 5 pezzi ogni parte, Sottochioma da innaffiare vigneti/frutteti con tre getti che assieme fanno 6/7 metri di larghezza, Fresatrice Breviglieri per bietole e mais mt. 3.30 (file 5+2), Molino Omas per macinare granaglie con diversi valli, Lama da neve– Marca Ansaloni tipo 3GS.33 da mt.3,30(alta montagna). Peso kg 1030 Per trattore min. CV 150, Mietitrebbia Laverda M152, ultimo tipo con barra da mt.4,20. Già modificata dalla Ditta, compresa di carrello Menci per trasporto barra già omologata al traino alla mietitrebbia. Gomme anteriori tipo larghe misura 23.1-26 PR.12 nuove fatta manutenzione tra cui motore nuovo, radiatore, iniettori nuovi, sostituzione pezzi pompa, e sostituzione cinghie. Dotata di cabina e aria condizionata. Assolcatore Checchi e Magli tipo VR76 -Export Ce con file 5+2 regolabili, compreso apertura macchina idrolica e segna fili per assolcare e chiudere patate. Chiamare ore pasti il numero 051-722454.

VENDESI PER CESSATA ATTIVITÀ 3 serre in acciaio zincato (34 × 8 × 4 m), 9 bancali in alluminio di varie misure, 2 cisterne per gasolio Badiali da 990 e 550 litri, 2 bruciatori per riscaldamento serre e 14 plafoniere neon per illuminazione interna. Località: Castel Maggiore (BO). Per informazioni: 347 2500125 – 349 1388425.

VENDO MOSTATRICE/DIRASPATRICE in buono stato, con tubo di collegamento con tinozzo e separazione meccanica delle graspe e tinozzo con coperchio in vetroresina, in buono stato. Se interessati contattare il numero 051-815016.

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.

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 Stroccа di San Biagio, 4,70 ha circa impiantato ad albicocco tardivo, pesco 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 essicatoio 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

VENDO rimorchio Silver car monoasse ribaltabile idraulico posteriore con pompa a cardano, massa complessiva QL 40 cassone 290 x 180 omologato e in ottime condizioni € 2000. tel. 348-5231553. Riolo Terme

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.

REGGIO EMILIA

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

RIMINI

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

La ballata del re delle api: un film inaspettato, per rifarsi la bocca…

Lo consigliamo agli apicoltori, e non solo, ma a tutti i ragazzi di ogni età. Il titolo completo è: "La ballata del Re delle api', è un film dell'America che non t'aspetti, quell'America che alle sue recenti elezioni ha sconfessato le politiche prepotenti e pasticcione del suo presidente Trump, anche negli Stati agricoli storicamente conservatori, come il Texas o il Mississippi. Il film è uscito a metà novembre, tenetelo d'occhio perché temiamo che resterà poco nelle sale: probabile che venga ripreso poi da qualche piattaforma televisiva. Ma per chi ama le api e il buon lavoro agricolo è un film, potendo, da non perdere. Ne è regista un cineasta controcorrente, Andrew Patterson ed il suo film - ne anticipiamo qualche spicchio di trama, giusto per ingolosirvi - è una sorta di *thriller*, ma senza sanguinamenti o ammazzamenti. Difatti si apre con un allegro concerto di musica *country*, interrotto però dalla polizia che ha trovato un camion contenente bidoni di miele rubato e che cerca, tra i partecipanti al concerto, un consulente: il cosiddetto "re delle api", l'apicoltore più famoso dell'Oklahoma (terra dove vive il regista). Con lui si cercherà di svelare il mistero del miele rubato.

"Sono le api che fanno il miele, io lo metto solo in barattolo": è una delle massime del buon apicoltore, insieme ad un elogio della pazienza, virtù oggi sempre meno praticata. Poi la vicenda filmica si complica perché il "re delle api" esce di scena per un malaugurato mal di cuore, ma gli subentra la figlia adottiva a cui ruberanno le invidiate arnie del padre. Ed altri colpi di scena, che non sveliamo. Più importante è il messaggio del film, l'amore per il mondo e le sue notevoli inquadrature 'apistiche', ottenute senza nessuna tecnica artificiale, AI (intelligenza artificiale) compresa.

Il Passator Cortese



Eccellenze che resistono, nuove filiere che avanzano

Lorenzo Catellani
Presidente Cia Emilia Romagna

C'è un filo rosso che lega le colline riminesi alle pianure ravennati, passando per i frutteti del faentino alle nicchie del modenese: è la capacità dell'agricoltura emiliano romagnola di reinventarsi senza smarrire la propria vocazione produttiva. Leggendo in controluce le storie che arrivano dai campi e raccontate in questo ultimo numero dell'anno di Agrimpresa*, emerge con chiarezza il ritratto di un settore in piena transizione, sospeso tra la difesa tenace delle produzioni storiche e la scommessa strutturata su nuove opportunità di reddito. Da un lato c'è la resistenza eroica dei frutticoltori alle prese con i cambiamenti climatici e le fitopatie. Il caso del kiwi faentino è emblematico: un comparto in cui l'Emilia Romagna resta sul podio nazionale, ma che oggi deve fare i conti con la Psa, le rese dimezzate e una gestione idrica millimetrata, dove basta un eccesso o un difetto d'acqua per compromettere anni di lavoro. Eppure, anche di fronte all'incertezza di impianti che potrebbero non reggere oltre un decennio, prevale la voglia di investire nei "frutteti resilienti", affiancando alla polpa verde nuove varietà gialle e bicolori, o puntando su mele capaci di conquistare tanto il mercato moderno, come la* Pink Lady*, quanto le nicchie* gourmet *legate alla tradizione, come la* Mela Campanina*.*

Sullo sfondo, l'oro verde dell'olio riminese ricorda che la qualità e la filiera corta restano un presidio insostituibile di valore e identità territoriale.

Dall'altro lato, proprio la fatica di far quadrare i conti sulle colture tradizionali sta spingendo molte aziende verso la diversificazione. La parabola del nocciolo nel ravennate dimostra che cambiare si può, a patto di non improvvisare. Superare i 400 ettari coltivati e toccare le cento tonnellate di raccolto non è il frutto di una moda passeggera, ma il risultato di una regia cooperativa che ha saputo unire agronomia di precisione e infrastrutture.

In un'annata complessa, con una cascola prolungata fino a ottobre, la differenza l'hanno fatta la professionalità delle maestranze.

Il messaggio che arriva da questa fotografia rurale è inequivocabile: il futuro dell'agricoltura del nostro territorio non si gioca più soltanto tra i filari, ma nella capacità di fare sistema. Che si tratti di salvare un'eccellenza storica o di consolidare una nuova filiera, la sopravvivenza delle imprese passa dall'innovazione tecnica, dagli investimenti nel post-raccolta e da un'aggregazione capace di dare forza contrattuale a chi lavora la terra. Buone feste a tutti.





EDITORIALE
Eccellenze che resistono, nuove filiere che avanzano 3

COSTUME
La ballata del re delle api 2

IN PRIMO PIANO
Vecchi e nuovi trattori 5

ATTUALITA'
La Pink Lady piace 6
Kaki, annata nella norma 7
Flette il raccolto del kiwi 8
Bassa produzione di noci 9
I prodotti agricoli negli acquisti natalizi 10
Pampapato, dolce nobile 11
Il tempo ritrovato a Monte di Bebbio 12
L'accoglienza dell'agriturismo Nettare del Lupo 13
Campanina, mela delle feste 14
L'olio di nicchia delle Terre Matildiche 15
L'oro verde delle colline riminesi 16
Olive, raccolto positivo nei colli bolognesi 17
Corilicoltura, crescono le superfici 18
Patata di Bologna Dop supera le 13 mila tonnellate 18
In crescita le compravendite dei terreni agricoli 19
L'agricoltura energetica vibrazionale: una nuova tecnica di coltivazione 20-21
I sottoprodotti di cantina diventano risorse 22
Inaugurato il nuovo Caab a Bologna 23

DAL TERRITORIO
IMOLA
Bandiera Verde Cia al Comune di Imola 27

REGGIO EMILIA
Cia e Caritas insieme per un Natale di solidarietà 28

FERRARA
Al Consorzio Uomini Massenzatica il premio speciale Bandiera Verde Agricoltura 29



Reportage
La rivoluzione verde dell'Irlanda 24-25

Donne in Campo per la difesa del suolo 26-27

FAUNA E AGRICOLTURA
Il ghiro che riposa nei sottotetti 30

agrimpresa

Direttore responsabile:
Claudio Ferri
c.ferri@cia.it
Hanno collaborato:
Erika Angelini, Stefano Bussolari, Alessandra Giovannini, Luca Soliani

Copertina di 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 Scrl
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 20 novembre 2026 e stampato in 12.000 copie



Sei aziende su dieci sono ancora tagliate fuori dalla rivoluzione digitale

Claudio Ferri, direttore *Agrimpresa*

C'è una frattura profonda che solca le campagne italiane e che i riflettori di Eima International hanno illuminato con una chiarezza assai cruda. Da un lato c'è l'agricoltura del futuro, fatta di droni, satelliti, robotica e intelligenza artificiale, ma anche 'irrorata' da tensioni geopolitiche e caro costi. Dall'altro c'è la realtà quotidiana di un settore che vive una difficoltà economica senza precedenti, dove quasi sei aziende su dieci sono ancora tagliate fuori dalla rivoluzione digitale e appena il 9% ha raggiunto una piena maturità tecnologica.

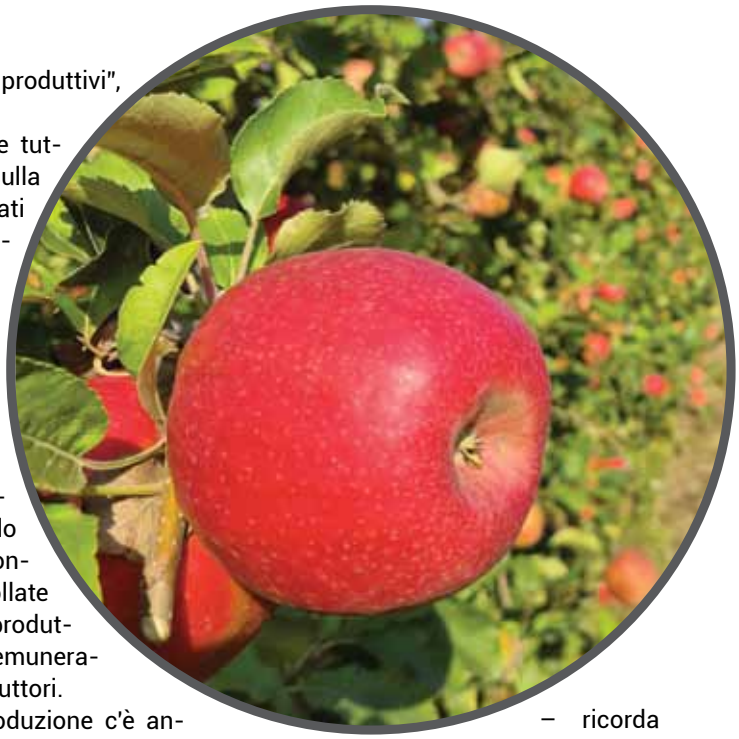
Il monito lanciato da Cia-Agricoltori Italiani, presente in Eima con uno stand che ha ospitato eventi ed incontri, va dritto al punto: l'innovazione non può restare un lusso per pochi 'big' strutturati. I 160 milioni stanziati in manovra per l'Agricoltura 4.0 e la proroga del credito d'imposta al 2029 sono segnali nella giusta direzione, ma senza procedure snelle e tempi rapidi rischiano di restare promesse sulla carta. A questa sfida si salda quella del ricambio generazionale, vero ago della bilancia per il domani del primario. I numeri fotografano un paradosso: gli agricoltori *under* 40 rappresentano appena il 7% del totale, eppure generano il 15% dell'*output* nazionale, con una produttività media che supera gli 82mila euro contro i 50mila della media del comparto. I giovani, insomma, non sono una categoria da assistere - anche se vanno incentivati per evitare la disaffezione alla terra - ma il motore più dinamico del settore.

Per questo il Patto generazionale presentato da Agia-Cia in Eima suona come una chiamata alla responsabilità: basta retorica sul ritorno alla terra, servono accesso al credito, terreni, servizi nelle aree interne e almeno il 10% della futura Pac post-2027 vincolato ai giovani. Perché la transizione ecologica e digitale dell'agricoltura italiana passa da due condizioni imprescindibili: mettere in sicurezza chi lavora oggi e dare chiavi e strumenti a chi dovrà coltivare il Paese domani.



Un mela rosa che piace a consumatori e produttori

Claudio Ferri



CESENA — Un viaggio a 360 gradi nella frutticoltura romagnola, partendo dai filari immersi nelle campagne del cesenate fino ad arrivare alle linee di lavorazione ad alta tecnologia dello stabilimento Apofruit. Al centro ci sono la qualità, l'innovazione varietale e la resilienza di un comparto chiamato a fare i conti con i cambiamenti climatici e i rincari produttivi, senza però perdere di vista la centralità del consumatore e la tutela della redditività per i produttori agricoli.

Nel Cesenate, nell'azienda agricola della famiglia Zavalloni, la campagna è entrata nella fase conclusiva con la raccolta della mela *Pink Lady*. Un'operazione delicata che si protrae fino a novembre e richiede particolare cura: "Non è possibile raccogliere tutti i frutti nello stesso momento - spiega il produttore **Eric Zavalloni** - sottolineando come siano nec ssarie almeno due o tre passate per selezionare i frutti al giusto grado di maturazione e colorazione". L'annata ha presentato non poche difficoltà: il caldo prolungato e le temperature elevate registrate anche in autunno hanno reso più faticosa la tipica colorazione rosata della mela. "Per difendere i frutti dalle scottature solari e dai danni causati dagli insetti, le coperture a rete si sono rivelate provvidenziali", commenta Zavalloni. Ogni singolo frutto viene raccolto a mano e adagiato con cautela all'interno dei bins, evitando manipolazioni eccessive che potrebbero causare ammaccature prima del conferimento alla cooperativa. Il frutticoltore coltiva un ettaro di questa varietà che può raggiungere i 500 quintali per ettaro. "Adesso la pezzatura c'è, come anche il colore, che è la caratteristica di questa mela – spiega -. Se non è bella rossa si fa fatica a commercializzarla. È stata un'annata particolare, questa, e i frutti hanno faticato a diventare rossi, infatti siamo un po' in ritardo rispetto ad altri anni sulla raccolta".

In azienda vengono coltivate altre varietà di mela, ma anche fragole, pesche, nettarine e albicocche " per diversificare e limitare i rischi produttivi", conclude Zavalloni.

È molto difficile che tutti i frutti presenti sulla pianta siano colorati nello stesso momento, quindi si fanno tendenzialmente due e tre 'passate'.

La coltivazione della *Pink Lady* segue i rigidi protocolli di una «mela a club». Nato oltre vent'anni fa, questo modello prevede superfici contingentate e controllate per evitare surplus produttivi e garantire una remunerazione stabile ai produttori.

Alle spalle della produzione c'è anche un minuzioso lavoro agronomico che comprende l'inserimento di piante impollinatrici (i cosiddetti meli da fiore) in mezzo al frutteto per favorire l'allegagione e ottenere calibri uniformi e di qualità superiore, compensando la fioritura precoce della varietà.

Le 'mele rosa' del produttore prendono poi la destinazione dello stabilimento Apofruit di Cesena-Pievesestina, uno dei poli dedicati in esclusiva alla lavorazione delle mele. Il presidente **Mirco Zanotti** illustra il percorso del frutto all'interno della struttura: "i bins vengono immersi in canali d'acqua per garantire un trasporto soffice e privo di urti – spiega - dopodiché, macchine all'avanguardia selezionano automaticamente i frutti in base a calibro, intensità e percentuale di colore, suddividendoli per *standard* qualitativi omogenei".

Tuttavia, il bilancio dell'annata agricola risente di forti pressioni economiche. L'aumento esponenziale dei costi energetici e delle materie prime, come il carburante e i concimi, raddoppiati nel giro di poche stagioni, incide pesantemente sulla redditività delle aziende agricole. "Cerchiamo di contenere i rincari investendo in fonti rinnovabili, come i grandi impianti fotovoltaici – ricorda -, per tutelare la base sociale e preservare il legame con la Grande distribuzione organizzata (Gdo), che assorbe circa il 75% del fatturato".

Accanto alla regina *Pink Lady*, la cooperativa punta con decisione su nuove varietà in grado di conquistare i mercati. È il caso della mela Candine, croccante e succosa fin dalla raccolta, e dei progressi nel settore del kiwi, con l'affermazione del progetto Dulcis accanto al classico *Hayward*, tenuto rigorosamente separato dalle mele per evitare interferenze di maturazione dovute all'etilene.

Il settore ortofrutticolo mostra grande dinamismo anche sul fronte dei cachi, come spiega **Marcello Guidi**, *export sales* di Apofruit. "Accanto al tradizionale cachi morbido – sottolinea - molto apprezzato in Italia e nei mercati di prossimità come Svizzera e Austria, cresce la domanda estera e nazionale di varietà a polpa soda (come il *Rojo Brillante* o il precoce *Maxim®*). Una tipologia di prodotto più 'smart', che si consuma comodamente come una mela e risponde appieno alle nuove abitudini di consumo delle generazioni più giovani".

Kaki: qualità e quantità buone, ma la pezzatura non è ottimale

Alessandra Giovannini

DALLA REDAZIONE - La raccolta dei kaki è terminata a inizio novembre. È il frutto dalle grandi virtù salutari e sempre più richiesto dai consumatori nelle sue varietà tradizionali e anche nelle ultime tipologie presentate da Apofruit. Tra queste, il *Maxim®* con polpa soda e dolce. "È una varietà precoce – ricorda **Andrea Grassi**, direttore tecnico agronomico di Apofruit, la cooperativa cesenate che associa produttori nelle principali regioni italiane a vocazione ortofrutticola -. L'abbiamo raccolta a inizio ottobre e la comodità di questa tipologia è che si mangia subito. A seguire abbiamo staccato il *Kaki Tipo*, il tradizionale dalla polpa morbida, succosa e molto dolce e poi il *Kaki Rojo Brillante*, il *Kaki-mela* che mantiene una polpa soda e croccante anche a maturazione avvenuta".

Come è andata la raccolta per Apofruit che produce migliaia di tonnellate di Kaki all'anno, con una quota significativa dedicata al biologico?

"La qualità è buona – continua Grassi -, non è bellissima la pezzatura a causa di un'estate molto calda e poco piovosa che ha regalato, però, una qualità migliore, soprattutto per il *Kaki Tipo* che ha avuto poca ragnatura. E poi, stranamente, c'è stata una bassa incidenza della mosca della frutta, le alte temperature hanno inibito la moltiplicazione dell'insetto. I volumi hanno un potenziale produttivo in linea con i preventivi e la qualità è buona. I mercati hanno richiesto immediatamente il prodotto e, in Italia e all'estero, le vendite sono regolari, questo anche grazie a un calo produttivo del prodotto spagnolo causato dai problemi climatici (alluvioni) avvenuti soprattutto nella regione di Valencia, durante questa estate".

E se parliamo dei consumi?

"Sono nella norma – conferma Grassi -. L'Italia è una buona consumatrice del *Kaki Tipo* e, se parliamo di Europa, molto performante è la Svizzera, forse perché ci vivono tanti italiani. Anche il *Kaki Rojo Brillante* è molto apprezzato in Italia e, in Europa, è richiesto soprattutto dalla Germania. In generale, il Kaki a polpa dura è sempre comunque il più venduto per la praticità nel consumo, la consistenza croccante, l'assenza di allappante, la percezione di minor dolcezza e versatilità, la maggior durata e conservazione".

C'è un futuro per questa produzione?

"Si, il consumo rimane stabile e pur rimanendo una coltura secondaria per molte aziende, le prospettive sono ancora buone - conclude Grassi -. Non è un prodotto dinamico, le piante vivono anche oltre 40 anni con produzioni di ottima qualità. Intanto, stiamo cercando nuove varietà per allargare il periodo di commercializzazione, vedremo".



A raccolto terminato emerge una flessione nella coltura del kiwi

Claudio Ferri

FAENZA – Quando facciamo visita a **Mirco Carloni**, nelle campagne di Faenza, siamo alle battute finali della raccolta del kiwi verde. In azienda il frutticoltore coltiva 15 ettari di kiwi, una produzione che negli ultimi anni manifesta difficoltà a causa di patologie che, assieme al clima che cambia, comprimono la produzione. "Abbiamo problemi con le piante a causa della Psa, soprattutto sul kiwi rosso - spiega Carloni -. Ho già dovuto tagliare un impianto e un altro devo estirparlo adesso, a raccolta finita". È uno dei principali problemi di questa produzione di eccellenza romagnola. Eppure l'Emilia Romagna è terza produttrice a livello nazionale, dopo il Lazio, con una superficie che si attesta sui 4.5mila ettari. Per stabilire il momento giusto per raccogliere, spiega il produttore, ci si affida ai tecnici: "Iniziano a monitorare i frutti un mese prima della raccolta, controllando durezza e grado Brix – spiega – e quando è raggiunto un certo parametro, ci danno il via". In campo la selezione dei frutti è limitata a qualche piccolo scarto che si riconosce a colpo d'occhio, "ma non si può controllare il prodotto al 100% come in magazzino". Il kiwi richiede un impianto particolare, perché non sopporta troppa acqua né la sua carenza. Con l'eccesso idrico si rischia l'asfissia radicale, con la sua mancanza la moria.



"Rispetto ai primi tempi - osserva Carloni - si è capito che l'impianto va predisposto per essere irrigato tutti i giorni, poco ma con costanza". L'azienda si estende per circa trenta ettari e, oltre al kiwi, produce susine, pesche e albicocche, con una presenza costante di collaboratori. "Negli impianti migliori la produzione arriva a circa 250 quintali per ettaro, ma si scende fino a 100 – lamenta il produttore -. Un tempo l'aspettativa era più alta, ora speriamo in un prezzo che compensi i bassi volumi. I prezzi negli ultimi anni sono stati buoni, ma per un motivo preciso: non c'è più la produzione di anni fa e quando il prodotto scarseggia il prezzo è discreto, quando ce n'è un po' di più crolla. Fare i quintali di una volta è faticoso e non ci saranno più i raccolti cui eravamo abituati".



Nonostante tutto, Carloni continua a investire: quest'anno ha realizzato un nuovo impianto, entrando nella graduatoria dei frutteti resilienti della Regione. «È una sfida, ma siamo consapevoli che fra otto o nove anni, potrebbe essere estirpato perché non corrispondente alle aspettative produttive".

Il kiwi è conferito alla cooperativa ed è destinato al mercato italiano e mondiale. Accanto alla polpa verde ci sono le varietà gialle e, da poco, alcune nuove a polpa verde-gialla, ancora di nicchia. "Appena conclusa la raccolta iniziamo subito la potatura – termina Carloni - ed è già primavera".

Noci, produzione inferiore rispetto alle aspettative iniziali

Alessandra Giovannini

IMOLA - Ottobre è anche periodo di noci. Alla Caci Imola, la società agricola che nasce dalla divisione agricola della Cooperativa Trasporti Imola, il raccolto è iniziato il 1 ottobre e si è concluso il 23 ottobre. "Seguiamo un noceto a Imola di 31 ha di varietà Chandler, 2 ha di noci Lara e un terreno di 16 ha nella frazione di Sasso Morelli, tutte Chandler - racconta **Sauro Calderara**, presidente della Caci Imola -. Quest'anno la produzione è un po' inferiore rispetto allo scorso anno, più bassa della media. Abbiamo raccolto 1.050 quintali di prodotto, lo scorso anno i quintali sono stati 1.450. Non ci hanno certo aiutato le piogge abbondanti e abbiamo dovuto potare di più le piante chiudendo il ciclo non completato a causa dell'acqua abbondante caduta durante la primavera del 2025. La qualità e il calibro, però, sono buone".



Qualche problema con i prezzi. "I costi di produzione – continua Calderara – che per noi sono gasolio e metano che utilizziamo per l'essicazione, sono aumentati ma abbiamo scelto di mantenere il prezzo delle noci invariato rispetto al 2025".

Come vanno i consumi? "Direi, al momento, nella media. Abbiamo aperto il nostro negozio all'interno nel noceto di via Carpe, il 21 ottobre, e l'affluenza è come lo stesso anno. La frutta secca, e le noci in particolare, non mancano mai nelle nostre tavole".

Progetti per il futuro? "Ne abbiamo uno importante – conclude il presidente della Caci Imola -. Per la primavera 2027 pianteremo un nuovo impianto di 7 ha a Sasso Morelli. Nel giro di qualche anno dovremo togliere qualche pianta nel terreno di via Carpe a Imola perché si stanno invecchiando, alcune hanno vent'anni. Dovremo, però, attendere 6/7 anni per avere il prodotto dalle nuove piantumazioni".



LE PREVISIONI E CONSUMI DEL FRUTTO A GUSCIO

La campagna italiana 2026 delle noci si prospetta non priva di difficoltà. Il 2026, secondo *Newfactor*, è stato caratterizzato da temperature eccezionalmente elevate, accompagnate da eventi meteorologici estremi come ondate di vento, piogge torrenziali e grandinate che hanno interessato diverse aree produttive del Paese.

In numerosi areali del Nord Italia gli eventi grandinigeni hanno inciso significativamente sulle rese. Si registrano produzioni generalmente inferiori alle aspettative iniziali e calibri medi leggermente più contenuti rispetto alla campagna precedente, pur mantenendo ottimi standard qualitativi.

Secondo le analisi di Areté, a fronte di consumi attesi a 2,89 milioni di tonnellate, in crescita del 6%, il mercato mondiale delle noci 2026/27 si configurerebbe in lieve deficit, delineando un quadro di progressivo riequilibrio dopo diverse campagne caratterizzate da ottima disponibilità e prezzi storicamente contenuti.

Le eccellenze agricole fanno breccia negli acquisti natalizi

Erika Angelini

> *Dal peperoncino alle creme a base di bava di lumaca fino ai prodotti del Delta del Po: le proposte delle aziende agricole fanno bene alla salute dei consumatori e integrano il reddito*





FERRARA - Il periodo natalizio offre alle aziende agricola, in particolare quelle che utilizzano il canale della vendita diretta, una buona occasione per integrare il reddito aziendale e far conoscere prodotti che restano poi disponibili sul mercato lungo tutto l'arco dell'anno. Se i cesti natalizi a base di frutta rimangono una proposta "classica" che non passa mai di moda, dalle campagne ferraresi arrivano anche prodotti del tutto originali ad alto valore aggiunto, capaci di coniugare passione agronomica, innovazione e forte identità territoriale. Un esempio emblematico di questa capacità di stupire arriva da **Il Piccante di Argenta**, azienda specializzata nella coltivazione biologica di peperoncino. Curata dall'origine del seme fino alla raccolta manuale dei frutti nelle campagne di Argenta, la materia prima è trasformata in una ricca linea che spazia dai classici triti sott'olio alle creme speziate, passando per i macinati puri e le sfiziose golosità dolci-piccanti come il cioccolato fondente con peperoncino candito. Tra le idee regalo più originali spicca la confezione di peperoncino in falde, che permette al consumatore di personalizzare i propri condimenti aggiungendo l'olio preferito. L'intera gamma è consultabile e acquistabile direttamente sul sito ufficiale *www.ilpiaccantediargenta.it*



A dimostrazione di come la multifunzionalità in agricoltura sappia spingersi verso proposte davvero originali, l'azienda **Il Filo d'Argento** valorizza l'allevamento elicicolo declinandolo in una duplice proposta: da un lato si sfruttano le rinomate proprietà dermo-cosmetiche della bava di lumaca per la cura della pelle; dall'altro si propongono prelibatezze gastronomiche a base di lumaca dedicate ai palati più raffinati. Un'offerta versatile e perfetta per le Feste, facilmente ordinabile sia attraverso il profilo Google dell'azienda, sia seguendo il canale dedicato Il Filo d'Argento su *WhatsApp*.

Infine, per chi desidera rimanere su prodotti più tradizionali, l'**Azienda Agricola Michelon** trasforma le colture tipiche del Delta del Po in eleganti strenne natalizie. Regalare riso e pasta diventa così un gesto raffinato e ricco di significato grazie al confezionamento curato del Riso Carnaroli e del Riso Integrale (disponibili nei formati da 1 kg e 400 g) e della Pasta semi-integrale (nelle confezioni da 500 g e 200 g). Per scoprire le proposte e rimanere in contatto con il produttore è possibile seguire la pagina *Facebook* Azienda Agricola Michelon. Quindi non solo panettone per Natale ma produzioni agricole di qualità, un gesto che sostiene la redditività delle filiere locali e porta in tavola non solo prodotti ma anche scelte "coraggiose", impegno e qualità.

Il Pampapato di Ferrara: un dolce "nobile" nelle case di campagna

E. A.

FERRARA - Non è un dolce della tradizione contadina e certamente non è fatto con ingredienti "poveri" ma il Pampapato di Ferrara, che nel 2015 ha ottenuto il riconoscimento ufficiale di Igp (Indicazione Geografica Protetta), non manca sulle tavole natalizie rurali. Il dolce nasce dalla tradizione medievale e rinascimentale di preparare pani speziati per il giorno di Natale ed è da questa tradizione, in uso anche alla corte Estense, dove nel XVI secolo ebbe origine il dolce ferrarese. Le fonti raccontano che le monache di clausura del Corpus Domini di Ferrara iniziarono a preparare un dolce arricchito di spezie, adatto per essere regalato a un Papa: da qui deriva la sua forma a calotta che ricorda un copricapo cardinalizio. Fino al 1902 il dolce rimase "nudo" finché un pasticcere ferrarese ebbe l'idea di ricoprirlo con uno spesso strato di cioccolato fondente – ovviamente non disponibile nel 1500 - che ancora oggi accompagna la ricetta. Una ricetta che però, come spesso accade per i dolci della tradizione, può venire adattata ai gusti, leggermente rivisitata se non nei suoi ingredienti principali ma nelle quantità. Allora c'è chi aggiunge un pizzico di spezie in più, chi abbonda con le mandorle o con la copertura, come spiega **Edda Malaguti** che nella sua azienda agricola ha sempre avuto il Pampapato sulla tavola per Natale. "Anche se esiste una ricetta "ufficiale" si può dire che ogni famiglia ha la "sua" che solitamente viene tramandata negli anni. A me è arrivata da un fratello di mia nonna che aveva un forno proprio di fronte al castello Estense, parliamo degli anni '50, e raccontava che i primi Pampapati li fece proprio per il sindaco di Ferrara. Oltre alle dosi a cambiare è anche il tempo della preparazione che può variare anche di molto. A casa nostra vengono preparati i primi di novembre per consentire all'interno di diventare morbido, visto che non ci sono grassi e quindi tenderebbe a indurire eccessivamente. I Pampapati vengono poi ricoperti di cioccolato circa una settimana prima di Natale. Altri preferiscono prepararlo due o tre settimane prima del Natale ma rimane il fatto che non è un dolce che si mangia subito, va fatto riposare. Per un buon Pampapato occorre quindi molta pazienza e alcuni dicono che anche la nebbia, che spesso copre la campagna in autunno, ammorbidisce il suo ricco cuore al cioccolato. Forse è proprio quello il vero ingrediente segreto".



RICETTA

INGREDIENTI per 1 chilo di farina (circa 4,5 kg di prodotto finito)
Farina: 1 kg
Zucchero: 1 kg
Mandorle: 1 kg
Cedrini canditi: 400 g
Uva sultanina: 300 g
"Droga" (miscela di noce moscata, chiodi di garofano in polvere, zenzero e cannella): 10 g
Ammoniaca per dolci: 8 g
Cioccolato in polvere (dolce): 200 g
Cacao in polvere (amaro): 250 g
Cioccolato fondente per copertura: 500 gr
PROCEDIMENTO
In una pentola mettere il cioccolato in polvere, il cacao, lo zucchero e circa ¾ d'acqua. Portare a ebollizione, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e impastare accuratamente fino ad amalgamare bene il tutto. Lasciare riposare l'impasto per circa due ore. Trascorso il tempo di riposo, procedere con la cottura in forno a 180° (dipende dal forno) lasciare riposare il dolce per 4-5 settimane e poi ricoprire con cioccolato fondente sciolto a bagnomaria circa una settimana prima del Natale



Nell'agriturismo Monte di Bebbio il regalo è ritrovare il tempo

Luca Soliani

TOANO (Reggio Emilia) - Trascorrere le feste lontano dalla frenesia, immersi nella quiete delle colline reggiane, circondati dalla natura e con il calore di un'accoglienza familiare. L'agriturismo Monte di Bebbio, gestito dalla famiglia Toni a Toano (Reggio Emilia), propone un'idea di soggiorno per il periodo natalizio: qualche giorno di relax, alla scoperta del territorio e dei sapori autentici della campagna.

"Il Natale è un momento speciale, in cui si sente ancora di più il desiderio di stare bene, rallentare e condividere del tempo con le persone care. Il nostro agriturismo nasce proprio con questa idea: offrire un luogo accogliente, dove ritrovare tranquillità e vivere un'esperienza diversa dal solito", racconta **Alice Toni**.

La struttura è il risultato di un percorso familiare che affonda le radici nell'attività agricola. A pochi chilometri si trova, infatti, la Fattoria Monte di Bebbio, dove la famiglia si occupa di allevamento di bovine da latte e produzione di alimenti di qualità. "Abbiamo voluto mettere a disposizione degli ospiti non soltanto un luogo in cui soggiornare, ma anche una parte della nostra storia e del nostro lavoro. L'agricoltura rimane il cuore della nostra attività e ci piace far conoscere quello che produciamo".

Per chi desidera concedersi una pausa durante le festività, l'agriturismo dispone di cinque monolocali arredati con cura, pensati per garantire autonomia e comfort. A rendere ancora più piacevole il soggiorno c'è un centro benessere di 100 metri quadrati, con sauna, bagno turco, vasca idromassaggio e area relax, oltre alla piscina esterna e al giardino che circonda la struttura.





"Il nostro obiettivo è far sentire le persone a casa, in un ambiente dove possano staccare davvero dalla quotidianità. Anche in inverno le colline hanno un fascino particolare e il territorio offre tante possibilità per passeggiate, escursioni e visite ai borghi dell'Appennino reggiano".

Non manca il legame con la produzione agricola, che accompagna gli ospiti anche a colazione. Latte fresco intero pastorizzato, yogurt artigianale in dieci gusti e dessert preparati dalla fattoria raccontano il valore di una filiera familiare.

"Ci piace che chi sceglie di venire da noi possa portare a casa anche il ricordo dei nostri prodotti. Sono il risultato del lavoro quotidiano in fattoria e del rapporto che abbiamo con i nostri animali e con la terra".

Per queste feste, dunque, Monte di Bebbio propone un Natale fatto di semplicità, natura e benessere. Un'occasione per riscoprire il piacere delle cose autentiche e regalarsi, magari, qualche giorno lontano dalla confusione, nel cuore delle colline reggiane.

Una cena ristretta nel piccolo ma accogliente “Nettare del Lupo”

Erika Angelini

CASALFIUMANESE (Bologna) – Una limpida sera d'inverno, magari proprio quella della Vigilia di Natale, un camino acceso, una sala con antichi muri di pietra e l'aroma inconfondibile di tortellini in brodo e bollito. Siamo all'agriturismo “Nettare del Lupo” sulle colline di Casalfiumanese, in Valsellustra, dove un giovanissimo *chef* di 23 anni, Nicolò Morara ha scelto di far rivivere la tradizione della cucina contadina, ripercorrendo le orme della nonna e di papà Marco. L'agriturismo utilizza unicamente prodotti dell'azienda agricola – venti ettari coltivati a frutticole e seminativi – che integra con salumi, formaggi e salumi provenienti da altre aziende agricole del territorio.



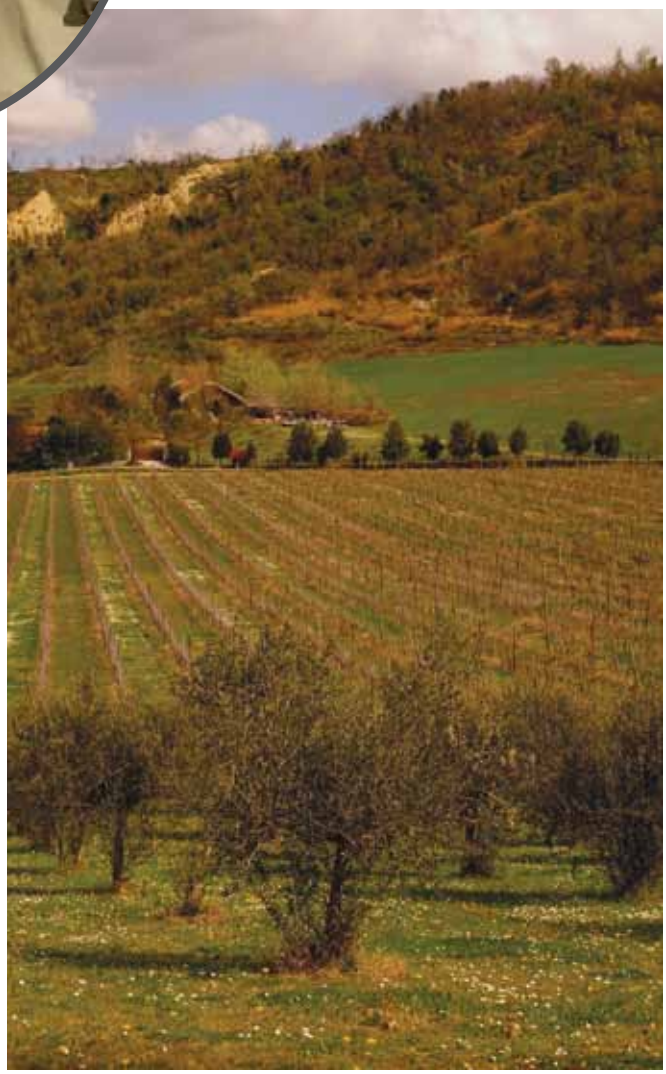
“Durante e dopo la scuola alberghiera – spiega Nicolò – ho fatto diverse esperienze in ristoranti non solo a Imola e in Romagna ma anche all'estero. A un certo punto però il richiamo alle tradizioni della collina dove sono cresciuto è diventato troppo forte così ho deciso di ritornare e aprire, a maggio 2026, una realtà agrituristica con pochi coperti, ne abbiamo appena dieci solo su prenotazione, e una grande attenzione per i prodotti a livello di freschezza e qualità.

Il legame alla tradizione della mia famiglia è anche nel nome: mio padre, soprannominato da tutti “Lupo” aveva una cantina dove serviva vino del territorio accompagnato da degustazioni che preparava mia nonna. Adesso il “nettare” è diventato qualcosa di più: un filo che unisce tre generazioni e che spero conduca le persone che scelgono l'agriturismo in un bel viaggio fatto di sapori ma anche di atmosfera “di casa”.

Sicuramente la dimensione ridotta mi consente – continua Marco – di gestire al meglio la cucina visto che si tratta della prima volta che ne gestisco una in completa autonomia e credo che al momento sia una scelta non solo prudente ma anche azzeccata perché il nostro intento non è certo una ristorazione di “massa”. In primavera realizzeremo anche un orto per avere prodotti sempre più freschi e di stagione, così da far davvero assaporare ai nostri ospiti la piena stagionalità del territorio. Adesso stiamo mettendo a punto il menu di Natale, che seguirà “alla lettera” la tradizione del bolognese: antipasti con salumi, giardiniera di verdure, marmellate e formaggi che prendiamo da alcuni produttori del territorio. Non mancheranno i tortellini in brodo, il bollito con salsa verde, un arrosto di coniglio con vellutata di zucca e il classico panettone arricchito con la crema al mascarpone che è ormai un altro classico del nostro territorio.

> *Sulle colline di Casalfiumanese la struttura è a conduzione famigliare e propone un menù della tradizione con prodotti del territorio*

Chiaramente non siamo un luogo “di passaggio”: il Nettare del Lupo bisogna sceglierlo e i nostri clienti iniziano a conoscerci e ad apprezzare una proposta autenticamente contadina. Credo, infatti, che in un momento di crisi generale in cui le famiglie devono ridurre le cene fuori, si preferisca scegliere non solo buon cibo ma anche un'esperienza che unisce sapori e atmosfera".



Il rito della 'abbronzatura' della Mela Campanina da gustare per le feste

Claudio Ferri

SAN POSSIDONIO (Modena) - Nel cuore della bassa modenese, a San Possidonio, l'autunno porta con sé un rito agricolo antico custodito ormai da pochissimi produttori. In queste campagne è coltivata la Mela Campanina, una varietà rustica dalle radici storiche che, per raggiungere la sua tipica colorazione rossa, necessita di una lavorazione tanto suggestiva quanto laboriosa: essere stesa al sole per giorni dopo la raccolta.

A mantenere viva questa tradizione è l'azienda agricola Corte Dotti, una realtà a forte impronta femminile guidata da **Silvia Dotti** insieme alla madre e alla sorella. La storia aziendale affonda le radici nella zootecnia: fu il nonno Benedino, giunto dal Mantovano, a gettare le basi partendo con appena due bovine.

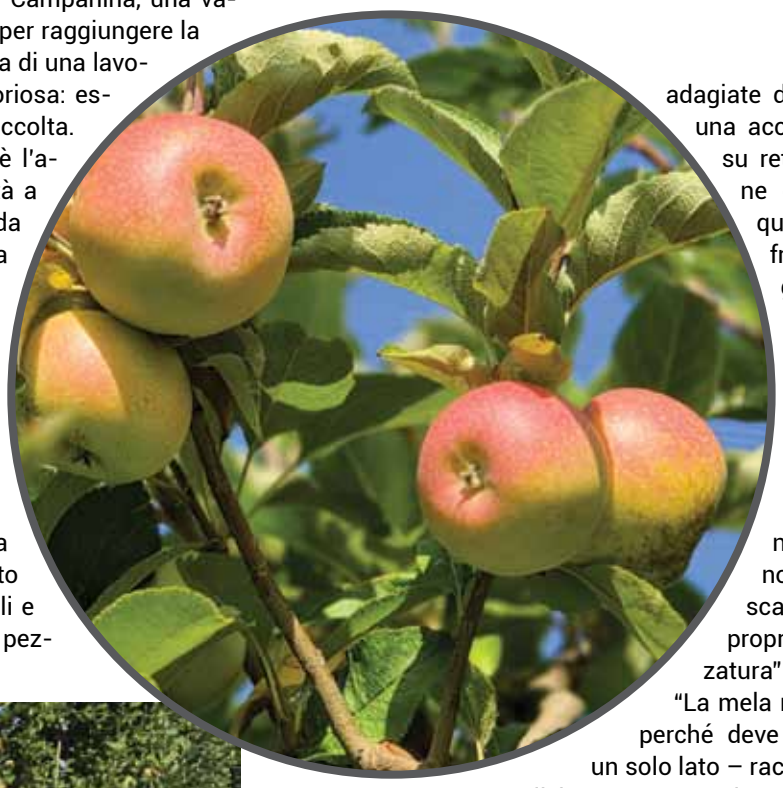
Da quell'inizio è nato un allevamento da mille capi per la filiera del Parmigiano Reggiano, affiancato dal 2014 da due ettari dedicati proprio alla mela Campanina, suddivisi tra un impianto più antico — che produce frutti piccoli e tradizionali — e uno più giovane dalle pezzature leggermente maggiori.



Sebbene l'azienda coltivasse in passato anche altre varietà di pere, le crescenti fitopatie e le difficoltà legate al cambiamento climatico hanno spinto la famiglia ad abbandonare quella produzione per concentrarsi esclusivamente su questo frutto identitario, insignito nel 2018 del marchio camerale Tradizione e Sapori di Modena.

La vera particolarità della Campanina risiede nel post-raccolta. "Sulla pianta, soprattutto in annate con scarsa escursione termica, il frutto fatica a colorarsi - spiega Silvia Dotti - ed è staccato ancora molto verde entro la fine di ottobre. Per conquistare il mercato, che richiede una buccia di colorazione vivace, le mele sono trasportate nella corte aziendale e

> *"Un frutto per l'inverno da gustare al forno e adatto per torte* gourmet



adagiate delicatamente una accanto all'altra su reti antigrandine o paglia". In questa fase i frutti rimangono esposti all'aria aperta per tre o quattro giorni: il contrasto tra il calore del sole diurno e il fresco notturno innesca una vera e propria "abbronzatura" naturale.

"La mela non è rigirata perché deve colorarsi su un solo lato – racconta ancora Silvia - mantenendo quel caratteristico contrasto bicolore tra il rosso intenso e il verde. È un lavoro che richiede grande manualità, attenzione per evitare ammaccature e una squadra di 5-7 persone impegnata quotidianamente, poiché il frutto va steso il giorno stesso della raccolta per non perdere la capacità di pigmentarsi".

Dal punto di vista agronomico, la Campanina si dimostra una pianta tenace e resistente agli sbalzi termici. Essendo una varietà rustica, necessita di pochissimi trattamenti fitosanitari e garantisce buone rese.

Oltre al fascino visivo, questo frutto nasconde doti nutrizionali straordinarie: studi specifici hanno evidenziato una concentrazione di polifenoli e sostanze antiossidanti fino a quattro volte superiore rispetto alle varietà commerciali più diffuse come la Golden.

Un altro punto di forza della mela Campanina è la sua straordinaria serbevolezza. "Non richiede celle frigorifere – ricorda Silvia - riposta al buio in cantine o taverne, si conserva intatta per tutto l'inverno. Appena raccolta e nei mesi freddi dà il meglio di sé in cucina: cotta al forno, impiegata nelle torte casalinghe o trasformata nella tipica mostarda modenese è ottima, mentre con l'arrivo della primavera 'si risveglia' – conclude l'imprenditrice - ammorbidendo la polpa e diventando ottima da gustare fresca".

L’olio extravergine delle terre matildiche, una nicchia di pregio

Luca Soliani

QUATTRO CASTELLA (Reggio Emilia) - Duecentodieci ulivi, una produzione di circa 300 litri all'anno e una cura particolare in ogni fase della lavorazione. L'Azienda agricola Cà la Costa di **Giancarlo Tagliati** trasforma una scommessa agricola in una produzione di grande qualità sulle colline reggiane. Sulle colline di Quattro Castella, nel cuore delle terre matildiche, la coltivazione dell'olivo non rappresenta una novità. Le testimonianze storiche attestano, infatti, la presenza di oliveti in queste zone già nei secoli passati. Una tradizione che, nel tempo, si è progressivamente ridimensionata a causa dei cambiamenti nelle pratiche agricole e delle condizioni climatiche, segnate anche da periodi particolarmente freddi, definiti dagli storici come piccole glaciazioni.



Oggi, anche grazie a esperienze come quella dell'Azienda agricola Cà la Costa di Montecavolo, questa coltura torna a trovare spazio nella collina reggiana. Giancarlo Tagliati ha scelto di investire in una produzione di olio extravergine d'oliva di alta qualità, recuperando una possibilità agricola che affonda le origini nella storia del territorio.

La storia dell'azienda nasce dalle radici contadine della famiglia Tagliati. Al posto dei vecchi vigneti di famiglia, Giancarlo ha deciso di introdurre nuove coltivazioni, scegliendo l'olivo e lo zafferano. Una diversificazione che ha dato vita a un'attività particolare, capace di valorizzare le caratteristiche del territorio e di sperimentare produzioni meno consuete per queste colline.

L'oliveto si estende su circa 5.000 metri quadrati e conta 210 piante. Ulivi che crescono anche lungo i margini delle scarpate, in posizioni non sempre agevoli, tanto da essere definiti olivi eroici. Una coltivazione che richiede attenzione, lavoro e una gestione accurata, anche in considerazione della conformazione del terreno.



I numeri della produzione raccontano bene la filosofia aziendale: circa 300 litri di olio all'anno, imbottigliati in circa 600 bottiglie da mezzo litro. Una quantità limitata, che permette di seguire con particolare cura ogni passaggio, dalla raccolta alla trasformazione. L'olio si distingue per le sue caratteristiche qualitative e per un'acidità dichiarata intorno allo 0,01%, un valore particolarmente basso.

La lavorazione delle olive richiede anche un impegno logistico aggiuntivo. Non essendoci frantoi nelle immediate vicinanze, il raccolto viene trasportato fuori provincia. Un passaggio fondamentale per preservare la qualità del prodotto e ottenere un extravergine dalle caratteristiche desiderate.

La richiesta non manca. Gran parte delle bottiglie viene prenotata in anticipo e la vendita avviene prevalentemente attraverso il rapporto diretto con i consumatori, in azienda e nei mercati contadini del territorio. Una produzione di nicchia che trova il proprio mercato nella qualità e nella fiducia costruita con chi sceglie di acquistare direttamente dal produttore.

Accanto all'olio, Cà la Costa coltiva anche lo zafferano, su una superficie di circa 2.000 metri quadrati, con circa 20.000 bulbi. Un'altra produzione particolare, che richiede lavorazioni accurate e una raccolta prevalentemente manuale. Quella di Giancarlo Tagliati è una storia di diversificazione agricola, ma anche di capacità di guardare oltre le colture più tradizionali. Sulle colline reggiane, dove la viticoltura e le produzioni storiche rappresentano un patrimonio consolidato, l'olivo aggiunge una nuova possibilità. Una realtà piccola nei numeri, ma significativa per la capacità di valorizzare il territorio e dimostrare che anche qui, nelle terre matildiche, si può produrre un olio extravergine di grande pregio.

"Oro verde" delle colline riminesi: dove vince la filiera corta

Claudio Ferri

RIMINI - Nel cuore delle prime colline riminesi, un territorio che vanta circa 1.700 ettari censiti di oliveto, la campagna di raccolta delle olive è partita in anticipo. Tra i protagonisti di questa stagione c'è l'azienda agricola biologica dei fratelli Frontali, una delle realtà più grandi della zona con i suoi 15 ettari dedicati interamente alla coltivazione dell'olivo e alla successiva trasformazione e commercializzazione diretta del prodotto.

Nata originariamente come azienda frutticola, l'attività ha cambiato radicalmente volto circa 25 anni fa in seguito a una violenta grandinata che aveva distrutto gli impianti. Una svolta positiva che ha spinto i titolari a puntare con decisione sull'olivicoltura e ad abbinare alla produzione agricola l'accoglienza in agriturismo. Grazie alla vicinanza del mare e alla storica collaborazione con i 'bike' hotel della riviera, l'azienda è oggi un punto di riferimento per il turismo enogastronomico, passando da poche decine a circa 300 degustazioni settimanali.

"Nonostante un'annata complessivamente siccitosa che ha messo alla prova la vegetazione, il bilancio è positivo - commenta **Gualtiero Frontali** - perché le alte temperature estive hanno limitato drasticamente la diffusione della mosca olearia e, grazie all'ausilio dell'irrigazione, la produzione media si attesta tra i 40 e i 60 quintali per ettaro". In campo Gualtiero e i suoi collaboratori sono impegnati a raccogliere le olive che l'annata ha contribuito a renderle 'speciali'.

Le varietà principali coltivate sono Leccino, Correggiolo e Toscano, affiancate da una quota di Maurino come impollinatore. La raccolta, iniziata a metà ottobre per concludersi a fine novembre, viene effettuata con tecniche moderne: abbacchiatori elettrici a batteria portati a spalla, che consentono di pettinare la pianta in sessioni di circa sei ore giornaliere per non sovraccaricare gli operatori, coadiuvati da reti e sistemi di aspirazione e defogliazione direttamente in campo. "I tecnici sottolineano l'importanza di anticipare leggermente la raccolta valutando la colorazione e la polpa dell'oliva – ricorda Frontali - così da preservare freschezza, fragranze e mantenere bassi i livelli di acidità". L'azienda tutti i giorni porta il raccolto all'oleificio Pasquinoni di Coriano. Qui la filiera unisce tradizione e innovazione tecnologica, a partire da un controllo rigoroso della pulizia, fattore essenziale poiché l'olio



agisce come una spugna assorbendo ogni odore. Dopo la pesa e il passaggio nella tramoggia, le olive subiscono una prima selezione con defogliatori e un lavaggio con risciacquo finale. La vera rivoluzione tecnologica si osserva nei frangitori di ultima generazione, dotati di intercapedini con acqua fredda per abbassare la temperatura della pasta. Questo accorgimento tecnico permette di preservare ed esaltare profumi, aromi e retrogusti equilibrati. Accanto a ciò, l'impiego di moderni dispositivi riduce drasticamente i tempi di lavorazione in circuito chiuso, evitando il contatto con l'ossigeno e ottenendo un prodotto di altissima qualità.

I sottoprodotti della lavorazione trovano una destinazione sostenibile: il nocciolino è riutilizzato come biomassa ad alto potere calorifico per il riscaldamento, mentre la sansa e la polpa umida sono destinate agli impianti di produzione di energia pulita.

L'olio ritorna poi al centro aziendale, dove è conservato in grandi cisterne a temperatura costante (intorno ai 19-20°C) e protetto dall'azoto per evitare l'ossidazione prima dell'imbottigliamento. "È un olio extravergine grezzo, non filtrato e delicato - conclude Frontali - che proponiamo ai nostri estimatori con assaggi nel nostro agriturismo 'Il Germoglio' e nella sala di degustazione in azienda".

Un'eccellenza territoriale capace di unire la passione per l'agricoltura, la sostenibilità biologica e l'accoglienza turistica di qualità".



Annata positiva per le olive dei colli bolognesi e della Vallata del Santerno

Alessandra Giovannini

> *Dopo un 2025 disastroso quest'anno c'è buona quantità e qualità*



DALLA REDAZIONE - La raccolta delle olive è iniziata ai primi di ottobre per **Ermanno Rocca**, che segue oltre 3.200 piante di olivo sui colli bolognesi ed è presidente della Rete Olio extra vergine di oliva Colli di Bologna che ha ricevuto a settembre il riconoscimento Igp.

"Per questa annata - racconta Rocca - ci sono buone quantità e buone rese percentuali, anche se le alte temperature e la siccità prolungata hanno dato fastidio alle piante. Lo stress idrico subito ha generato una caduta di foglie superiore al solito durante la raccolta, le drupe sono più piccole e un po' disidratate. La qualità dell'olio, dopo vari assaggi, risulta comunque elevata con sentori di amaro e piccante molto evidenti". Notizie sicuramente migliori rispetto al 2025. "Lo scorso anno - ricorda Rocca - è stato disastroso con un meno 70% per cause meteoclimatiche durante l'allegagione".

E per quanto riguarda la quantità? "Quest'anno dovrei raggiungere i 100 quintali e senza nessun problema di mosca olearia perché le alte temperature estive hanno creato un ostacolo termico alla proliferazione dell'insetto".

Dalle colline bolognesi ci spostiamo nell'areale montano della Valle del Santerno e andiamo nel podere Pratale nell'azienda agricola di **Giovanni Bettini** che, tra Borgo Tossignano e Fontanelice, nel crinale che separa la Valle del Santerno dalla Valle del Senio, coltiva oltre 2000 piante di ulivo. "La campagna di raccolta 2026 delle olive, dopo i mesi estivi caratterizzati da alte temperature e un lungo periodo siccitoso, ha avuto un esito positivo in particolare per l'assenza di attacchi del principale parassita, la mosca dell'olivo e anche per le provvidenziali precipitazioni che si sono ripetute sul finire del mese d'agosto e a metà settembre. Il ciclo di maturazione per l'andamento del clima si è presentato in ritardo vegetativo di circa una settimana nella fase fenologica dell'invaiatura, quando le olive iniziano a cambiare colore. Di conseguenza cercando di cogliere il momento ottimale per la raccolta, la decisione di iniziare a metà del mese di ottobre per terminare a fine mese". Il risultato è stato importante per la resa media percentuale ottenuta che si è attestato al 15%, in aumento di 2 punti medi rispetto allo scorso anno, e per la produzione complessiva di olio delle olivete di Podere Pratale olio Evo, in crescita quantitativa e nella qualità. Motivo di grande soddisfazione è stato il riconoscimento dell'Olio dei Colli di Bologna Igp, a conclusione del percorso avviato nel 2021 dalla rete di Olivicoltori del territorio Imolese e Bolognese, un importante risultato che dà valore al territorio. "Ora – prosegue Bettini -, l'olio Extra Vergine di oliva, blend frutto dell'olivaggio delle varietà Nostrana di Brisighella, Ghiacciolo, Correggiolo e Pendolino atto a essere riconosciuto Olio dei Colli di Bologna Igp, dopo la filtrazione, riposa in botte al Frantoio Valsanterno in attesa di completare il percorso autorizzativo da parte dell'Ente di Controllo *KIWA Cermet* per poi essere imbottigliato e confezionato per l'esclusiva vendita nella rete delle Macellerie del Contadino Clai".



Corilicoltura, il bilancio della campagna 2026 conferma la crescita della filiera

Cla.Fe.

RAVENNA – I corileti sempre più presenti nelle pianure ravennati. La coltura del nocciolo si allarga a macchia d'olio anche in Emilia Romagna, a giudicare dell'incremento delle superfici. Molte aziende agricole hanno intrapreso questa attività, trainate anche da progetti proposti da cooperative del territorio, come nel caso del Progetto Nocciolo di Terremerse.

A sei anni dal lancio dell'iniziativa, avvenuta nel 2020, la cooperativa ha superando l'obiettivo iniziale dei 400 ettari coltivati. "A trainare l'espansione sono i nuovi impianti realizzati e l'ingresso di nuovi soci nell'Organizzazione di Produttori – spiega **Giovanni Zarantonello**, responsabile del Progetto -, elementi che segnano l'ingresso dell'iniziativa in una fase di piena maturità produttiva. La campagna di raccolta 2026 ne è la conferma: presso il centro ravennate di Mezzano sono state conferite circa 100 tonnellate di nocciole, con riscontri molto positivi sia sul fronte dei volumi che su quello qualitativo".

> *"Terremerse accelera sul nocciolo: oltre 400 ettari coltivati e 100 tonnellate conferite a Mezzano*

Il tecnico descrive l'andamento produttivo dell'annata. "Nonostante ad agosto si prevedesse una raccolta rapida e concentrata, la cascola dei frutti si è prolungata fino a ottobre inoltrato - racconta -, un decorso stagionale che non ha intaccato le rese per ettaro né la sanità del prodotto: le partite conferite hanno registrato rese allo sgusciato superiori al 40% e un'incidenza molto contenuta di danni provocati da cimici e marciumi. Standard elevati che aprono ottime prospettive commerciali, sia verso l'industria di trasformazione che per il consumo diretto". Sul piano infrastrutturale, la vera svolta del 2026 è l'attivazione del nuovo impianto di pulizia, selezione ed essiccazione nello stabilimento di Mezzano. "La linea permette di lavorare tempestivamente il raccolto con una capacità di pulizia e selezione di circa 2 tonnellate l'ora e una capacità di essiccazione vicina alle 10 tonnellate, garantita da due silos dedicati. L'obiettivo - precisa - è stabilizzare subito il prodotto per preservarne le qualità organolettiche, rafforzando l'intera filiera dal campo alla commercializzazione". Il bilancio del 2026, giudicato positivo, sottolinea infine il peso decisivo delle scelte agronomiche "che vanno dalla progettazione iniziale, ovvero analisi dei terreni, piante certificate, irrigazione efficiente e corretta distribuzione degli impollinatori, fino alla gestione di precisione in campo – conclude Zarantonello -, supportata da sonde di umidità, centraline meteo e analisi fogliari: un modello integrato in cui assistenza tecnica e logistica post-raccolta diventano la chiave per consolidare la corilicoltura sul territorio".



La Patata di Bologna Dop supera le 13 mila tonnellate prodotte su una superficie di 390 ettari

BOLOGNA – L'avvio della campagna commerciale 2026/27 della Patata di Bologna Dop parte con segnali positivi. Lo comunica il Consorzio sottolineando che nella campagna 2026 la produzione complessiva ha superato appena le 13 mila tonnellate, ottenute su una superficie di circa 390 ettari. Numeri che confermano la solidità di una filiera profondamente legata al territorio bolognese e impegnata nella produzione certificata della Primura, unica varietà prevista dal Disciplinare della Patata a marchio. La campagna produttiva si è sviluppata in un contesto climatico complesso. Le temperature particolarmente elevate e persistenti registrate durante l'estate hanno richiesto infatti grande attenzione nella gestione agronomica delle coltivazioni. Nonostante queste condizioni, il prodotto mantiene le caratteristiche qualitative e distintive previste dal Disciplinare, grazie al lavoro e alla professionalità delle aziende agricole della filiera.

Sul piano commerciale, spiega un comunicato, la risposta iniziale del mercato è soddisfacente e conferma il legame di fiducia con i consumatori. La filiera guarda tuttavia al medio periodo con realismo: l'aumento dei costi di produzione, logistica, conservazione, preparazione e confezionamento, insieme all'instabilità climatica e agli investimenti necessari per mantenere gli standard Dop, rende essenziale consolidare la redditività delle aziende coinvolte.

Terreni agricoli: nel 2025 in crescita le compravendite, stabili gli affitti

> *I dati anticipati dell'indagine annuale del Crea: il valore medio nazionale sfiora i 23.000 euro ad ettaro, ma resta ampio il divario territoriale*

ROMA - Il mercato delle compravendite dei terreni agricoli riprende quota, ma con velocità diverse lungo la Penisola. Nel 2025 i valori medi crescono dello 0,9%, con un prezzo nazionale che sfiora i 23.000 euro ad ettaro e una forte forbice territoriale: dai 48.900 euro del Nord-est agli 8.600 euro delle Isole. I terreni di maggior pregio si concentrano generalmente nelle pianure, con alcune eccezioni legate a produzioni specializzate.

È quanto emerge dall'Indagine annuale sul mercato fondiario in Italia, curata dal Crea con il suo centro di Politiche e Bioeconomia, con il supporto del Conaf. Domanda e offerta restano in sostanziale equilibrio, con una lieve prevalenza della prima e un numero di scambi stabile.

Gli acquisti sono trainati soprattutto dagli agricoltori, mentre tra i venditori prevalgono quanti cessano l'attività e i proprietari di terreni ereditati che non intendono coltivarli. A orientare le scelte contribuiscono anche le misure della Pac 2023-2027 e la domanda di superfici per impianti di energie rinnovabili.

Stabile il mercato degli affitti, ma la domanda si fa sempre più selettiva. I canoni restano sostanzialmente invariati, con aumenti nelle aree più produttive. Le richieste si concentrano su terreni irrigui, accorpati, accessibili e meccanizzabili, oltre che sulle superfici destinate a colture specializzate. A sostenerle sono soprattutto le aziende strutturate, gli operatori zootecnici e i contoterzisti, mentre i terreni marginali faticano maggiormente a trovare conduttori.

Sul fronte dell'offerta pesano la cessazione delle aziende più piccole e la mancanza di ricambio generazionale. Anche le dinamiche territoriali sono differenti: nel Nord la domanda è più sostenuta nelle pianure irrigue e nei distretti zootecnici, mentre nel Mezzogiorno il mercato è meno dinamico e l'offerta più ampia nelle aree interne.

Nel complesso, gli operatori non prevedono grandi cambiamenti negli equilibri del mercato fondiario. Oltre il 40% prevede tuttavia un aumento dei terreni disponibili, soprattutto per effetto della cessazione delle attività agricole nelle aree marginali. Per gli affitti si prospetta invece una sostanziale continuità, con una domanda sempre più concentrata sulle superfici a maggiore potenziale produttivo.

(https://www.crea.gov.it/web/guest/-/terreni-agricoli-nel-2025-compravendite-in-crescita-stabili-gli-affitti)

CIA EMILIA-ROMAGNA E ASES A CONFRONTO: RAFFORZARE LA COLLABORAZIONE PER L'AGRICOLTURA SOCIALE

BOLOGNA - Si è tenuto a Bologna il 29 ottobre scorso l'incontro tra la Cia Emilia Romagna e i vertici di Ases, l'Ong promossa dalla Cia-Agricoltori Italiani. Per la Cia erano presenti il vicepresidente Lorenzo Falcioni, il direttore regionale Manuel Quattrini e la presidente regionale di Donne in Campo, Gianna Bottazzi.



Al centro del confronto, come sviluppare e rafforzare la collaborazione tra i due enti per fare dell'agricoltura sociale una protagonista sempre più riconosciuta.

Ases venne fondata nel 1975 in Belgio su iniziativa di Norberto Bellini, oggi è un'Organizzazione non governativa (Ong), senza scopo di lucro e che si basa su di un supporto volontaristico dei soci.

Realizza progetti in forma integrata a favore dei piccoli produttori agricoli (donne e uomini) dei Paesi in Via di Sviluppo per assicurare: una dimora dignitosa alle famiglie che vivono in ambito rurale; sostegno all'accesso delle famiglie rurali ai servizi educativi ed igienico-sanitari di base; accesso a terra fertile ed acqua per i contadini di scarse risorse, soprattutto donne; lo sviluppo di strutture di immagazzinaggio e di trasporto locali; accesso per i piccoli produttori ai mercati locali, regionali e globali; partecipazione dei piccoli produttori e delle loro rappresentanze nelle discussioni politiche; sostegno alle cooperative contadine locali e altre forme di organizzazione collettiva nella filiera agricola.

Agricoltura energetica vibrazionale: a i mirtilli 'crescono' meglio grazie ad un'

Claudio Ferri

MONTOMBRARO DI ZOCCA (Modena) - Agricoltura energetica vibrazionale: la definizione di questa tecnica produttiva potrebbe fare sorridere gli agricoltori più scettici perché alla base c'è un approccio olistico che considera le piante, il suolo e l'ambiente non solo come materia fisica, ma come insiemi di frequenze, onde energetiche e campi vibrazionali. In realtà c'è un presupposto scientifico concreto.



L'agricoltura energetica e l'elettrocoltura si basa sull'idea che la terra e l'atmosfera siano ricche di energia sottile, magnetica, che può essere 'catturata' e stimolata per favorire la crescita delle piante senza l'uso di fertilizzanti. Gli strumenti utilizzati sono antenne atmosferiche in metallo, come lo sono 'piramidi' e ' spirali', oltre a magneti e rocce come il basalto: sono in atto progetti sperimentali, come l'orto energetico di Villa Le Corti, a San Casciano in Val di Pesa (Firenze). All'interno dei giardini storici della tenuta dei Principi Corsini è in atto, infatti, un progetto sperimentale avviato nel 2024 sulla confusione sessuale vibrazionale. In ambito più strettamente scientifico l'uso mirato di micro-vibrazioni meccaniche trasmesse attraverso i tralci o i supporti delle piante può contrastare gli insetti dannosi, un procedimento studiato e sviluppato pionieristicamente da enti come la Fondazione Edmund Mach. Le specifiche vibrazioni emesse possono, ad esempio, disturbare la comunicazione e l'accoppiamento delle cicaline della vite, riducendo l'uso di fitosanitari.

Un esempio di questo 'modus cultivandi' è nel Modenese, a Montombraro, una frazione di Zocca, dove **Martina Rubini** ha avviato la sua azienda fondata osservando i principi dell'elettrocoltura. L'azienda occupa una superficie in parte boschiva, con colture di mirtilli, lavanda, ciliegie e olive, tutte con la tecnica vibrazionale. La Rubini ha aperto l'attività nel 2021, dopo una carriera da avvocata: un cambio di vita radicale, racconta, nato quasi per caso. Attraverso conoscenze e passaparola ha incontrato l'agronomo **Mauro Pizzirani** che le ha introdotto questo metodo cui si è affidata fin dal primo momento. "I benefici sulla salute delle piante - afferma Martina -, si vedono bene". Con il supporto del tecnico Pizzirani, l'agricoltrice ha installato nei campi delle antenne che captano energia. "Si tratta di un'agricoltura che si serve della fisica in tutte le sue forme: 'energetica' per il tipo di energia impiegata, 'vibrazionale' perché - spiega Pizzirani -, dove c'è vibrazione c'è vita. Grazie a queste tecniche, le piante si sviluppano meglio, sono protette, risultano più produttive e più forti, quindi si ammalano meno, con ricadute positive anche sulla resa".







I mirtilli freschi vengono a giugno e luglio, con un prolungamento ad agosto e sono venduti direttamente in azienda, ma anche al Mercato Ritrovato di Bologna. Durante l'anno restano disponibili le composte e i succhi di mirtillo. L'impianto di irrigazione è alimentato da un laghetto che, spiega Pizzirani, funziona secondo gli stessi principi. L'acqua, trattata con particolari rocce e calibrate in base alle esigenze aziendali, risulterebbe più efficiente dal punto di vista idrico e ridurrebbe il fabbisogno delle piante. "Quanto all'antenna, collocata nel punto più a sud del filare, dispone di diversi sistemi di captazione dell'energia, che 'raccolta' scende lungo i fili di sostegno dei filari energizzando i mirtilli. "L'antenna – precisa Pizzirani – contribuisce anche ad allontanare i fenomeni grandinigeni". Dai filari di mirtilli di Montombraro al piatto, il passo è breve: nell'agriturismo 'La Persiana', in località Ciano di Zocca, la cucina tradizionale dell'Appennino modenese si sposa parzialmente con le tecniche

Montombraro antenna speciale

vibrazionali adottate in campo. A raccontarlo sono lo *chef* **Marco Zanolini** e l'agriturista Laura Sola che aggiunge valore a una cucina tipicamente montanara (immancabili crescentine e gnocco fritto nel menu). A conferire ulteriore qualità alle portate viene usata una piramide in metallo, usata per 'caricare' i prodotti prima che arrivino in tavola. "Il punto di partenza - spiega Zanolini - è sempre una materia prima di buon livello, che rispetti già determinati riti ancestrali. Su questa base si interviene con alcuni strumenti: la piramide, appunto, ma anche spirali metalliche: il suono che emettono materiali come ottone e il bronzo emettono vibrazioni giuste, onde che si trasmettono al vino e ad altri prodotti". **Laura Sola** conferma i risultati di un'operazione semplice, ma efficace. La nostra cucina è profondamente radicata nel territorio montano - dice - ci sono le crescentine, più note come tigelle, accanto ai grandi salumi, il Parmigiano Reggiano, le marmellate prodotte in azienda: ciliegie, zucca e cedrina, amarene, fichi, tutte ottenute dalla frutta degli impianti di proprietà. Poi gli immancabili tortellini in brodo, le tagliatelle ed i tortelloni. Anche il Pignoletto - prosegue Laura - è prodotto in azienda, rifermenta in bottiglia, senza lieviti aggiunti oltre a quelli naturali del vino e senza filtrazione: cerchiamo di portare avanti la tradizione, dall'inizio alla fine". Una proposta dell'agriturismo è la pasta a forma di spirale, fatta al torchio, quindi secondo tradizione, ma con una forma pensata per richiamare le spirali usate nella tecnica dell'elettrocoltura. "È un procedimento laborioso - ammette Laura ma dà soddisfazione". Tutti i prodotti serviti, dall'acqua alla farina, dai lievitati alla pasta, passando per il lievito, sono stati 'caricati' sotto la piramide prima di essere lavorati. Un'opportunità, spiega la titolare, per migliorare il prodotto e cominciare a introdurre queste tecniche nella cucina quotidiana, abbinando la tradizione del territorio all'innovazione. Quanto alla differenza percepita, Laura non ha dubbi: pur confessando di non voler essere molto tradizionalista, percepisce chiaramente un miglioramento. La lievitazione, conferisce ulteriore leggerezza e croccantezza a crescentine e gnocco fritto, mentre la pasta acquisisce più consistenza e sapore. Non che prima non fosse buona conclude -, ma l'abbinamento con questa tecnica ha aggiunto, a mio giudizio, un valore al prodotto".









I sottoprodotti di cantina non si buttano, anzi diventano risorsa

CESENA – Tralci e rami rimossi dalla potatura, fecce e vinacce avanzate dalla vinificazione non sono più soltanto scarti della produzione vitivinicola da smaltire ma possono tornare nel vigneto sotto forma di risorsa, contribuendo a rendere il suolo più fertile, permettendogli di trattenere meglio l'acqua e di immagazzinare carbonio. È questa la logica alla base di M.Or.Vi.S.A. – Applicazione di matrici organiche innovative (compost e *biochar*) per la gestione sostenibile ed efficiente del suolo e della risorsa idrica in vigneto, progetto finanziato dalla Regione Emilia Romagna (con Ri.Nova nel ruolo di capofila) che punta a sperimentare nuove strategie per contrastare il progressivo impoverimento dei suoli utilizzati in viticoltura e gli effetti sempre più evidenti del cambiamento climatico.

Il punto di partenza, recita un comunicato, è un problema che riguarda direttamente la capacità produttiva futura dei vigneti: un mix di fattori che unisce la diminuzione della sostanza organica nei suoli, la conseguente perdita di fertilità e biodiversità, l'aumento del fabbisogno di acqua e il crescente ricorso a fertilizzanti di sintesi. Il progetto prova a trasformare queste criticità in un'opportunità attraverso i principi dell'economia circolare, recuperando sottoprodotti della filiera agroalimentare e vitivinicola e restituendoli al suolo in tre formati diversi: ammendante compostato (un fertilizzante naturale ottenuto dal compostaggio dei rifiuti organici), biochar (carbone vegetale speciale ad alto contenuto di carbonio che si ottiene riscaldando, in carenza di ossigeno, residui di biomassa vegetale, come gli scarti agricoli o le potature) e CB MIX, una miscela delle prime due. L'ammendante compostato utilizzato nelle prove viene prodotto a Faenza anche a partire da residui della filiera vitivinicola, mentre il biochar deriva dal trattamento mediante pirolisi di materiale legnoso che può provenire anche dalla potatura dei vigneti. L'obiettivo del progetto è verificare quanto queste matrici possano contribuire nel tempo ad aumentare il contenuto di sostanza organica, migliorare la fertilità e la capacità del terreno di trattenere l'acqua, favorire lo stoccaggio del carbonio e ridurre la necessità di concimazioni minerali.



Le sperimentazioni si svolgono nel campo prova di Astra-Innovazione e Sviluppo a Tebano (Ravenna), dove dal 2019 vengono confrontate parcelle sottoposte a differenti trattamenti di fertilizzazione. Si tratta quindi di un monitoraggio di lungo periodo, proseguito nel tempo attraverso diversi progetti di ricerca e che, nell'ambito di M.Or.Vi.S.A., interessa le annate agrarie 2025 e 2026. I dati raccolti nel 2025 hanno confermato le prime indicazioni positive: l'apporto di compost e biochar consente di restituire al suolo carbonio e sostanza organica provenienti da sottoprodotti che altrimenti dovrebbero essere gestiti diversamente e, nel caso dell'ammendante compostato, anche preziosi nutrienti. I primi rilievi mostrano inoltre una maggiore vigoria delle piante e una resa di uva per ceppo più elevata, senza effetti negativi sulla qualità delle uve o sulla loro attitudine alla vinificazione. Indicazioni interessanti arrivano anche dalla cantina: i vini ottenuti dalle parcelle trattate con matrici ammendanti hanno mostrato nel 2025 un profilo organolettico tendenzialmente più intenso, sia per alcuni descrittori olfattivi sia per la struttura gustativa. "I primi risultati sono incoraggianti perché indicano che questo approccio può sostenere la vigoria e la produttività delle piante spiega **Alessandro Buscaroli,** referente del progetto per l'Università di Bologna - mantenendo allo stesso tempo una buona qualità delle uve e del vino. Ora il lavoro prosegue per comprendere in maniera più puntuale gli effetti di lungo periodo sul suolo, sulla biodiversità e sulla capacità di affrontare gli stress legati al cambiamento climatico".

IN AUMENTO LE GIACENZE DI VINO

Le analisi e i commenti più recenti sul settore vitivinicolo italiano ed emiliano-romagnolo, basati sui dati ufficiali del report "Cantina Italia" dell'Icqrf (Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi del Ministero dell'Agricoltura), evidenziano una situazione di forte tensione e di surplus nelle cantine. Le cantine italiane registrano volumi di vino in giacenza elevati (segnando un incremento tendenziale rispetto all'anno precedente intorno al +7%). Le principali organizzazioni di categoria parlano apertamente di una fase critica, sottolineando che il tempo delle semplici analisi è terminato. Viene evidenziata una difficoltà generale del mercato nell'assorbire la produzione.

Con l'arrivo della nuova vendemmia, gli spazi di stoccaggio rischiano il collasso, aumentando la pressione commerciale sui produttori e sui consorzi. L'eccesso di offerta, unito a una frenata dei consumi interni e dell'*export* in alcune aree chiave, sta trascinando verso il basso i listini medi del vino italiano. L'Emilia Romagna si conferma saldamente tra le primissime regioni italiane per volume di vino stoccato nelle cantine (attorno ai 6,2 milioni di ettolitri), subito dopo giganti come il Veneto e la Puglia. La vocazione produttiva della regione, trainata da grandi denominazioni, vini frizzanti (come il Lambrusco) e vini da pasto o Igp, amplifica l'impatto delle giacenze alte: gli operatori e i consorzi emiliani si trovano a fronteggiare la stessa morsa che stringe il Paese: da un lato la necessità di difendere il valore del prodotto agroalimentare simbolo del territorio, dall'altro la pressione di una giacenza che non defluisce con la rapidità desiderata a causa dei cambiamenti nelle abitudini di consumo globali.

Di fronte a questo scenario di "botti piene", il dibattito tra produttori e istituzioni si è focalizzato su interventi strutturali urgenti: riduzione delle rese e dei vigneti. Si discute apertamente di misure di restrizione produttiva, tagli volontari o obbligatori delle rese per ettaro e persino di campagne di estirpo mirato per riequilibrare il mercato.

Inaugurato il nuovo Caab, un 'food hub' completo e partner della città di Bologna

S.A.

BOLOGNA - Un investimento da quasi 11 milioni di euro (di cui 10 finanziati dal Pnrr) trasforma il Centro Agro-Alimentare di Bologna (Caab) in un hub logistico moderno, verde, tecnologico e integrato con il territorio. Al taglio del nastro del nuovo Centro agroalimentare, inaugurato l'11 novembre scorso, accanto al presidente di Caab **Marco Marcatili** e vicepresidente nazionale di Italmercati, sono intervenuti il ministro dell'Agricoltura, **Francesco Lollobrigida**, il governatore dell'Emilia Romagna **Michele de Pascale**, l'assessore Scuola e Agricoltura del Comune di Bologna **Daniele Ara** e il presidente di Fedagromercati-Confcommercio **Valentino Di Pisa**.

Presenti, tra gli altri, il rettore dell'Unibo **Giovanni Molari** e il capo dipartimento del Masaf **Marco Lupo** che ha seguito passo passo il progetto dell'hub bolognese.

Frutto di cinquanta procedure, le sette opere strategiche sono state completate nei tempi assegnati, con il programma che dà concretezza a quanto era stato presentato nella primavere del 2023, al momento in cui venne presentato il progetto agli azionisti. Il cuore dell'intervento è la coibentazione e il raffreddamento della grande tettoia centrale di carico da circa 5.000 metri quadrati, destinata a diventare il fulcro delle nuove funzioni logistiche, affiancata da nuove celle frigorifere esterne per potenziare la catena del fresco e ridurre gli sprechi alimentari.

Accanto all'ortofrutta, storico *core business* del Centro, il Caab si apre a nuove vocazioni commerciali: sono stati infatti ristrutturati gli spazi per il mercato ittico e i generi vari e realizzati nuovi magazzini e celle per la filiera delle carni. Un capitolo importante riguarda l'energia e la mobilità sostenibile. Il nuovo impianto fotovoltaico, abbinato a sistemi di accumulo a batterie, punta a produrre fino a 20 megawatt rinnovabili entro il 2030, un traguardo unico in Italia e nell'Unione Europea. L'obiettivo è rafforzare l'autonomia energetica della piattaforma e

> *Si tratta di sette opere strategiche con tettoia coibentata, fotovoltaico,* e-commerce*, droni e apertura alle filiere delle carni e del pesce*



alimentare i futuri fabbisogni della logistica elettrica verso il centro urbano — in collegamento diretto con il Mercato delle Erbe — e verso l'area servita. Sul fronte dell'innovazione debutta una piattaforma digitale con vetrina virtuale per l'*e-commerce* per ampliare le opportunità commerciali degli operatori, insieme all'aggiornamento delle reti e della movimentazione merci.

Potenziata anche la sicurezza con nuova videosorveglianza e droni dotati di intelligenza artificiale, cui si aggiungono 1.500 metri quadrati di parcheggi coperti con colonnine di ricarica, luci a Led, viabilità in calcestruzzo drenante, controllo accessi e pesatura dinamica *Weight in Motion*. "Abbiamo tradotto la visione del 2023 in opere concrete per Bologna e il Centro-Nord, costruendo un *food hub* completo e partner della città", ha sottolineato Marcatili, affiancato dal direttore generale **Alessandro Bonfiglioli** e dal direttore di mercato **Duccio Caccioni**. Di Pisa ha chiesto che i mercati restino protagonisti del settore, mentre il presidente De Pascale "il Caab consolida un punto di forza dell'agroalimentare regionale". Infine



l'assessore Ara ha sottolineato come il Caab tenga insieme ogni passaggio dai campi fino al dettaglio, rendendo il sistema più vicino a imprese e cittadini.

La rivoluzione verde dell'Irlanda rurale: scientifica gli agricoltori investono in

Claudio Ferri

DUBLINO - Nelle contee irlandesi di Offaly e Meath, la zootecnia sta vivendo una trasformazione profonda, dimostrando come la tradizione agricola familiare possa integrarsi con la sostenibilità ambientale e l'alta tecnologia. Tre realtà emblematiche, due aziende agricole d'avanguardia e il principale centro di ricerca nazionale del settore hanno tracciato la rotta di un modello produttivo basato sul pascolo, attento alla tutela delle acque, al benessere animale e alla riduzione delle emissioni.

L'occasione per conoscere le strategie dell'Irlanda per il settore zootecnico è stato un incontro – e alcune visite - promosse dalla Direzione generale dell'Agricoltura della Commissione europea. In concomitanza del 'National Ploughing Championships", una delle principali competizioni di aratura europee svolta a Screggan, Tullamore, nella contea di Offaly, la Commissione Ue ha organizzato alcuni incontri con visite in aziende zootecniche. Oltre al Commissario per l'Agricoltura e l'Alimentazione, **Christophe Hansen**, hanno partecipato alla fiera irlandese (che accoglie ogni anno fino a 300.000 visitatori) anche i funzionari della Commissione che erano presenti alla manifestazione con uno *stand* per rispondere a domande in tema di Pac e futuro del settore agricolo. Il Commissario Hansen, a Dublino, ha presenziato il terzo 'Dialogo sulle politiche giovanili', incentrato sulle politiche adottate per il ricambio generazionale in agricoltura e sulla strategia dell'Ue per il settore zootecnico.

L'immersione nel tessuto agricolo dell'Irlanda ha avuto inizio a Clonbullogue, nella contea di Offaly, dove la *Ballydermot Organic Farm* ha raccontato una storia lunga un secolo.



Appartenente alla famiglia Gill da circa 100 anni, l'azienda è oggi guidata da **Ken Gill**, sessantunenne esponente della terza generazione. Nata originariamente per la produzione di latte, l'attività si è orientata da due generazioni verso l'allevamento di bovini da carne. La svolta decisiva è arrivata nel 2013 quando Ken, dopo aver affiancato i genitori per quarant'anni, ha raccolto il testimone dal padre convertendo l'intera impresa al metodo biologico, spinto dalla volontà di costruire un sistema agricolo più rispettoso dell'ambiente.

Su una superficie complessiva di 120 ettari, di cui circa 90 agricoli, quasi interamente dedicati a prati e pascoli e con 5-10 ettari inseriti in rotazione per coltivare avena destinata al consumo umano, trifoglio rosso e foraggere autunno-vernine, Ken alleva circa 200 capi, prevalentemente di razza Limousin. La gestione è affidata allo stesso agricoltore che si avvale del supporto di terzisti. L'azienda conferisce l'intera produzione ad un macello biologico: il 30% della carne resta sul mercato irlandese, mentre il 70% viene esportato verso altri Paesi dell'Unione Europea.

Inserita nel programma dimostrativo *Teagasc Future Beef* (nel riquadro a lato), l'azienda basa la propria efficienza sulla misurazione scientifica dell'erba introdotta tramite il progetto *Better Beef*, che ha permesso di ottimizzare qualità e disponibilità del foraggio. Sul fronte ecologico, l'adesione all'iniziativa europea *Farming for Water EIP* si traduce in opere concrete per proteggere le risorse idriche: canali di scolo con argini vegetati (potenziati nel 2026 per rallentare il deflusso e trattenere sedimenti e nutrienti), uno stagno in zona umida, l'esclusione del bestiame dai corsi d'acqua, colture di copertura e piani mirati per la gestione dei nutrienti e dell'acqua piovana. Completano il quadro 22 ettari di bosco messo a dimora diversi anni fa messi e querce, oltre a 4,8 ettari di ceduo di salici a ciclo bre-



tra pascoli biologici, robotica e ricerca sostenibilità



ve che riforniscono di biomassa una vicina centrale elettrica. A pochi chilometri di distanza, a Daingean (contea di Offaly), l'azienda lattiero-casearia di **Colm** e **Millie McIntyre** rappresenta un modello esemplare di connubio tra gestione famigliare, pascolo e automazione. La tenuta, acquistata dal nonno di Colm nel 1936, è condotta insieme dai coniugi dal 2002 con l'aiuto part-time dei quattro figli. Insignita del *Lakeland Dairies Sustainability Award* per il 2026, l'impresa gestisce 92 ettari suddivisi in tre appezzamenti e una mandria di 105 vacche da latte — principalmente incroci di Frisona affiancati da Jersey, Fleckvieh, Norwegian Red e Montbéliarde — con una resa media annua di circa 6.500 litri per capo.



Il pascolo segue il metodo "Abc": nell'arco delle 24 ore le bovine ruotano su tre aree distinte (otto ore ciascuna), delimitate da recinzioni elettrificate mobili spostate quotidianamente. Il cuore tecnologico è affidato ai sistemi di mungitura robotizzati, che dosano mangimi concentrati su misura e monitorano costantemente la conducibilità del latte. Questo controllo consente di individuare precocemente eventuali segnali di mastite, garantendo il rispetto del divieto assoluto di antibiotici richiesto dalla cooperativa *Lakeland Dairies*, cui è conferito il 100% del latte nel rispetto di severi standard su carica batterica, cellule somatiche, urea, grassi e proteine.

L'impegno ambientale, avviato nel 2000 attraverso programmi nazionali ed europei, comprende pannelli solari per ridurre l'impronta di carbonio, risemine con trifoglio per limitare l'azoto chimico, analisi periodiche del suolo, fasce tampone lungo tutti i corsi d'acqua e l'uso da 14 anni di spandiliquami a basse emissioni. Per il futuro, Colm e Millie puntano sulla selezione genetica e sull'installazione di analizzatori in linea sui robot per monitorare grassi, proteine e lattosio, lasciando nel contempo ai figli la libertà di studiare all'università e viaggiare prima di decidere se proseguire l'attività di famiglia.

Millie, infine, è molto impegnata nel dialogo e nella divulgazione delle informazioni tecniche e periodicamente organizza incontri con le allevatrici della zona, numerose e con ruoli importanti nelle imprese e nel sociale

TEAGASC GRANGE: IL MOTORE SCIENTIFICO DELL'AGROALIMENTARE IRLANDESE

A supportare questa transizione ecologica e produttiva è *Teagasc*, l'ente nazionale irlandese per la ricerca, la consulenza e la formazione agroalimentare.

Con un *budget* operativo annuo superiore ai 160 milioni di euro — finanziato per il 75% dallo Stato irlandese e da fondi UE —, circa 1.100 dipendenti in 55 sedi e un portafoglio di 300 progetti condotti da 500 tecnici e ricercatori, l'ente rappresenta il pilastro scientifico del mondo rurale del Paese.

Per il comparto delle carni bovine, il punto di riferimento è il Centro di ricerca e innovazione di Grange, a Dunsany nella contea di Meath. Qui gli studi si concentrano su genetica, nutrizione, benessere animale, qualità delle carni e ottimizzazione della gestione dei pascoli per coniugare redditività e tutela ambientale.

Il centro dispone di 250 ettari di prati e strutture capaci di ospitare oltre 1.100 bovini, equipaggiate con tecnologie avanzate come i sistemi *Broadbent/Calan Gates* per monitorare l'alimentazione individuale di 300 capi, un impianto completamente automatizzato per altri 100 animali e laboratori molecolari e di analisi dei foraggi, trasferendo direttamente in campo le innovazioni per l'agricoltura del futuro.

Donne in Campo Emilia Romagna: difen proteggere agricoltura, ambiente e ter

Erika Angelini

> *Consumo di terre coltivabili, fertilità dei terreni e tutela del territorio al centro del convegno organizzato dall'associazione in occasione della Giornata Internazionale della Donna Rurale*



BENTIVOGLIO (Bologna) – Il suolo agricolo eroso da eccessiva urbanizzazione, agrivoltaico a terra e sempre più povero di sostanza organica. Il convegno di Donne in Campo Emilia-Romagna, che si è tenuto lo scorso 11 novembre al Museo della Civiltà Contadina di Bentivoglio in occasione della Giornata Internazionale della Donna Rurale, ha acceso i riflettori su uno dei temi più caldi del momento: "Il benessere e il rispetto del suolo". Una risorsa chiave per l'agricoltura, elemento fondante di tutto il sistema agrario e un asset per la tenuta idrogeologica dei territori.

In apertura, dopo i saluti istituzionali di **Elisabetta Fini**, presidente Istituzione Villa Smeraldi, Museo della Civiltà Contadina, la sindaca di Bentivoglio **Alice Vecchi** ha subito portato alla luce il "dilemma" che vivono le aziende agricole: "Nel territorio di Bentivoglio ci sono tante richieste per il fotovoltaico: chi lo produce spiega che è ovviamente più semplice una grande superficie a un unico produttore, piuttosto che utilizzare le superfici dei tetti delle singole aziende. D'altra parte, gli agricoltori ricevono proposte economiche interessanti in questo momento di crisi. Compito di un amministratore è quello di trovare una sintesi e magari orientare chi produce energia verso altre soluzioni che non prevedano il consumo eccessivo di suolo agricolo".

A seguire, dopo il video messaggio di ringraziamento dell'assessore all'agricoltura e all'agroalimentare, caccia e pesca, **Alessio Mammi**, collegato da Bruxelles per la discussione sulla Pac, la presidente di Donne in Campo, **Gianna Bottazzi** ha ribadito il ruolo essenziale del suolo per la tenuta dell'economia agricola e dei territori: "Il suolo non è semplicemente la superficie che coltiviamo, ma una risorsa fondamentale. Da esso dipendono la produzione del cibo, la biodiversità, la gestione dell'acqua e l'equilibrio degli ecosistemi. È una ricchezza preziosa e fragile e difenderlo significa proteggere non solo l'agricoltura, ma anche la sicurezza alimentare, il paesaggio e il futuro delle nostre comunità rurali. In questo le imprenditrici agricole possono e devono avere un ruolo fondamentale perché sono da sempre custodi di conoscenze e pratiche che possono contribuire a preservare e migliorare la salute dei terreni non solo per il presente, ma per il futuro delle prossime generazioni".

Giuseppe Corti, docente di Pedologia presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche, ha spiegato che "Il consumo del suolo a scopo edificatorio – in Emilia Romagna l'urbanizzazione è già arrivata alla preoccupante soglia del 15% - in particolare su versanti montani e collinari, aumenta la velocità dell'acqua verso valle. Questo fenomeno innesca un'eccessiva erosione che riduce lo spessore dei terreni e asporta la frazione più fertile del suolo, riducendo il contenuto di sostanza organica. Una perdita che compromette la capacità naturale del terreno di assorbire e trattenere l'acqua piovana, un danno all'agricoltura perché porta l'esigenza di irrigare precocemente, ma anche ambientale perché incrementa il rischio idraulico, favorendo il dissesto idrogeologico e le alluvioni. È inoltre indispensabile ritornare alle buone pratiche tradizionali delle sistemazioni agrarie e forestali sui pendii". A seguire sono stati presentati due progetti di ricerca che hanno l'obiettivo di incrementare la conoscenza del suolo e adottare buone pratiche rigenerative dei terreni.

Nadia Fellini della Cooperativa Controvento ha spiegato, attraverso un vero e proprio "gioco" il progetto europeo Loess, finanziato dal programma *Horizon Europe*, dedicato al recupero e alla tutela della salute del suolo attraverso percorsi

dere il suolo per ritorio

educativi, rivolti ai portatori di interesse e studenti.
Enrico Gabrielli di Deafal Ets ha raccontato il progetto RigeneraRE che promuove l'agricoltura organica e rigenerativa per migliorare la fertilità e la biodiversità dei suoli, contrastare gli effetti dei cambiamenti climatici e favorire una gestione sostenibile delle risorse naturali. In conclusione del convegno, dopo l'intervento di **Claudia Cavazzoni**, referente per Donne in Campo Cia Emilia Centro che ha parlato della sua esperienza di imprenditrice agricola, le conclusioni sono state affidate a **Lorenzo Catellani**, presidente Cia Emilia Romagna che ha tirato le fila della giornata: "Le energie rinnovabili possono rappresentare un'opportunità positiva per l'agricoltura, al punto che Cia ha creato una società energetica nazionale per supportare i produttori nella gestione di piccoli impianti integrati nell'attività aziendale. Occorre però prestare la massima attenzione per evitare la deriva di una copertura incontrollata di suolo agricolo: il rischio concreto, infatti, è che la tendenza a 'pannellare' superfici immense, capaci di superare persino i 2 mila ettari, risponda a logiche di grandi investimenti finanziari esterni anziché a un vero sviluppo agricolo. Poiché il terreno e l'acqua costituiscono risorse primarie fondamentali, diventa dunque indispensabile normare la diffusione degli impianti indirizzandoli verso i tetti o aree industriali dismesse. Soltanto attraverso un presidio attivo delle organizzazioni agricole si potrà evitare l'occupazione cieca del suolo, garantendo una transizione energetica vantaggiosa per le aziende, nel rispetto del suolo agricolo."
Al termine dell'evento sono state consegnati tre riconoscimenti alle "Donne in campo" che hanno guidato l'associazione e la guideranno nel futuro: **Miriana Onofri**, presidente uscente di Donne in Campo Emilia-Romagna e le due ferraresi **Rina Paparella** e **Jennifer Felloni**, per il passaggio di testimone da coordinatrice di Donne in Campo Ferrara.



imola

Al Comune di Imola il premio Bandiera Verde



ROMA - Il Comune di Imola è stato ufficialmente insignito della Bandiera Verde Agricoltura 2026, il prestigioso riconoscimento assegnato da Cia-Agricoltori Italiani alle amministrazioni che si distinguono per politiche e interventi a favore della valorizzazione delle risorse agricole e ambientali, dello sviluppo sostenibile e della crescita socioeconomica del territorio.
Il riconoscimento premia le iniziative sviluppate nel tempo dal Comune di Imola a sostegno dell'agricoltura e per la tutela e la promozione del patrimonio rurale, paesaggistico ed enogastronomico locale. Un impegno concreto che si dimostra nelle varie azioni mirate intraprese in questi anni: dai contributi diretti destinati alle aziende agricole colpite dalle alluvioni del 2023 al rinnovo della convenzione con Agrifidi Uno Emilia Romagna per favorire l'accesso al credito e sostenere gli investimenti, dal bando fossi per la manutenzione e la regimentazione delle acque a prevenzione del dissesto idrogeologico alla valorizzazione delle produzioni d'eccellenza come l'Albana Docg e l'Olio dei Colli Bolognesi Igp, fino al lancio del brand "Dal cuore di Imola" per promuovere i prodotti agroalimentari nel mondo. Un impegno strutturale e sistemico che ha visto l'Ente impegnato anche nella difesa e la valorizzazione della biodiversità, sulle politiche di adattamento al cambiamento climatico e per il contrasto agli sprechi alimentari.
"La nostra agricoltura non è solo identità e tradizione, ma rappresenta una vera e propria strategia di lungo periodo per il futuro del territorio, basata su lavoro, impresa, innovazione, qualità alimentare e presidio ambientale " evidenziano il sindaco **Marco Panieri**, la vicesindaca **Elisa Spada** e l'assessore all'agricoltura e allo sviluppo economico **Pierangelo Raffini**. "Questo prestigioso riconoscimento ci riempie di orgoglio, ma soprattutto costituisce un ulteriore e prezioso stimolo a fare ancora meglio, dandoci la spinta per continuare con determinazione lungo il percorso già avviato a fianco delle nostre aziende agricole e delle associazioni di categoria".
"A nome di tutto il consiglio direttivo, siamo molto contenti di aver candidato il Comune di Imola al premio Bandiera Verde - dichiara **Jacopo Giovannini**, presidente di Cia Agricoltori Italiani Imola -. Siamo stati ancora più soddisfatti nel vederlo premiato. Per questa edizione abbiamo scelto di non candidare un'azienda ma il Comune perché crediamo che se è premiato il comune viene premiato tutto il territorio".

reggio emilia

Un progetto che nasce per rispondere a un bisogno sempre più evidente, ovvero l'aumento delle situazioni di fragilità e delle richieste di sostegno alimentare

Cia e Caritas insieme per un Natale di solidarietà

Luca Soliani

REGGIO EMILIA - La solidarietà passa anche attraverso il cibo, il lavoro degli agricoltori e la capacità di una comunità di prendersi cura delle persone più fragili. Con questo spirito Cia Reggio Emilia, in collaborazione con Caritas Diocesana di Reggio Emilia-Guastalla, rilancia "Solidarietà a km0", l'iniziativa benefica che unisce la valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali a un aiuto concreto per le famiglie e le persone in condizioni di difficoltà economica.

Un progetto che nasce dalla volontà di rispondere a un bisogno sempre più evidente: l'aumento delle situazioni di fragilità e delle richieste di sostegno alimentare, in un contesto economico nel quale il costo della vita continua a pesare sui bilanci di tante famiglie.



L'appuntamento è ogni sabato di dicembre, fino all'ultimo sabato prima di Natale, nella cornice di piazza Fontanesi a Reggio Emilia, in occasione del tradizionale Mercato Contadino. Qui sarà allestito il doppio gazebo Cia-Caritas, con la presenza delle volontarie di Donne in Campo – Cia Reggio Emilia, punto di riferimento per raccogliere le adesioni e promuovere le diverse forme di partecipazione. Due le possibilità per contribuire. La prima è quella del "Pacco di Natale Cia", che permette di trasformare gli acquisti delle feste in un gesto di solidarietà. I cittadini potranno acquistare direttamente dai produttori agricoli associati a Cia Reggio Emilia le eccellenze del territorio da portare sulle proprie tavole o da regalare: formaggi, vini locali, aceto balsamico, farine di grani antichi, salumi, savurett e tante altre specialità locali. I prodotti acquistati resteranno naturalmente a disposizione degli acquirenti, che potranno portarli a casa e godersi le proprie eccellenze. Sarà sufficiente consegnarli temporaneamente al gazebo Cia, dove verranno confezionati gratuitamente in un elegante pacco natalizio. Per ogni pacco confezionato, Cia Reggio Emilia donerà un pasto completo alla Caritas Diocesana. La seconda modalità è quella del contributo diretto. Sarà possibile acquistare prodotti alimentari in piazza Fontanesi oppure portare da casa generi alimentari da consegnare al punto di raccolta Cia-Caritas. Tutto il materiale sarà successivamente recapitato alle mense Caritas.

"Cia è da sempre vicina alla propria comunità e sente la responsabilità di contribuire concretamente al suo benessere – sottolinea Valeria Villani, presidente di Cia Reggio Emilia –. Di fronte all'aumento delle famiglie che si trovano in difficoltà, abbiamo voluto raccogliere prontamente l'appello di Caritas per il reperimento di generi alimentari. Con "Solidarietà a km0" dimostriamo come sia possibile mettere insieme il sostegno alla filiera corta, la valorizzazione delle eccellenze agricole reggiane e l'attenzione verso chi ha più bisogno. Sono due dimensioni che appartengono entrambe alla nostra idea di agricoltura e di comunità, e siamo orgogliosi di poter dare il nostro contributo".

Un'iniziativa che punta anche a rendere la solidarietà semplice, immediata e alla portata di tutti. «Il periodo natalizio è tradizionalmente legato ai regali e alla condivisione – evidenzia Villani –. Con il Pacco di Natale Cia vogliamo fare in modo che un acquisto possa diventare immediatamente un gesto di generosità. Scegliere i prodotti dei nostri agricoltori significa sostenere il territorio e, allo stesso tempo, contribuire a garantire un pasto a chi ne ha bisogno".

Il valore dell'iniziativa è confermato dall'esperienza quotidiana di Caritas, che attraverso una rete di mense e servizi alimentari sostiene un numero crescente di persone.

"Un sentito grazie a Cia Reggio Emilia – spiega **Marco Colombo**, responsabile area alimentare Caritas reggiana -. Con questa collaborazione e con la generosa donazione, Cia non sostiene solo un pasto caldo, ma anche tutto quel lavoro quotidiano che di solito nessuno vede. Significa garantire cura e accoglienza a oltre 600 persone nelle sei mense diffuse, con una media di 137 pasti al giorno. Significa recuperare 165 tonnellate di alimenti, per lo più eccedenze che altrimenti diventerebbero scarto. E significa tenere aperto uno spazio di ascolto: nelle mense sono stati oltre 1.500 i colloqui informali, tra un piatto e l'altro, spesso con persone che altrove non troverebbero qualcuno con cui parlare. Per noi la mensa è prima di tutto un luogo dove ci si siede insieme, e un contributo come questo ci permette di custodirlo".

Accanto alla solidarietà, il Mercato Contadino proporrà anche un'occasione di festa e coinvolgimento per i cittadini. Nelle giornate del 5, 12 e 19 dicembre tornerà infatti la "Lotteria del Contadino", organizzata dagli imprenditori agricoli del mercato associati a Cia. L'estrazione dei biglietti vincenti si terrà il 19 dicembre. In palio pacchi natalizi contenenti una selezione delle gustose eccellenze agroalimentari reggiane.

ferrara

Il riconoscimento è stato assegnato alla storica realtà ferrarese per l'impegno nel saldare agricoltura e collettività locale

Al Consorzio Uomini di Massenzatica il premio speciale "Bandiera Verde Agricoltura"

Erika Angelini

FERRARA - Il Consorzio Uomini di Massenzatica (Cum) ha ottenuto il prestigioso Premio Speciale nell'ambito della 24ª edizione del premio "Bandiera Verde Agricoltura".

Il premio è stato assegnato dal Comitato esaminatore della Confederazione guidata dal presidente nazionale **Cristiano Fini** per l'impegno e la dedizione con cui la storica istituzione ferrarese ha saputo saldare in modo esemplare il legame tra l'attività agricola e la collettività locale, valorizzando un patrimonio di sviluppo rurale sostenibile, salvaguardia ambientale e coesione sociale fondato sul lavoro condiviso da intere generazioni.

In occasione della premiazione nella capitale, il presidente di Cia-Agricoltori Italiani Ferrara, **Massimo Piva**, presente insieme al direttore **Luca Simoni** e alla responsabile del servizio fondiario, **Liana Vaccari**, ha espresso il plauso di tutta la struttura confederale al presidente del Cum, Carlo Ragazzi: "È con grande orgoglio e vivissima soddisfazione che celebriamo oggi il conferimento al Consorzio Uomini di Massenzatica di questo prestigioso Premio Speciale. Il riconoscimento testimonia la straordinaria rilevanza dell'operato che il Cum porta avanti da anni sul nostro territorio, rappresentando un modello virtuoso di tutela dell'ambiente e di salvaguardia delle tradizioni contadine.

Per la Cia di Ferrara è motivo di profonda gratitudine vedere riconosciuta a livello nazionale un'eccellenza della nostra terra. A nome personale e di tutta la struttura confederale desidero rivolgere le più sentite e sincere congratulazioni al presidente Carlo Ragazzi, a tutto il Consiglio di Amministrazione e alle famiglie del Consorzio".



Soddisfazione anche da parte di **Carlo Ragazzi**, presidente Consorzio Uomini di Massenzatica, "Per me è un onore ricevere questo premio perché è un riconoscimento dell'impegno per la crescita e lo sviluppo del nostro territorio negli ultimi 35 anni. Non è stato e non è il lavoro di un singolo, ma un impegno collettivo a partire da Cia Ferrara che mi ha supportato in questi anni, permettendo al Cum di gestire situazioni molto complesse, fin dagli inizi degli anni '90, consentendogli di crescere anche per i bene dell'intera comunità. Una collettività è anche quella che gestisce il nostro Consorzio perché le decisioni vengono prese in maniera collegiale e in un mondo rurale in rapido cambiamento è sempre più complicato trovare la sintesi: è stato un lavoro di cesello molto paziente e basato tutto sulla fiducia.

Quindi un ringraziamento all'associazione, ai miei compagni di viaggio della Giunta e del Consiglio. La speranza, che questa straordinaria collegialità che ha guidato il Consorzio sin qui lo porti in un futuro pieno di progetti per continuare a dare risorse e sviluppo al nostro territorio".

reggio emilia

Addio a Guerrino Bertolini



Cia Reggio Emilia ricorda con commozione **Guerrino Bertolini**, scomparso all'età di 87 anni. Storico dirigente della nostra organizzazione, ne è stato vicepresidente provinciale per oltre dieci anni, dedicando una parte importante della propria vita all'agricoltura, alla cooperazione e all'impegno sindacale.

Imprenditore vitivinicolo e uomo della cooperazione, ha attraversato da protagonista alcune delle stagioni più significative dell'agricoltura reggiana, vivendo in prima persona le trasformazioni del settore e le battaglie degli agricoltori.

Una vita vissuta in prima linea, tra momenti di entusiasmo, difficoltà e scelte importanti. Una testimonianza preziosa che custodisce una parte significativa della storia della nostra organizzazione e dell'agricoltura reggiana.

Alla famiglia e ai suoi cari le più sentite condoglianze da parte di Cia Reggio Emilia.

Ghiro, arrampicatore ed equilibrista arboricolo che ama le nocciole

Stefano Bussolari



DALLA REDAZIONE - Il Ghiro è un mammifero roditore della famiglia Gliridae; gode di protezione in quanto specie compresa sia nella L. 157 come non cacciabile che nell'Allegato III della Convenzione di Berna. L'areale distributivo ricomprende tutta la penisola, isole comprese. In Emilia-Romagna sono idonee tutte le aree boscate anche planiziali, seppure la datata Carta delle Vocazioni Faunistiche lo colloca a sud della Via Emilia e in appennino. È specie forestale in espansione e privilegia dunque latifoglie o complessi misti disetanei; può trovarsi pure in aree con macchie o alberi e arbusti da frutto. Di aspetto è a metà tra topo e scoiattolo, presenta livrea dorsale grigio brunastra con parti inferiori chiare. Ha grandi e numerose vibrisse con cerchi scuri intorno agli occhi, una folta coda dalla caratteristica evolutiva antipredatoria, cioè con punto di pre-frattura nelle vertebre caudali. Qualora fosse afferrata si staccherà facilmente, consentendo la fuga e la salvezza ma, a differenza delle lucertole, al ghiro non ricresce la coda per lui importante data la funzione di bilancere negli spostamenti, la avvolge quando è a riposo. I nemici naturali sono i predatori notturni quali rapaci, mustelidi, gatti selvatici e il cinghiale che scava nel terreno cercando le tane dei ghiri per poi cibarsene. È lungo circa 30 centimetri, di cui quasi 13 cm sono costituiti dalla coda, e pesa in media 75 grammi. L'alimentazione è a base di frutta, castagne, ghiande, nocciole, bacche, frutti di bosco, funghi, invertebrati, uova di uccelli e occasionalmente piccoli nidiacei e varia in base alle stagioni e alla disponibilità trofica. Ha abitudini notturne, durante il giorno lo si può trovare nascosto in cavità di alberi o in nidi costruiti con foglie e muschio. Va in stato di profondo letargo, per 6 mesi tra ottobre e marzo. Il periodo riproduttivo segue di poco il risveglio primaverile e i parti avvengono una sola volta l'anno dopo una gestazione di circa un mese. È un simpaticissimo e utile tassello ecosistemico, si vede spesso correre sui fili della luce o del telefono, facendo la spola tra fasce boscate e abitazioni. Le colture agricole più suscettibili di impatto sono i noccioleti soprattutto quando risultano contigui o prossimi a boschi o rinaturalizzazioni. Le nocciole rappresentano una risorsa trofica di elevato valore energetico e rientrano tra i frutti maggiormente appetiti dai ghiri. Questo animaletto fa parte del patrimonio indisponibile dello Stato, la normativa europea e nazionale consente interventi gestionali esclusivamente in caso di danni alle colture agricole o colonizzazioni di fabbricati rurali e magazzini/granai/silos per motivi sanitari se previsto da piani di controllo deliberati e autorizzati dalla Regione e coordinati dalle Polizie provinciali. Allo stato attuale l'Emila Romagna non prevede nessun tipo di intervento in controllo e spostamento in vivo. Prima della riforma "Del Rio" la Provincia di Bologna nel 2014 approvò un piano di controllo sperimentale quadriennale con spostamento non cruento dei ghiri operato da luglio a settembre. La sperimentazione portò alla traslocazione di pochissimi esemplari stanziati in immobili e non vi fu seguito, ritenendo che una buona prevenzione sia esaustiva del tema.



Quotazioni dei principali prodotti agricoli dell'Emilia Romagna

BESTIAME SUINO

Commissione Unica nazionale - 12/11/2026

DA ALLEVAMENTO €/kg			*DA MACELLO PESO VIVO*		
da 15 kg	euro	4.52	da 115 a 130 kg	euro	1.53
da 25 kg	euro	3.09	da 130 a 138 kg	euro	1.55
da 30 kg	euro	2.72	da 138 a 156 kg	euro	1.58
da 40 kg	euro	2.31	da 156 a 200 kg	euro	1.66
da 50 kg	euro	2.12	da 200 a 225 kg	euro	1.61
Scrofe da macello				euro	0.74

Carni suine fresche - *12/11/2026*

Coscia fresca per crudo - refilata da 10 a 12 kg	4.97
Coppa fresca kg 2,5 e oltre	5.20
Spalla fresca (disossata e sgrassata) kg 5,5 e oltre	3.98
Trito	4.26

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

BESTIAME BOVINO

REGGIO EMILIA

quotazioni al 17/11/2026	euro min	euro max
BOVINI DA MACELLO a peso vivo al kg.		
Vacca prima qualità	1.71	2.01
Vacca seconda qualità	1.34	1.67
Vacca scarto	0.88	1.16
Tori (entro 24 mesi)	n.q.	n.q.
BOVINI DA MACELLO a peso morto al kg.		
Vacca prima qualità	3.55	4.20
Vacca seconda qualità	3.05	3.80
Vacca scarto	2.20	2.90
Tori (entro i 24 mesi)	n.q.	n.q.
BOVINI - da allevamento e da riproduzione		
Vitelli bleu belga	6.75	7.40
Vitelli bleu belga 2° categoria	3.75	4.35
Vitelli da latte di 1° qualità - bianchi e neri	2.95	3.35
Vitelli da latte di 2° qualità: 43 - 46 kg	2.15	2.30

UOVA

CUN uova in natura da consumo - quotazioni del 16/11/2026

	max
Uova allevate in gabbie arricchite in natura €/Kg	
S - meno di 53 g	1.70
M - da 53 a 63 g.	2.07
L - da 63 a 73 g	2.09
Uova di peso vario da galline in gabbie arricchite in natura	2.04
Uova allevate a terra in natura €/Kg	
S - meno di 53 g.	1.97
M - da 53 a 63 g.	2.42
L - da 63 a 73 g.	2.44
Uova di peso vario da galline allevate a terra in natura	2.38

CONIGLI

Commissione Unica nazionale - 16/11/2026

	euro min	euro max
Conigli leggeri fino a 2,5 Kg	3.20	3.26
Conigli pesanti fino a 2,5 Kg	3.26	3.32

FRUTTA E VERDURA

Bologna *quotazioni del 12/11/2026 - in Kg*

	euro min	euro max
Mele alla rinfusa in casse o bins per l'intera partita		
Fuji 70+ in bins	0.60	0.70
ZUCCHE - in bins		
Delica	1.00	1.10
Violina	0.80	0.90
KIWI - in bins Hayward gr. 70+ in bins	1.10	1.30
BIO *quotazioni del 17/09/2026 - in Kg*		
Cavolfiore - in casse da 8 kg	2.40	2.80
Finocchi 1ª cat - in plateau 18 pz	2.90	3.50
Castagne Marroni cal 80/100 - in sacchi 10 kg Emilia Romagna	7.60	8.00

CEREALI

Commissione Unica nazionale - 16/11/2026

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	315	320
Fino proteico	294	299
Fino	276	281
Convenzionale	274	273
FRUMENTO DURO PRODUZIONE CENTRO ITALIA		
Fino alto proteico	320	325
Fino proteico	307	312
Fino	278	283
Convenzionale	270	275

FORAGGI E PAGLIA

prezzi in euro/tonnellata

Bologna *quotazioni del 12/11/2026*	euro min	euro max
Erba medica di pianura prima qualità		
1° taglio in cascina in rotoballe	130.00	170.00
2° taglio in cascina, in rotoballe	200.00	222.00
3° taglio in cascina, in rotoballe	205.00	230.00

Reggio Emilia *quotazioni 17/11/2026 in q.li*	euro min	euro max
Fieno 1° taglio 2026 in cascina in rotoballe	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	23.00
Paglia 2026 in campo in rotoballe	8.00	10.00

Parma *quotazioni 13/11/2026 in t.*	euro min	euro max
Fieno erba medica o prato stabile		
1° taglio pressato 2026	137.00	170.00
Fieno di Erba Medica		
di 2° e 3° taglio pressato 2026	205.00	240.00
Paglia di frumento pressata 2026	75.00	85.00

CORSO DI POTATURA VITE E FRUTTIFERI

Il corso è di 28 ore complessive e si terrà fra gennaio e febbraio 2027 (16 di teoria + 12 di pratica). Sede delle lezioni teoriche: Aula magna Istituto Superiore Lazzaro Spallanzani Via Solimei, 23 Castelfranco Emilia.

Sede delle lezioni pratiche: Azienda agraria Istituto Lazzaro Spallanzani Via Prati, 56 località Gaggio in Piano di Castelfranco Emilia. L'iscrizione avverrà nel corso della prima serata. La quota di iscrizione di € 70,00 è da versare nel corso dei primi incontri. Si precisa che per i docenti, tutto il personale non docente e gli studenti dell'Istituto Superiore Lazzaro Spallanzani il corso è gratuito.

Attrezzatura: munirsi per le tre esercitazioni di forbici a doppio taglio, occhiali e guanti.

Alcuni argomenti del corso: la cellula vegetale; i tessuti delle cormofite; gli organi e gli apparati che compongono la pianta; basi di fisiologia vegetale; caratteri distintivi del frutteto famigliare e del frutteto industriale; gemme e rami delle drupacee; tecnica di allevamento del pesco, susino, albicocco e ciliegio; gemme e rami delle pomacee; tecnica di allevamento del pero, melo e cotogno; richiami alla potatura del cachi e dell'actinidia; l'innesto: scopi, tipologia ed attrezzatura; la difesa fitosanitaria della vite e dei fruttiferi: patentino, norme comportamentali e metodi di lotta.

Al termine del corso sarà rilasciato l'attestato di partecipazione a coloro che ne faranno richiesta e che avranno raggiunto la frequenza ad almeno il 50% delle ore.

Per inforomazioni: sede di Castelfranco Emilia (MO) - Via Solimei, 23 - tel: 059-926022.

PARMIGIANO REGGIANO

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

quotazioni in euro

		min	max
Modena	P.R. 36 mesi e oltre	19.20	20.05
16-11-2026	P.R. 30 mesi e oltre	19.00	19.50
	P.R. 24 mesi e oltre	18.35	18.75
	P.R. 18 mesi e oltre	17.15	17.90
	Zangolato di creme	1.42	
Reggio Emilia	P.R. 30 mesi e oltre	18.90	19.50
10-11-2026	P.R. 24 mesi e oltre	18.30	18.60
	P.R. 18 mesi e oltre	17.00	17.30
	Zangolato di creme	1.42	
Parma	P.R. 36 mesi e oltre	19.60	20.15
13-11-2026	P.R. 24 mesi e oltre	18.50	18.75
	P.R. 18 mesi e oltre	17.15	17.75
	P.R. 12 mesi e oltre	15.35	15.60
	Zangolato di creme	1.42	

VINI

Bologna *quotazioni del 12/11/2026 - 100 kg/gr*

	euro min	euro max
Grechetto gentile IGP	4.80	5.10
Bianco Emilia IGP	4.50	4.80
Lambrusco IGP	4.50	4.70



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

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

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

Farine TRE GRAZIE

Porta in tavola la tradizione
con le farine Tre Grazie!













PROGEO Molini

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

www.tre-grazie.it