

# Agricoltura

ANALISI E CONTROLLI L'ANNO SI APRE SOTTO I MIGLIORI AUSPICI

## Centro lattiero: il nuovo laboratorio marcia a pieno ritmo

Importanti accreditamenti e progetti di collaborazione: salvi tutti i posti di lavoro

Ad un anno esatto da quella che poteva apparire come una scommessa ardua sul futuro, il Centro lattiero caseario e agroalimentare di Parma ha raggiunto importanti traguardi che gli consentono oggi, come primo fondamentale risultato, di poter annunciare il mantenimento dell'occupazione all'interno del rinnovato laboratorio a servizio del comparto. Per nove lavoratori, con qualificata esperienza tecnica, il 2016 inizia sotto i migliori auspici grazie anche agli importanti accreditamenti scientifici e ai nuovi servizi e progetti di collaborazione individuati nel piano industriale che già quest'anno, grazie alle azioni intraprese dal management, ha già raggiunto l'equilibrio di bilancio. Il Centro - che non ha scopo speculativo, ma mutualistico e che mira ad incrementare il numero dei soci per offrire un nu-

mero sempre maggiore di servizi di qualità e sconti - può contare su un qualificatissimo livello di assistenza di analisi a tutto tondo in grado di fornire una completa assistenza ai produttori, dell'intera filiera del latte e suoi derivati.

Il presidente Daniele Mazzocchi e il direttore Alessandro Raffaini hanno così elaborato per il 2016 un piano di obiettivi ambiziosi che incrementerà ed estenderà il raggio di azione dei servizi attraverso un nuovo ed esclusivo servizio di espertizzazione del formaggio con visione radioscopica delle forme, attraverso l'assistenza diretta in caldaia, mediante ulteriori analisi chimiche batteriologiche sui prodotti ricavati dalla trasformazione e somministrazione del latte (analisi del formaggio direttamente in grattugia nello stabilimento di produzione), analisi complete per latte, stalla e casei-

ficio e della potabilità delle acque, corsi di aggiornamento per i prelevatori del latte e corsi per il rilascio delle idoneità sanitarie, consulenza per una migliore gestione dell'autocontrollo igienico-sanitario per piccola salumeria e norcineria artigianale (comprese gastronomie e macellerie), offerte ai soci con sconti e promozioni convenienti su analisi, monitoraggio e assistenza. Il Centro, in collaborazione con il dipartimento di Veterinaria dell'Università di Parma, sta svolgendo uno studio sulle attitudini casearie del latte ovino della razza Cornelia bianca dell'Emilia e una ricerca sulla sanità del latte con nuove analisi su aflatoxine, sistemi di controllo in stalla e persistenza durante la stagionatura. Con l'Itas Bocchialini scambio e collaborazioni per alternanza scuola-lavoro. ♦ R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Frutteto di famiglia** ▶ Sabato 23 gennaio, alle 14, al Podere Stuard di San Pancrazio si terrà il corso per imparare l'impianto del frutteto familiare con frutti antichi.

**Festival del buon cibo** ▶ Dal 22 al 24 gennaio, a Palazzo Re Enzo di Bologna, si terrà la 1ª edizione del Festival dei sapori «Cibo! So Good!», progetto che valorizza il cibo sotto diversi aspetti.



Centro lattiero caseario Da sinistra, il direttore Raffaini e il presidente Mazzocchi, la macchina per i raggi X e, sotto, due tecnici al lavoro.



### Tecnologia Exis ad alta risoluzione

Parmigiano Reggiano ai raggi X durante la stagionatura? Ora si può

■ I raggi x per il Parmigiano Reggiano? Detta così potrebbe apparire come una fantasia da supereroi mentre oggi, grazie ad una sofisticata apparecchiatura di nuova generazione tecnologicamente avanzata, tutte le cognizioni tecnico scientifiche in uso nei laboratori medici trovano applicazione in campo alimentare grazie all'innovativo servizio esclusivo fornito dal Centro lattiero caseario e agroalimentare di Parma. La tecnologia Exis, ad alta risoluzione, consente infatti una valutazione qualitativa mirata di ogni singola forma di formaggio di qualsiasi tipologia durante tutto il



periodo di stagionatura. Il personale specializzato, al pari di un tecnico di radiologia, potrà verificare direttamente all'interno dello stabilimento il corretto

processo di maturazione nel corso della stagionatura del prodotto proponendo eventualmente soluzioni alternative durante la trasformazione al fine di correggerne le criticità. In questo modo, semplice ma estremamente concreto nel risultato e senza alcun tipo di ulteriore problematica applicativa conseguente all'esposizione al raggio utilizzato, riesce a garantire un risparmio rilevante per l'impresa che oggi fa già conti piuttosto salati sul mercato misurandosi con la crisi generale del comparto lattiero-caseario. Il monitoraggio consente di verificare in tempo reale ogni sin-

golo difetto riguardante le possibili alterazioni del formaggio derivate dalla fermentazione precoce, scaturita dal clostridiumbutyricum il cosiddetto «ovulo» del Parmigiano Reggiano, dalla fermentazione tardiva detta «gonfiore burritico», da eventuali spaccatura «sottocrosta», dalle «sfoglie» o dalla fermentazione propionica detta «microchiazza». Per il Centro, dopo aver ottenuto l'accreditamento governativo Accredia, questo importante servizio esclusivo in provincia diventa un fiore all'occhiello di grande importanza. ♦ R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SCARSI RACCOLTI CALDO RECORD E SICCAZZA' HANNO DANNEGGIATO COLTIVAZIONI E PRODUZIONI

## Il 2015? Anno nero per mais, bietole e soia

Testi (Consorzio fitosanitario): «Limitate anche le rese di frumento e orzo»

Nicoletta Fogolla

Le anomalie meteorologiche del 2015 hanno provocato delle ripercussioni sulle colture agricole della provincia parmense. In particolare, quelle di luglio, uno dei più caldi di sempre e completamente privo di piogge. La stragrande maggioranza delle coltivazioni estive ha pesantemente risentito di tali condizioni. Ciò ha portato a ottenere delle rese basse per il mais, con diffusi problemi d'inquinamento della granella da micotossine, la bietola, la soia.

Moltissime coltivazioni, con gli insoliti valori termici, hanno subito dei danni per le fortissime infestazioni di Ragnetto rosso. «Si è trattato di un'annata incostante - spiega Valentino Testi, direttore



Mais La coltivazione ha risentito dello stress idrico.

del Consorzio fitosanitario provinciale di Parma - all'inizio molto piovosa, poi improvvisamente caldissima e secca con il luglio più caldo, probabilmente di sem-

pre. L'ondata di caldo e l'assenza di pioggia hanno esaurito rapidamente le riserve idriche dei terreni. I consumi irrigui sono stati mitigati dalla falda ipodermica».

Testi aggiunge: «Le forti piogge di febbraio e della primavera hanno ritardato le semine primaverili e limitato le rese di frumento e orzo, mentre la «siccità lampo» dell'estate e le temperature di luglio hanno prodotto degli effetti negativi sulla maggioranza delle colture estive».

Per il pomodoro da industria, il clima non è risultato particolarmente favorevole alle malattie, mentre qualche problema si è avuto con la Nottua gialla e il Ragnetto rosso. Anche nel 2015 si sono osservate, in diversi appezzamenti, delle forti infestazioni di Orobancha.

La vite ha registrato un maggior contenimento della pressione infettiva della Peronospora, mentre l'Oidio ha colpito gli impianti maggiormente sensibili e i vigneti di collina non adeguatamente protetti. Relativamente al mal dell'esca, nell'anno appena terminato, sono aumentati i casi di «colpo apoplettico». I giallumi della vite (Flavescenza dorata e Legno nero) sono risultati stabili.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Parlando di barbabietola da zucchero, si può dire che «la campagna saccarifera 2015, conclusa dopo circa un mese, rimarrà nella memoria per la brevità e la scarsa produzione di saccarosio dovuta principalmente al caldo ed alla siccità di luglio. Come media del comprensorio è risultata di circa 55 tonnellate per ettaro di radici e un grado zuccherino di 14 gradi».

Nei cereali autunno-vernini, le piogge primaverili hanno determinato diffusi fenomeni di asfissia radicale e favorito lo sviluppo di Ruggine bruna. Scarse, invece, sono state le infezioni di Fusariosi della spiga, basso il rischio di presenza di micotossine e modeste pure le infestazioni di Afidi. La Diabrotica non ha provocato danni particolarmente gravi al mais e le infestazioni di Piralide sono state nella norma. Qualche preoccupazione hanno destato gli attacchi di Aspergillus sp., nei campi non irrigui o molto stressati, con la conseguente produzione di aflatoxine. ♦

RICERCA DI CONFAGRICOLTURA

## Prodotti naturali e cibi biologici: «boom» di regali

■ I regali? Si comprano sempre più dagli agricoltori, anche online. Dimostra questo una ricerca di Confagricoltura Emilia Romagna - svolta nel periodo delle festività su un campione di produttori emiliano romagnoli - grazie alla quale è possibile fornire le percentuali indicative d'incremento registrate nella vendita diretta di prodotti agricoli e trasformati rispetto a un anno fa. I dati mettono in mostra un +5% per il Parmigiano e un considerevole +20% per i cibi biologici, ma anche +15% per conserve, polpe di frutta, gelatine e marmellate; +10% per salumi e insaccati artigianali anche precotti; tra il 5 e l'8% in più per salse, paté, condimenti tipici e cibi sott'olio; +10% per funghi freschi ed essiccati; tra il 12 e il 15% per miele, pappa reale e propoli e, infine, tra l'8 e il 10% per vini e spumanti. «Significa - commenta Confagricoltura - che la capacità di offerta e di marketing delle aziende agricole emiliano romagnole ha saputo scorgere nell'in-

novazione, nel dinamismo e nella dimensione aziendale, quelle risorse necessarie per crescere. Infatti sono tante le realtà ben strutturate, con laboratori e attrezzature idonei alla preparazione e trasformazione dei prodotti agricoli. Significa soprattutto che l'impegno dedicato alla multifunzionalità, alla creazione di varie tipologie di prodotti trasformati e alle attività connesse all'esercizio dell'agricoltura, sta dando buoni risultati. Così come positive indicazioni arrivano anche dall'avvio di nuove forme di aggregazione d'impresa, quali i contratti di rete che consentono di rafforzare la capacità produttiva e commerciale dei singoli al fine di migliorarne la competitività e la visibilità aziendale». In tutto questo emerge poi, come sottolinea Confagricoltura, «la tendenza del consumatore ad orientarsi verso un acquisto più consapevole e informato che lo porta, quando possibile, direttamente al produttore». ♦ c.c.al.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LETTERA A BAN KI-MOON «NESSUNA PROVA SCIENTIFICA»

## Carni rosse, Confagricoltura esorta l'Onu: «Basta allarmismi»

«Basta allarmismi, privi di fondamento, sulle carni rosse. Ogni allarmismo terrorizza il consumatore e danneggia i produttori agricoli». Questo il messaggio contenuto in una lettera che Confagricoltura ha inviato al segretario delle Nazioni Unite Ban Ki-Moon per evidenziare l'eccessivo e ingiustificato allarme scaturito dalla diffusione della nota monografia sul consumo di carni rosse dell'Agenzia Iarc dell'Oms.

La lettera è stata sottoscritta da Confagricoltura e da altre sette sigle di associazioni della filiera italiana delle carni e della mangimistica. Nella missiva si esprime sorpresa per la diffusione da



parte dell'Agenzia dell'Oms di informazioni che sono basate su studi «che ancora devono essere oggetto di revisione e quindi ancora non basati su una solida, definitiva e verificabile evidenza

scientifiche».

La lettera denuncia il fatto che alcune decisioni assunte dall'Oms spesso sembrano «basate su presupposti ideologici piuttosto che su basi scientifiche, provocando distorsioni di mercato ed aumentando la confusione tra i consumatori».

Infine si lamenta la riduzione nel dialogo e del confronto con il settore privato chiedendo un'indagine da parte delle Nazioni Unite per verificare la «robustezza» dell'evidenza scientifica utilizzata per i documenti dell'Oms, evitando così «ingiustificati allarmi e messaggi confusi ai consumatori». ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORSI DI BASE E AGGIORNAMENTO

## Utilizzo di attrezzature agricole: via alle lezioni

■ L'Ufficio sicurezza per l'agricoltura organizza i corsi di base e d'aggiornamento per l'utilizzo di attrezzature agricole, secondo l'accordo Stato-Regioni del 22/02/2012. Il discorso riguarda la formazione teorico-pratica di lavoratori addetti alla conduzione di un lungo elenco di attrezzature interessate. Nello specifico parliamo di trattori agricoli e forestali, carrelli elevatori semoventi e macchine movimento terra. L'Ufficio sicurezza è promosso da: Agriform srl, Coldiretti, Confederazione italiana agricoltori (Cia), Unione provinciale agricoltori (Upa) di Parma. I corsi di base (abilitazione) sono dedicati a chi non ha mai frequentato corsi ad hoc o non ha

maturato almeno due anni di esperienza alla data di entrata in vigore della normativa. E quelli d'aggiornamento, a coloro che hanno maturato un'esperienza di almeno due anni. Tutti sono rivolti ai lavoratori del settore agricolo, addetti all'uso di macchine agricole, in forza all'azienda: datori di lavoro, lavoratori autonomi, coltivatori diretti del fondo, soci delle società semplici, lavoratori subordinati, componenti dell'impresa familiare.

Per ulteriori informazioni e iscrizioni contattare i seguenti numeri telefonici: 0521/244785 (Agriform), 0521/901421 (Coldiretti), 0521/954042 (Upa), 0521/701023 (Cia). ♦ N.F.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Orto GiardinoBalcone

DI MARA TRONI

### Il trionfo delle bacche

■ Per creare atmosfere fiabesche in giardino è necessario scegliere arbusti e piccoli alberi che si ricoprono di bacche, drupe, pomi, silique e baccelli dai colori sgargianti. Cornuskousa, di origine giapponese, è un arbusto che si ricopre di frutti rossi sferici che maturano a settembre e si mantengono sino all'inizio dell'inverno. Clerodendrumtrichotomum è un piccolo albero, anch'esso originario del Giappone, ma è facile trovarlo in Europa e in Italia. I suoi frutti sono composti da sei foglioline di colore rosso carminio e al centro della corolla vi è un seme tondeggiate che passa, a maturazione, dal rosa al blu. Il corbezzolo è una pianta autotona i suoi frutti maturano in

autunno, hanno una buccia granulosa e virano al rosso iniziando dal verde e passando dal giallo. Viburnum opulus noto come «palla di neve» per la caratteristica forma delle infiorescenze che appaiono a maggio. A fine estate maturano i frutti che si presentano come bacche rosse lucide riunite in grappoli che rimangono sulla pianta anche dopo che questa ha perso le foglie. Ilex verticillata produce bacche rosso lacca che appaiono in modo evidente in inverno quando non ci sono le foglie. Vacciniummacrocarpon, mirtillo americano, è un piccolo arbusto sempreverde coltivato per la produzione dei frutti gustosi di colore rosso vivo commestibili che maturano in autunno. ♦