

Agricoltura

Cimice ◉ Domani, alle 10, visita guidata alle prove di difesa e contenimento della cimice asiatica nell'Azienda agricola Barbanti, in via Barchetta, a Campogalliano.

Seminario ◉ Il 9 settembre in Regione, a Bologna, seminario su «L'agroalimentare dell'Emilia-Romagna tra barriere commerciali, Brexit e accordi internazionali».

META' CAMPAGNA L'ASSESSORE CASELLI HA INCONTRATO GLI OPERATORI DELLA FILIERA

Pomodoro, già trasformato oltre un milione di tonnellate

Raccolto finora circa il 45% del prodotto, giudicato di buona qualità

Cristian Calestani

Il raccolto del pomodoro in campo e la successiva trasformazione in prodotto finito in stabilimento procedono a ritmi sostenuti. È entrata nella fase decisiva la lavorazione del pomodoro da industria nel Nord Italia. La campagna, iniziata il 18 luglio scorso, ha visto raccogliere sino ad oggi circa il 45% del prodotto.

Consegna Al 21 agosto - ultimo aggiornamento elaborato dall'OI Pomodoro da Industria del Nord Italia - si è registrata la consegna di 1.124.000 tonnellate di materia prima da parte delle organizzazioni di produttori, associate all'OI, alle imprese di trasformazione. Sino ad oggi è emersa un'alta qualità del prodotto considerato che il brix medio, ossia il grado zuccherino del pomodoro, è pari a 5,02 rispetto ad una media degli ultimi cinque anni di 4,91. Allo stato attuale sono terminate le consegne riguardanti la produzione speciale di pomodoro mentre in chiave generale, per il rispetto degli obiettivi produttivi 2016, fondamentale sarà l'andamento climatico nelle prossime settimane durante le quali è in programma la raccolta



La visita Da sinistra Maria Chiara Cavallo, Nicola Benatti, Gianmario Bosoni, l'assessore regionale Simona Caselli, Gianni Brusatassi, Lorenzo Cempini, Rossella Martelli e Gabriele Canali.

e trasformazione della quota restante di pomodoro. Di questi temi si è parlato con l'assessore regionale all'Agricoltura dell'Emilia Romagna Simona Caselli che ha incontrato tutti gli operatori della filiera - agricoltori, rappresentanti delle organizzazioni di produttori e trasformatori - compiendo una visita negli stabilimenti di Emiliana Conserve a Busseto e Greci, del gruppo Fini, a Ravadese dando seguito ad una consolidata consuetudine, ini-

ziata nel 2011, che ogni anno porta l'assessore regionale a visitare le realtà produttive del territorio emiliano-romagnolo dove, su una superficie di circa 26mila ettari, si concentra la maggior parte della produzione del pomodoro da industria del Nord Italia (4.600 ettari nel Parmense).

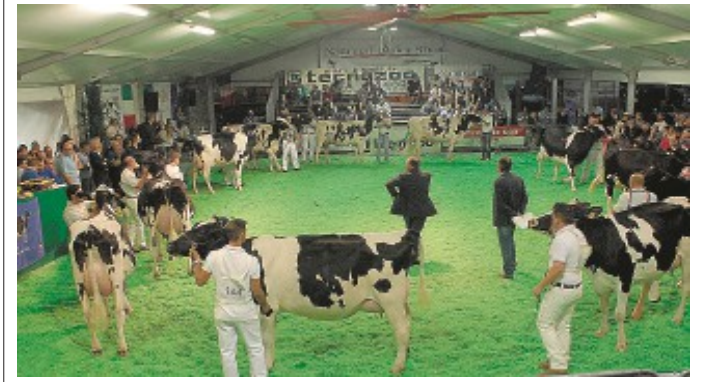
Dialogo «Ogni anno accogliamo con favore la visita dell'assessore - ha dichiarato il vicepresidente vicario dell'OI, Rossella Martelli

- Per la nostra filiera è importante mantenere un dialogo diretto con le istituzioni che operano sul nostro territorio e in particolare con la Regione Emilia Romagna nella quale si concentrano circa il 70% degli ettari coltivati a pomodoro da industria dell'intero Nord Italia. La Regione Emilia-Romagna ha sempre creduto fortemente nell'importanza dell'organizzazione di filiera e ha fornito gli strumenti legislativi per la nascita dell'orga-

nizzazione interprofessionale che è l'organismo definito e voluto dalle politiche europee per garantire la competitività delle filiere». «Per affrontare la concorrenza internazionale sempre più agguerrita - ha dichiarato l'assessore Caselli - bisogna insistere su ricerca, innovazione di prodotto e rafforzare l'organizzazione della filiera. In un mercato sempre più globalizzato si deve competere puntando sulla qualità e sulla fascia alta del mercato, intensificando gli sforzi sul versante della ricerca varietale e dell'innovazione di prodotto. Solo così possiamo difendere il valore delle nostre produzioni e incrementare il reddito dei produttori. Altrettanto importante è continuare a lavorare sul rafforzamento della filiera: sui mercati internazionali non si può andare in ordine sparso, ma bisogna organizzarsi e darsi strategie mirate come si sta facendo in questo territorio». Nell'incontro con l'OI l'assessore Caselli ha inoltre annunciato l'intenzione di portare al più presto le esigenze del settore sui tavoli dell'Arefil, l'associazione delle regioni ortofruticole europee di cui è stata eletta presidente pochi mesi fa. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GONZAGA DA SABATO



Fiera Millenaria: nuove prospettive dalla terra alla tavola

Il mondo agricolo si incontra a Gonzaga da sabato all'11 settembre per il ritorno della Fiera Millenaria. Un calendario lungo nove giornate con oltre 100 eventi in programma distribuiti in un'area di 120mila metri quadrati. E un filo rosso che percorre la manifestazione: quello della profonda trasformazione in atto nel mondo agricolo e agroalimentare, fino ad arrivare a contaminare le nostre abitudini e a cambiare la nostra «tavola». Dal TTIP alle problematiche sul prezzo del latte, il momento per il comparto è delicato e porterà a una revisione delle modalità di lavoro e di posizionamento sui mercati. Se ne parlerà nel vasto programma di convegni, incontri e dibattiti della Millenaria - insieme a agricoltura sociale, fiscalità, nuove tecnologie per coltura e zootecnia, lotta allo spreco alimentare - animati dalle principali associazioni di catego-

ria. Ma ci sono anche le nuove tecnologie e i cambiamenti nei gusti dei consumatori, che influenzano l'intero settore agroalimentare. Sotto questo punto di vista, la Millenaria si fa sempre più strumento di tutela e di promozione del patrimonio enogastronomico locale, valorizzando l'eccellenza, senza dimenticare le esigenze dettate dal mondo moderno. Tra le novità l'ampliamento del padiglione dedicato all'agroalimentare locale «Mantova Golosa». Debutteranno i tre percorsi «I viaggi del gusto». Tornano le mostre zootecniche. Alla Mostra bovina della frisona partecipano 135 capi provenienti da oltre 50 allevamenti. Tutte le sere, uno spettacolo gratuito sul grande palco all'aperto: tra i nomi di punta c'è sicuramente quello di Giusy Ferreri (venerdì 9). Info www.fieramillenaria.it. ♦ r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MONTICELLI IN UN CONVEGNO IL NUOVO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER RILANCIARE IL SETTORE

Parmigiano, come agire sul mercato

Nicoletta Fogolla

Il parmigiano-reggiano ha bisogno di azioni mirate a far conoscere le sue peculiarità uniche, nel mercato interno ed estero. Il nuovo Disciplinare di produzione e i piani produttivi, seppur necessari, non bastano a uscire dalla difficile situazione del settore. Il messaggio unanime è emerso domenica scorsa, nella tavola rotonda «Forza e debolezza della Dop nel panorama del comparto lattiero-caseario europeo - il caso del parmigiano-reggiano», tenutasi all'Hotel delle Rose di Monticelli Terme, nell'ambito di Parmigiano reggiano in festa. All'incontro, moderato dal giornalista Andrea Gavazzoli, hanno partecipato Francesca Mantelli, assessore alle attività produttive, e Daniele Friggeri, vicesindaco di Montechiarugolo, Alessandro Bezzi, presidente del Consorzio del parmigiano-reggiano, l'onore-



Parmigiano reggiano Un momento della tavola rotonda tenutasi a Monticelli.

vole Giuseppe Romanini, Simona Caselli, assessore regionale all'Agricoltura, Claudio Moretti, delegato provinciale all'agricoltura, Roberto Ravazzoni, professore di Economia all'Università di Reggio Emilia. E, ancora Andrea Bonati, presidente Consorzio parmigiano-reggiano sezione di Parma, Luca Cotti e Ilenia Rosi, rispettivamente presiden-

te Coldiretti e Cia di Parma, Giovanni Serra, consigliere Confagricoltura Parma.

«Abbiamo un progetto con la Gdo (Grande distribuzione organizzata) e i commercianti - ha anticipato Bezzi - finalizzato a riappropriarci della fetta di mercato interna, attraverso promozioni mirate». Anche Ravazzoni si è soffermato sulla necessità di

«rinforzare la marca collettiva e comunicare di più e meglio al consumatore, con un piano triennale, le peculiarità del parmigiano-reggiano». Cotti ha reso noto l'impegno di Coldiretti sul fronte del Disciplinare e dei piani produttivi e auspicato maggiori controlli. «La Regione - ha detto Bonati - ha dato il via libera al primo stralcio delle mo-

difiche del Disciplinare di produzione. Le aziende agricole, ora, sono a livello di sopravvivenza». Serra ha sottolineato: «Confagricoltura ha voluto i piani produttivi e deve appoggiarli, ma consolidare il mercato interno può dare i risultati migliori». Secondo Rosi servono «specificità del prodotto e stabilità e l'elemento principale deve rimanere il reddito degli agricoltori». «La prima parte del Disciplinare - ha detto l'assessore Caselli, tirando le conclusioni - sta andando avanti. I piani produttivi comportano un lavoro molto articolato. Dobbiamo operare guardando avanti. Non è pensabile non considerare che, per esempio, in Cina il 50% degli acquisti viene fatto on line. Questo è il trend. Inoltre, bisogna investire sul riconoscimento dei marchi Dop e Igp e collaborare con le Scuole di cucina, anche all'estero». ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NOTA DAL VICEMINISTRO MORANDO

Rassicurate le imprese agromeccaniche

«Siamo soddisfatti dell'incontro con il viceministro delle Finanze, Enrico Morando, per l'attenzione e la disponibilità ad affrontare il tema delle attività connesse all'agricoltura, che molto spesso celano attività di vera e propria concorrenza sleale delle imprese agricole, nei confronti dei contoterzisti». È dunque positivo il commento del Cai - Coordinamento degli agromeccanici italiani, che rappresenta 11mila aziende agromeccaniche italiane, sull'esito del colloquio. La delegazione era formata da Silvano Ramadori e Massimo Alberghini Maltoni, rispettivamente presidente e vicepresidente di Unima, e da Enzo Cattaneo, segretario alla presidenza di Confai. Riconosciute dalla legge di orientamento agricolo del 2001, le cosiddette «attività connesse» avevano lo scopo di favorire la multifunzionalità dell'azienda agricola e soste-

nere l'attività di presidio e controllo del territorio. «Interpretazioni distorte del dettato legislativo, talora sostenute dalle rappresentanze agricole, hanno portato molte aziende agricole a travalicare i limiti civili, tributari e previdenziali della norma - ha evidenziato il Cai - creando fenomeni di sleale concorrenza e gravi distorsioni del mercato nonché, molto spesso, una sorta di zona franca dove imperano l'evasione fiscale e contributiva, l'elusione delle norme sanitarie e di sicurezza per gli operatori, a danno delle imprese agromeccaniche e non solo».

Al viceministro è stato segnalato che il complessivo danno erariale, ragionevolmente stimato dal Coordinamento degli agromeccanici italiani, potrebbe superare il miliardo di euro. ♦ r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PELLEGRINO PARMENSE ALLA 31ª FIERA PREMIATO IL CASEIFICIO SOCIALE SAN MARTINO

Di Varano il miglior Parmigiano di montagna

Il miglior Parmigiano - Reggiano di montagna? È quello del Caseificio sociale San Martino di Varano Melegari. Il verdetto è stato emesso da una giuria tecnica dell'Associazione assaggiatori Parmigiano Reggiano - Prima selezione di formaggi di montagna, in occasione della 31ª Fiera del Parmigiano Reggiano di montagna di Pellegrino Parmense, svolta col patrocinio della Provincia di Parma e della Regione Emilia Romagna.

Viva soddisfazione è stata espressa dal presidente Giuseppe Saglia e dal casaro Gian Luca

Cantoni per la conquista del prestigioso premio, ottenuto per la prima volta dal caseificio sociale.

Anche il sindaco di Varano Melegari, Giuseppe Restiani, si è detto orgoglioso del successo ottenuto dal Caseificio che contribuisce a valorizzare le aziende locali e a promuovere il territorio, non solo in ambito locale.

Cooperativa Il Caseificio San Martino di Varano Melegari è una cooperativa situata sulle rive del fiume Ceno e produce fino a 14 forme di Parmigiano Reg-



Parmigiano di montagna Un momento della premiazione.

giano Dop contemporaneamente e possiede un magazzino che può contenere fino a 13.500 forme. Oltre alle forme Dop, il caseificio produce caciotte, creme di formaggio, ricotte e burro.

Ricordiamo che tutti i prodotti sono lavorati nel rispetto della antica tradizione casearia del territorio della Val Ceno, dalle mani esperte e sapienti del casaro che, in più di una occasione, ha mostrato alle scolaresche e al pubblico tutte le fasi della lavorazione del mitico Parmigiano Reggiano. ♦ V.Str.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Orto GiardinoBalcone
DI MARA TRONI

Potature d'agosto

Nelle settimane scorse avete assistito ad uno sviluppo molto rigoglioso delle piante rampicanti e dei sempreverdi. È importante ridare forma alle piante, in maniera tale da evitare che alcuni rami crescano troppo rispetto ad altri. Le cime dei rami più lunghi si possono tagliare tranquillamente; per quei rami che crescono in una direzione sbagliata è corretto ridurme la lunghezza. Le rose rampicanti, non rifiorenti, devono essere potate, poiché hanno terminato la loro fioritura.

Per prima cosa si devono eliminare le foglie secche; è possibile eliminare i rami più vecchi e legnosi praticando un taglio alla base. I rami rimasti andranno legati, utilizzando rafia o legacci in plastica, al supporto. Durante queste operazioni si deve stare attenti che tutti i rami siano in grado di ricevere luce, vanno evitate sovrapposizioni. È bene eseguire dei trattamenti contro l'oidio e la ruggine perché le rose sono spesso soggette a questo tipo di malattie fungine. ♦