

# La Commissione decide per la quarantena e considera a rischio le viti. L'Italia vota contro L'Ue: ora tagliate gli ulivi infetti

## In provincia di Lecce la xylella è ormai ritenuta endemica

da Bruxelles

**ANGELO DI MAMBRO**

**U**na zona di contenimento, coincidente con la provincia di Lecce, in cui si considera il batterio della xylella fastidiosa non più debellabile e, dunque, da gestire. È un'area di eradicazione del batterio larga 20 km, al confine nord della provincia, in cui compiere gli interventi più drastici, inclusa la rimozione delle piante infette. Sono questi i contenuti generali della

Commissione Ue sulle misure per evitare la diffusione nell'Unione della xylella fastidiosa, il batterio che ha colpito gli ulivi salentini, esito di un negoziato febbrile, iniziato lunedì mattina e concluso ieri in serata. Il provvedimento stabilisce anche il blocco delle importazioni nell'Ue di piante

di caffè da Honduras e Costa Rica e l'inserimento di alcune deroghe per la movimentazione delle piante dalle aree infette. Rispetto alle bozze circolate in questi giorni, la fascia di eradicazione del patogeno si



assottiglia di 10 km e l'obbligo di estirpazione delle piante nel raggio di 100 metri dagli alberi infetti viene limitato ai soli focolai puntiformi trovati in provincia di Brindisi. Nel resto dell'area di eradicazione del batterio invece, andranno compiuti test per verificare l'eventuale attacco della xylel-

la su alberi nel raggio di 100 metri da quelli infetti. L'Italia ha votato contro, non condividendo molte delle misure approvate. Misure dettate soprattutto dai protocolli fitosanitari che si attivano per contrastare un batterio da quarantena quale è la xylella e dai timori degli altri stati del Mediterraneo, Francia in testa, di trovarsi il patogeno nei vigneti a casa propria. Proprio l'inserimento della vite nell'elenco delle piante suscettibili di essere attaccate dal ceppo scoperto in Puglia è un altro motivo di insoddisfazione,

visto che fino a oggi il ceppo pugliese ha mostrato di non attaccare le viti.

— Riproduzione riservata —

Supplemento a cura di **LUIGI CHARELLO**  
 agricolturaoggi@class.it

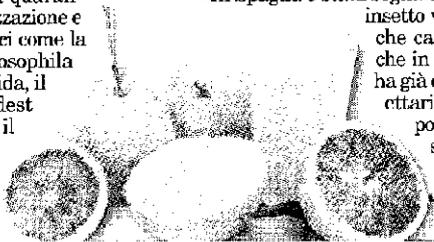
## La Tristeza senza cura che miete gli agrumi

Non solo Xylella ma anche **Tristeza**. L'agrumicoltura siciliana è alle prese con una malattia che mette a rischio le piante. Si tratta del **Citrus tristeza virus** (Ctv), diffuso con ampi focolai, che interessano oltre 32 mila ettari di agrumeti, soprattutto nelle province di Catania e Siracusa. Non esistono insetticidi per combattere il propagarsi della malattia, l'unico modo per fronteggiare l'emergenza è l'estirpazione e distruzione delle piante infette e la loro riconversione con nuove piante resistenti al Ctv. Un contributo alla lotta alla Tristeza virus arriva dal **Cra** con il suo **Centro di ricerca per l'agrumicoltura e le colture mediterranee** di Acireale. Qui, con il **Programma nazionale di certificazione volontaria degli agrumi**, si producono le piantine per la fornitura obbligatoria del primo materiale di propagazione alle strutture vivaistiche. Si tratta di piante certificate di categoria Base ed esenti da patogeni di quarantena. Figlio della globalizzazione e dei cambiamenti climatici come la Popillia Japonica, la Drosophila suzukii o la Aetina Tumida, il Ctv è originario del Sudest Asiatico. Per prevenire il diffondersi di patogeni che arrivano da fuori confine, occorrono controlli e certifica-

zioni. «Da anni combattiamo per arginare la diffusione del Ctv che ha provocato danni incalcolabili negli agrumeti di Sicilia, Puglia, Calabria e Basilicata. Per comprendere la sua diffusione basti pensare che, solo in Sicilia, su una superficie agrumicola di circa 100 mila ettari, oltre l'80% è interessata dal virus», commenta il presidente della Federazione nazionale agrumicola di **Confagricoltura**, **Gerardo Diana**. «Dal problema ne stiamo uscendo lentamente e faticosamente, avendo dovuto estirpare e effettuare una riconversione varietale, utilizzando portainnesti che tollerano la Tristeza. Ma resta il timore che gli sforzi e i sacrifici fatti vengano vanificati da nuove patologie a cui non si riesce a porre rimedio. Servono controlli rigorosi e capillari a frontiere e mercati ortofrutticoli, impedendo che entrino piante e frutti senza il «passaporto verde». Nuove minacce, infatti, sono alle porte. «In Spagna è stata segnalata la presenza del

insetto vettore **Greening**, che causa una malattia che in Asia e in America ha già distrutto milioni di ettari di agrumeti e che porta a morte tutte le specie di agrumi da noi coltivate».

**Andrea Settefonti**



### GLI AMMINISTRATORI

**FAUSTO LIGAS** È STATO CONFERMATO PRESIDENTE DEL CONSORZIO AGRARIO DI SIENA E AREZZO. Lo ha eletto il nuovo consiglio di amministrazione che ha nominato anche due vicepresidenti, **Vittorio Pollina** e **Gianluca Marcelli**.

**ANDREA BERTOLDI** DIRETTORE GENERALE DI BRIO, società di Campagnola di Zevio (Vr) specializzata, in Italia e all'estero, nella vendita dei prodotti alimentari biologici, è il nuovo coordinatore del settore biologico dell'Alleanza delle Cooperative. brio@briospa.com

**FIorenzo RIGONI**, 49 anni, astigheese e direttore del Caseificio Pennar Asiago, è il nuovo presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. È il primo astigheese e altopianese nominato alla presidenza del Consorzio tutela Formaggio Asiago dal 1979, anno della fondazione. Fanno parte del vda il vicepresidente, **Fabio Pinco**, **Gilberto Bertinazzo**, **Sebastiano Bolzon**, **Antonio Bortoli**, **Enrico Chiomento**, **Gianfranco Giuricato**, **Mariano Panazzo**, **Mauro Tuniolo**, **Andrea Trentin** e **Antonio Zaupa**. info@formaggioasiago.it

**PASSAGGIO DI TESTIMONE ALLA DIREZIONE DI COLDIRETTI MOLISE** TRA **ROBERTO SCANO**, che lascia per acquisire nuovi incarichi a Roma, e **Saverio Viola**. Il nuovo direttore, Viola, è un uomo di lunga esperienza in Coldiretti, e ha diretto molte federazioni, tra cui Latina, Frosinone, Lecce, Reggio Calabria, Catania, Trapani e Messina. saverio.viola@coldiretti.it

**RODOLFO MAZZUCOTELLI**, leccese di 49 anni, sposato, con tre figlie, è il nuovo direttore della Coldiretti Pavia. Mazzucotelli succede a **Giovanni Roncalli**, che è stato direttore a Pavia dal febbraio 2010 e che adesso dirige Coldiretti Mantova. rodolfo.mazzucotelli@coldiretti.it

È **GIORDANO NASINI** il nuovo direttore della Coldiretti provinciale di Macerata. Fermano, 42 anni, sposato, con tre figli, Nasini ha ricoperto l'incarico di direttore della Coldiretti Chieti dopo aver iniziato la carriera proprio nelle Marche. Prende il posto di **Assuero Zampini**, destinato alla direzione della Coldiretti Reggio Emilia. giordano.nasini@coldiretti.it

**FEDERPENSIONATI DELLA COLDIRETTI PROVINCIALE DI NAPOLI** ha un nuovo presidente. Sarà **Carlo Iodice** della sezione di Napoli-Ponticelli che sarà affiancato dal vicepresidente **Matteo Pollastro** di Giugliano con il consiglio composto dal presidente uscente **Mario Angrisani** e dai consiglieri **Vincenzo Bisconti**, **Carlo Russo**, **Ottavio Salemme** e **Michele Schettina**. napoli@coldiretti.it

**L'ASSEMBLEA PROVINCIALE DI COLDIRETTI IMPERIA** ha rinnovato le cariche per il quadriennio 2014-2018. All'unanimità è stato riconfermato alla carica di presidente, **Antonio Fasolo**. antonio.fasolo@coldiretti.it

**ANDREA PANZANI**, 53 ANNI, È STATO NOMINATO AD DI VALSOIA SPA e manterrà anche la carica di direttore generale. Il vicepresidente **Furio Burnelli**, dopo 25 anni di responsabilità gestionale di Valscia, ha lasciato la carica di amministratore delegato e ha assunto il ruolo di senior advisor.

**DARIO CARTABELLOTTA**, DIRIGENTE GENERALE DI PARTIMENTO PESCA DELLA REGIONE SICILIANA nonché responsabile unico del Cluster BioMediterraneo a Expo è stato nominato di nuovo commissario straordinario della Provincia regionale di Ragusa, oggi Libero consorzio comunale.

Crollo dei consumi di vino (-49%) e spumanti (-44%). Pesa il rublo debole  
**Ora Mosca brinda meno**  
**Ma l'Italia diventa leader del mercato (29%)**

DI DOMENICO NUCERA\*

I mesi dell'Expo 2015 saranno decisivi per il futuro del vino italiano in Russia. A giugno sono attese le decisioni del Consiglio d'Europa sulle sanzioni che peseranno, seppure indirettamente, sulla ripresa del settore dopo le turbolenze dell'ultimo anno. Giornata di bilancio il 18 settembre, con il focus «Wine culture in Russia: new challenges and discovery» di scena al Padiglione russo. Per spiegarci l'annus horribilis appena trascorso, non basterà appellarsi al crollo del rublo e alle tensioni tra Mosca e Bruxelles. Nel 2014 l'import russo ha perso complessivamente il 6%, scendendo a 1,14 mld di dollari. E i dati del «Centro per lo sviluppo della politica nazionale degli alcolici» di Mosca non appaiono più confortanti. A gennaio il vino ha lasciato sul campo il 49% dei volumi dello scorso anno. Non si salvano neppure gli spumanti, con il 44% in meno rispetto ai valori del 2014. A far scivolare il mercato eurasiatico nella zona di rischio ha contribuito il fallimento di cinque aziende del gruppo Rusimport, un gigante da 1,2 mld di rubli di ricavi nel 2013, con 19 cantine e 73 etichette italiane in portafoglio. Ma già nel 2014 le importazioni di Rusimport segnavano un calo del 20-30% e dunque, a ben vedere, le cause andranno cercate anche in altre direzioni. In questo scenario apocalittico il made in Italy è riuscito a contenere le perdite. Ma adesso è il momento di pianificare il rilancio. Con uno share del 29% il vigneto Italia conquista la leadership in terra russa superando Francia (21%) e Spagna (12%), ma anche Paesi emergenti come la Georgia (10%). In valore, l'export verso Mosca è sceso a 334 mln di dollari (-3% sul 2013), compensato però da una crescita in volume del 2%. Crescono soprattutto i vini imbottigliati, che mettono a segno un +2% in valore (196 milioni di dollari). Dal canto suo l'export francese perde sia in fatturato (-12%) che in volumi (-13%), mentre la Spagna continua la sua rincorsa puntando su vino sfuso e prezzi al ribasso (-28% in valore; -107% in volumi). Le insidie arrivano piuttosto dai produttori emergenti, Georgia in testa, che fa registrare una crescita a tre cifre in valore (112 mln di dollari contro i 53 mln del 2013) e sfiora un +98% in volumi. A causa del rublo debole i prezzi al consumo sono schizzati a +50%, ma è altrettanto vero che i russi continuano ad andare al ristorante e a bere vino. Però vogliono spendere lo stesso denaro di prima. Per questo Simple,

**Dopo 8 mesi di embargo mercato interno russo asfittico. Il Cremlino corre ai ripari**



Vladimir Putin con Alexander Tkachev (a sinistra) e Veniamin Kondratyev (a destra)

Prodotti alimentari europei e americani al bando in Russia da oltre otto mesi, ma il mercato domestico non sfrutta ancora del tutto gli spazi creati dalla politica. Embargo non ha infatti sortito gli effetti sperati e ora il Cremlino corre ai ripari. Mercoledì scorso Vladimir Putin ha nominato un nuovo ministro dell'Agricoltura per rilanciare il comparto: si tratta di Alexander Tkachyov, governatore di Krasnodar Krai, regione adagiata sulle coste del Mar Nero nonché granaio della Russia. Tkachyov - fedelissimo del leader russo - è salito al potere nel 2009 sviluppando innanzitutto il settore primario, adesso è chiamato a riorganizzare e modernizzare l'agricoltura di tutta la Federazione (che vale circa il 4% del pil) in modo da sfruttare e capitalizzare l'embargo, aumentando la produzione interna. Tuttavia, non tutti gli osservatori sono concordi sui possibili effetti positivi di questa strategia putiniana che insiste sul tasto autarchico.

«L'agricoltura è uno dei settori cruciali per la nostra economia», ha detto il presidente della Russia annunciando il nuovo ministro e ricordando «le maggiori possibilità in questo comparto» date dal blocco sull'import. «Abbiamo bisogno di nostri prodotti, occorre riempire il mercato con i beni dei nostri produttori. E dobbiamo farlo in fretta, in modo da alleviare la pressione sul mercato alimentare e far scendere i prezzi».

Il compito dato da Putin a Tkachyov è chiaro: sostituire i prodotti che erano d'importazione con quelli domestici, abbassare i prezzi e creare un ambiente favorevole per chi vuole investire nel business agricolo. Ma non è tutto. Il governo russo, come riporta il portale d'informazione ortofrutticola freshipiazza.com, starebbe anche sondando la possibilità di aprire canali di importazione privilegiata con Grecia, Ungheria, Cipro e India. Ma senza il via libera della Commissione europea, la Grecia - il Paese più corteggiato dalla Russia in questo momento - non potrà esportare le sue produzioni agricole verso Mosca.

C'è infine un'altra strada che potrebbe aiutare la Russia a sopperire ai prodotti mancati a causa dell'embargo: quella argentina. La settimana scorsa Putin ha incontrato al Cremlino la presidente Cristina Fernandez de Kirchner. All'ordine del giorno accordi energetici, ma anche un programma di cooperazione in materia di agricoltura, pesca e acquacoltura per il biennio 2015-16. Nei supermercati russi le pere argentine potrebbero quindi rimpiazzare quelle italiane.

**Giovanni Buzchi**

Il padiglione russo a Expo Milano 2015



**E ANCHE IL CLUB**  
**La logistica di Vinexpo al restyling**

DI LUISA CONTRI

Aria nuova a Vinexpo. La manifestazione in programma al Parc des Expositions di Bordeaux Lac dal 14 al 18 giugno prossimi e che vedrà la partecipazione di 24 mila espositori di 44 paesi (i visitatori attesi sono 48 mila) è stata profondamente aggiornata dal nuovo team presieduto da Xavier de Eizaguirre.

La più operativa e pratica novità riguarda la logistica. Finalmente il sito espositivo sarà collegato direttamente al centro di Bordeaux dalla linea tranviaria. Il tempo di percorrenza sarà di circa 20 minuti.

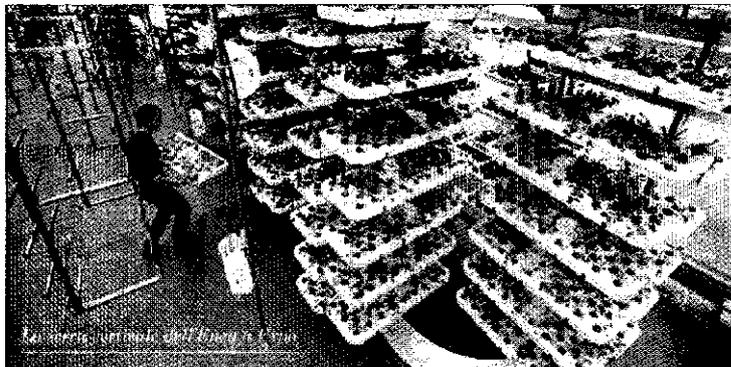
Completamente ripensati saranno il Club, luogo d'incontro dei 2 mila buyer più influenti del mercato del vino. Qui potranno riunirsi, lavorare, accedere al business center o semplicemente rilassarsi qualche minuto. Da quest'anno l'area è più ampia ed è stata affidata in gestione ad Air France (ne sfoggerà i colori). È stata rimastata anche Les Terraces, l'area espositiva vip che sostituisce il Club du lac. Chi sceglierà questa soluzione espositiva disporrà d'uno stand al chiuso e d'una porzione privata di terrazza esterna, affacciata sul lago, con tavole e clienti. Per la prima volta hanno aderito a quest'offerta premium operatori italiani come Allegri, Fanti di San Gregorio, Fontanafredda, Frescobaldi (torna a Vinexpo dopo 15 anni d'assenza), Planeta e Tenute Piccini.

Altre novità sono la decisione di Vinexpo d'indire un ospite d'onore - quest'anno saranno gli Stati Uniti, il maggior mercato del vino al mondo che crescerà ancora - e quelle d'organizzare incontri B2B e testing flight. I buyer potranno degustare 60 etichette, di diversa provenienza e diverso prezzo, di vini sia rosé sia frizzanti, i cui consumi sono in crescita, sia di vini dolci.

Rinnovata è anche l'offerta gastronomica. Ai due ristoranti gourmet: 110 di Taillevent e Potel & Chabot, si affiancheranno quelli a tema e alcuni fast food.

Per favorire il networking, infine, Vinexpo ha organizzato quattro serate aperte a tutti gli addetti ai lavori presso l'Hangar 14, in centro a Bordeaux. Saggiungeranno alle serate a inviti nei castelli della zona.

Le innovazioni che Enea porterà all'Expo. Emissioni e rifiuti assenti, energia verde a iosa  
**Serra verticale a zero pesticidi**  
 Sensori per scoprire i cibi adulterati e tracciare gli alimenti



**DI ARTURO CENTOFANTI**  
**S**erra verticale, ma anche sensori nucleari per individuare l'adulterazione dei cibi e tecnologie per la tracciabilità degli alimenti e packaging ecologico. E poi piante che crescono nell'acqua senza utilizzare suolo, insetticidi naturali che non inquinano l'ambiente e biofarmaci. Sono solo alcune delle tecnologie eco-friendly per le imprese agroalimentari e per

la cooperazione internazionale che l'Enea porterà a Expo 2015. E nell'agroalimentare che guarda al futuro c'è spazio anche la produzione di energia verde con il solare a concentrazione, la valorizzazione degli scarti agroalimentari per la produzione di biocarburanti, come il gas combustibile dalle acque di scarto dei frantoi. La **Vertical Farm** è il primo prototipo italiano di serra verticale e sarà esposto nel **Future Food District**, dove i visitatori

potranno sperimentare scenari avveniristici in fatto di alimentazione. La **Vertical Farm** significa zero terra, in quanto gli ortaggi non hanno bisogno di suolo per crescere ma solo di acqua e sostanze nutritive grazie al sistema idroponico, ma anche zero pesticidi, zero emissioni e zero rifiuti. E poi, riciclo totale di fertilizzanti e acqua, ma anche energia green ed efficiente, trasformazione degli scarti in risorse, tracciabilità e sicurezza.

**Nasce Sapòrem, sodalizio tra prodotti made in Italy**

Il Consorzio Mortadella Bologna, quello del San Daniele, il Grana Padano Dop, e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore - 4 consorzi conosciuti in tutto il mondo - si presentano a Expo nello spazio **Entaly**, sotto un emblema unico: **Sapòrem**. Occuperanno un corner dentro lo spazio **Entaly** e organizzeranno un aperitivo peruviano per i sei mesi di Expo, con tanto di menù, corredato da eventi e supportato da materiale informativo sulle produzioni. Il corner diventerà così una alternativa al ristorante.

Il **Grana Padano**, il più rappresentativo del made in Italy, 140 caseifici, 155 stagionatori, 182 confezionatori, è un sistema di oltre 40mila operatori per la Dop più consumata al mondo, con una produzione di circa 4,5 mln di forme di cui, nel 2014, quasi 1,6 mln destinate al mercato estero con un incremento del 4,5% sul 2013.

Il Consorzio del prosciutto di San Daniele associa tutti i 31 produttori. **Corradino Marconi**, Presidente del Consorzio Mortadella Bologna, 29 aziende, è convinto che assaggiare la vera mortadella italiana potrà costituire un deterrente contro le tante imitazioni. Infine, candidato a Patrimonio dell'Umanità, il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, raggruppa 183 case di uno dei vini spumanti più apprezzati worldwide.

Daniela Fabro



Corradino Marconi

**RISIKO AGRICOLO**

**FERRERO TRADING LUX**, società d'approvvigionamento delle materie prime dell'omonima multinazionale di Alba, ha siglato un protocollo d'intesa con Regione Toscana e con **Ismea**, per promuovere lo sviluppo qualitativo e quantitativo della corticoltura nella regione, con l'obiettivo d'arrivare a 5 mila ha. La regione sosterrà il settore con fondi del **Psr 2014-2020**. **Ismea** metterà a disposizione la sua expertise e **Ferrero** s'impegna a stipulare contratti di fornitura con corticoltori tassati.

**MASSIMO ZANETTI BEVERAGE GROUP (Mzb group)** si rafforza in Costa Rica con l'acquisizione della catena produttiva e distributiva di **Ceca**, trader costaricense di caffè che fu capo al gruppo tedesco **Neumann Kaffee Gruppe**. Includendo le attività di **Ceca**, la controllata locale di **Mzb group**, Distribuidora **Café Montaña**, diventerà il terzo torrefattore del Costa Rica, con una produzione annua di 206,5 tons caffè e una quota di mercato del 13,9%.

È PARTNERSHIP STRATEGICA FRA LA SOCIETÀ FAENTINA **ALEGRA**, specializzata nella commercializzazione di prodotti ortofruttaicoli in Italia e all'estero, e la siciliana **Consorzio Mundial**, specialista nei meloni (18 mila tons). **Alegra** coordinerà le vendite della produzione di meloni **Real Fulcom** dei nove soci del consorzio agrigenovino sia presso i grossisti italiani sia presso la distribuzione moderna italiana, ma soprattutto estera.

LA COOPERATIVA **CESAC** (OLTRE 50 MLN

EURO) E IL CONSORZIO DEI PARTECIPANTI DI **SAN GIOVANNI IN PERSICETO** hanno siglato un accordo per la gestione a partire dal 1° giugno prossimo del Centro di stoccaggio di **San Matteo della Decima**. Con questa intesa, la cooperativa romagnola, aderente a **Confcooperative**, garantirà il ritiro e la commercializzazione dei cereali dei soci conferenti e fornirà una serie di servizi che spaziano dalla vendita di concimi e antiparassitari fino alla stipula di contratti di coltivazione.

IL DISCOUNTER SPAGNOLO **DIA** (424,3 mln euro) ha rilevato dal gruppo baseco **Froski**, per 185,3 mln euro, 144 supermercati, attivi con le insegne **Caprabo**, **Supermercado Picabo** e **Cecosa Supermercados**. L'operazione, che ha avuto il via libera dell'Autorità Antitrust spagnola, è intesa a migliorare i conti di **Froski**, fortemente indebitata (2,8 mld euro) dopo l'acquisto della catena di supermercati **Caprabo** nel 2007 e in difficoltà a mantenersi competitiva nel panorama distributivo spagnolo.

L'ENTE FIERA TEDESCO **MESSE FRANKFURT** ha siglato un accordo con la controllata del governo cinese **Circulation Industry Promotion Centre** per co-organizzare **Meat Expo Cina**, la principale fiera cinese dell'industria delle carni, la cui prossima edizione si terrà a **Shanghai** dal 25 al 27 novembre 2015.

VIA LIBERA PROVVISORIO DA PARTE

DELL'AUTORITÀ ANTITRUST BRITANNICA all'acquisizione degli stabilimenti di **Poole (Dorset)** e di **Spalding (Lincolnshire)** del produttore di torte salate **Kerry Foods** da parte di **Pork Farm** (212 mln euro), avvenuta ad agosto dello scorso anno. In attesa del via libera definitivo **Pork Farm** dovrà mantenere separata la gestione degli impianti della nuova controllata.

LA SOCIETÀ DI PRIVATE EQUITY **PERMIRA** ha ceduto, per 2,6 mld euro, la maggioranza di **Iglo Group** a **Nomad Holding**, società d'investimenti degli imprenditori **Martin E. Franklin** e **Noam Gottesman**. **Permira** manterrà una quota del 9% in **Iglo Group**, società che aveva rilevato da **Unilever** nel 2006 per 1,7 mld euro e che aveva poi fuso con l'italiana **Findus**, acquisita nel 2010. La finalizzazione dell'operazione con **Nomad Holding** è attesa nel secondo semestre di quest'anno.

ENTRO FINE ANNO, AUTORITÀ ANTITRUST cinese permettendo il gruppo birrario danese **Carlsberg** acquisirà il controllo totale del **Wusi Beer Group**, attuale joint venture paritetica con **Xinjiang Hops**, il principale produttore locale di birre. **Xinjiang Hops** cederà infatti il suo 50% in **Wusi Beer Group** e verserà 26,8 mln euro a **Carlsberg** che, in cambio, restituirà la sua partecipazione nel gruppo, pari oggi al 30% del capitale.

IL GRUPPO AMERICANO BELLE CARNI **HORMEL FOODS CORP** (8,6 mld euro) investirà oltre 320 mln euro per la

realizzazione d'uno stabilimento per la produzione di **Spam** (una tipologia di carne in scatola) a **Jiaxing**, non lontano da **Shanghai**, in Cina. L'impianto dovrebbe avviare la produzione per la fine del prossimo anno.

**GIANNI TOSTI** è il nuovo presidente di **Confagricoltura Emilia-Romagna**. Presidente anche di **Confagricoltura Bologna**, 49 anni, **Tosti** guida un'azienda di 50 ettari e un allevamento di 1.200 suini a **Medicina (Bo)**. Sarà affiancato dai vicepresidenti **Claudio Canali**, riconfermato, ed **Eugenio Bergamaschi** di nuova nomina. Succede a **Giuglielmo Garagnani**, fedemili@confagricoltura.it

**FILIPPO ANTONELLI**, 55 anni, proprietario delle cantine **Antonelli San Marco** di **Montefalco**, è stato riconfermato presidente del **Movimento Turismo del vino Umbro**. Al suo fianco, in qualità di vicepresidente **Sara Goretti**. Consiglieri sono **Chiara Lungarotti**, **Monica Chiorti**, **Ernesto Sportoletti**, **Marco Caprai**, **Luca Baccarelli**, **Avello Burini**, **Annamaria Zanchi**, **Simone Chiuchiarlotta** e **Giovanni Dubini**. [umbria@movimentoturismovino.it](mailto:umbria@movimentoturismovino.it)

**FRANCESCO MATI** è il nuovo presidente del **Distretto vitivinicolo pistoiense**. Vicepresidente provinciale di **Confagricoltura**, **Mati** è co-titolare dell'azienda **Piante Mati**. Succede a **Vannino Vanniucci**, che ha presieduto il distretto in regime di prorogatio per oltre un anno e mezzo.

Luisa Contri

Melixa lancia, su piattaforma Microsoft Azure, un sistema di monitoraggio delle arnie

# Un cloud fa il check up alle api

## E le analisi di biotecnologia molecolare le farà il telefonino

DI ANDREA SETTEFONTI

**I**l contadino 2.0 che per coltivare usa lo smartphone e il tablet è la nuova frontiera dell'agroalimentare in un futuro che è già domani. «L'agricoltore sfrutterà la propria esperienza per prendere le decisioni. Ma avrà gli strumenti che usa ogni giorno collegati a internet e con un sistema che gli dirà quando un pezzo sta per rompersi o quando è il caso di irrigare o raccogliere. Sarà aiutato dai dati elaborati che gli arrivano dai sensori posti su tutti i suoi attrezzi e sul terreno. Non ci sono dubbi per Fabio Santini, direttore della divisione developer experience and evangelism di Microsoft Italia. Il domani si chiama Internet of Things, internet delle cose, un sistema che passa attraverso il cloud dove possono finire, essere elaborati e valutati i dati che arrivano dai sensori posizionati su qualsiasi tipo di attrezzatura. «Certo che c'è sempre un uomo che prende una decisione,

ma l'innovazione riduce i costi e migliora la produzione. L'uomo deve mettere la propria intelligenza, ma cambierà il modo di fare agricoltura». Si tratta di un nuovo approccio di internet utilizzato non solo per comunicare tra utenti umani, ma anche tra oggetti. «Il costo dei chip è sceso, si riesce a costruire sensori a prezzi bassi e poi la connettività a internet è sempre più pervasiva, sono sempre più rare le zone dove non c'è assolutamente connettività. E poi c'è il cloud e non è possibile fare internet delle cose senza il cloud». Tra i primi esempi di Smart Agriculture ci sono Melixa e Bioside, due start-up presenti entrambe a Expo 2015 nel Padiglione Italia con progetti che si basano sulle opportunità di calcolo of-



Fabio Santini

ferte della piattaforma cloud Microsoft Azure. In particolare, Melixa, trentina, ha ideato e commercializza un sistema di monitoraggio dei dati dell'arnia per valutare il benessere delle api e l'equilibrio dell'ambiente in termini di biodiversità. Include un complesso di sensori in grado di contare le api, definire il peso e la temperatura dell'arnia e rilevare le condizioni meteorologiche. Il sistema, localizzabile tramite Gps e collegato in wireless alla piattaforma cloud Microsoft Azure, è consultabile anche sul telefonino e l'apicoltore può controllare in tempo reale i dati. Bioside, start-up bolognese nel campo della sicurezza alimentare, ambientale e veterinaria, ha coniugato nanotecnologie, biotecnologie e informatica, per dare vita a Qualyfast® Q3, una gamma di prodotti per lo svolgimento di analisi di biologia molecolare senza necessità di personale qualificato. In pratica è possibile svolgere le analisi ovunque sia necessario in maniera rapida e semplice a gestirle direttamente dallo smartphone che con un'app si collega alla piattaforma cloud Microsoft Azure.

### RICERCANDO

**ITALIA 1/ RICERCATORI DEL LABORATORIO DI TRACCIABILITÀ DEL TECNOPOLO ENEA DI BOLOGNA** hanno messo a punto una metodologia d'analisi, di derivazione nucleare, che consente di stabilire la provenienza dei prodotti alimentari, smascherando quindi tentativi di contraffazioni o false dichiarazioni relative alla loro origine. Il metodo consiste nell'analizzare l'impronta lasciata dagli isotopi su alimenti sia nei quali sia trasformati, utilizzando la spettrometria di massa degli isotopi pesanti. Dal punto di vista chimico gli isotopi si comportano nello stesso modo, ma le concentrazioni relative degli isotopi sono anche significativamente differenti quando la stessa varietà di prodotto è coltivata in territori diversi. Ciò a causa di temperature, umidità e composizione del suolo differenti. La nuova metodologia sarà presentata da Enea all'Expo Milano 2015.

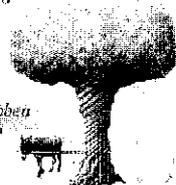
**ITALIA 2/ UN'EQUIPE DI RICERCATORI DEL DIPARTIMENTO DI CHIMICA DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II** ha dato vita alla start-up iSweetech per perfezionare un nuovo dolcificante proteico biotech, 3 mila volte più dolce dello zucchero, ma con zero calorie. E per renderlo disponibile per l'impiego da parte dell'industria alimentare. Per metterlo a punto i ricercatori hanno modificato la struttura molecolare della monellina, una proteina dolce presente in natura nelle bacche di un arbusto selvatico africano (*Dioscoreophyllum cumminsii*), per renderla stabile anche in presenza di calore (fino a 100 °C). La modificazione è stata ottenuta sfruttando un processo di fermentazione portato avanti da batteri geneticamente modificati che «mangiano» scarti alimentari.

**GERMANIA/ IL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DELLA RICERCA TEDESCO FINANZIERÀ CON 1 MLN EURO** il progetto di ricerca triennale NeurOlu. Sarà portato avanti da scienziati delle università tecniche di Darmstadt e Gießen di Francoforte dalla società N-Zyme BioTec e intende mettere a punto prodotti nutraceutici e farmaceutici per la prevenzione e la cura di malattie neurodegenerative come l'Alzheimer. I ricercatori di Francoforte valuteranno in vitro l'efficacia nel migliorare la funzione mitocondriale di singoli ossidanti estralibiti dall'olio d'oliva. Quelli ritenuti più efficaci saranno poi testati sui topi. I colleghi di Darmstadt lavoreranno per mettere a punto nuovi processi d'estrazione degli antiossidanti, mentre quelli della N-Zyme BioTec trasformeranno gli estratti in prodotti.

**SPAGNA/ SCIENZIATI DEL DIPARTIMENTO DI CHIMICA ANALITICA DELL'UNIVERSITÀ DI CADICE** hanno sviluppato un metodo innovativo per identificare e quantificare il contenuto di aminoacidi nelle uve. Aminoacidi che favoriscono lo sviluppo d'aromi floreali nel vino e che rappresentano la maggior fonte d'azoto e quindi di nutrienti per i lieviti durante la fermentazione. Il nuovo metodo si avvale degli ultrasuoni per estrarre gli aminoacidi da un campione omogeneo, ottenuto triturando la buccia, la polpa e i semi degli acini d'uva e diluendoli. Gli aminoacidi saranno poi separati e identificati. L'innovativo metodo presenta anche il vantaggio di essere rapido (un ora di tempo), semplice (la strumentazione per condurre l'analisi è relativamente facile da usare) e versatile, in quanto è impiegabile per qualsiasi varietà d'uva.

**SPAGNA-COLOMBIA/ UN GRUPPO MISTO D'AGRONOMI DELLE UNIVERSITÀ POLITECNICHE DI CARTAGENA E DI VALENCIA E DEL MIDA (Istituto di ricerca e sviluppo agrario e alimentare di Murcia)** ha messo a punto una prova di potatura (di mandarini che consente d'abbattere i costi di produzione. La sperimentazione, fin qui portata avanti in frutteti di mandarini della cultivar Fortune, è consistita nel confrontare gli effetti di tre tecniche di potatura: solo manuale, meccanica cui rifiutarsi manuale, meccanica alternata a manuale. La seconda tecnica è risultata essere quella che ha consentito d'abbattere maggiormente i costi di produzione. Ha permesso di velocizzare il lavoro di potatura di un 13%, rispetto alla tecnica considerata standard: 100 ore/ha. In caso gli addetti alla potatura fossero specificamente addestrati nel rifinire la potatura dopo quella meccanica, assicurano i ricercatori, si potrebbero velocizzare ancor di più quest'intervento il cui costo è relativamente elevato.

Luisa Contri



Orange fiber, progetto al 1° posto del contest Ideas4Change

# Il super filato all'arancia che può idratare la pelle

DI MICHELA ACHILLI

**D**ue progetti italiani, Orange fiber e Jellyfish barge, si sono piazzati al primo e secondo posto nel contest Ideas4Change, indetto dalla Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite. Gara cui hanno partecipato 150 idee provenienti da 25 paesi. Orange fiber, start-up che già s'era classificata fra le prime cinque migliori start-up creative al concorso mondiale Copenhagen Creative Business Cup ed è stata nominata Changemaker di Expo Milano 2015, è nata dall'idea di due giovani siciliane: Adriana Santanocito ed Enrica Arena. Si propone d'avviare la produzione a livello industriale di tessuti funzionali per la realizzazione di capi d'abbigliamento, ottenuti a partire dal pastazzo d'agrumi, ossia dallo scarto della produzione delle spremute. Assistite dal dipartimento di Chimica dei materiali del Politecnico di Milano, le due imprenditrici sono arrivate a mettere a punto un primo prototipo semindustriale di filato, che è stato brevettato già nel 2013. «Il filato», spiega Arena, «si ricava dalla frazione collusiva

del pastazzo, separata dal resto della biomassa e successivamente preparata per la filatura». Fin qui nulla di trascendentale. Unicità dell'idea di Santanocito e Arena sta nel fatto che questa stoffa ha un effetto cosmetico idratante per la cute di chi l'indossa. Effetto che è conferito in fase di finissaggio: al tessuto sono integrate microcapsule contenenti principi attivi naturali estratti dagli agrumi o da oli essenziali d'agrumi che, a contatto con la pelle, vengono rilasciati gradualmente per sfregamento o per effetto termico. «Con la tecnologia attuale», precisa Arena, «l'effetto cosmetico sussiste fin dopo 10-30 lavaggi. Stiamo studiando però il modo per rinnovare il potere idratante della stoffa».



L'Orange fiber con Enrica Arena e Adriana Santanocito

Orange fiber è ora alla ricerca di finanziamenti per mettere in piedi, possibilmente entro l'anno, la filiera industriale della produzione del tessuto. Per arrivare a produrlo e a realizzare un paio di collezioni moda e proseguire la ricerca sarebbero necessari circa 500 mila euro. Del secondo classificato a Ideas4Change, Jellyfish barge, una serra galleggiante progettata da Pnat, uno spin off dell'università di Firenze, di cui abbiamo già parlato (si veda ItaliaOggi del 17 dicembre 2014).