

Il decreto presto in Gazzetta. Premiata la trasformazione e vendita di prodotti agricoli

Fondi a chi punta sullo sviluppo

Per i contratti tra imprese 250 mln. E la dote può crescere

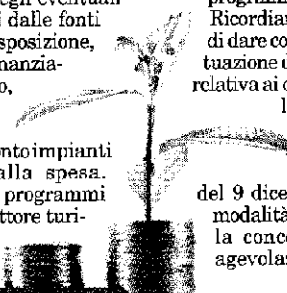
DI MARCO OTTAVIANO

Arrivano 250 mln di euro per le imprese. Servono a finanziare le agevolazioni a valere sui contratti di sviluppo. Potranno presentare i programmi di sviluppo le imprese nei settori industriale ivi compreso quello della trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli, della tutela ambientale e del turismo. L'investimento minimo previsto per l'accesso è di 20 mln di euro, ovvero 7,5 mln di euro per i programmi riguardanti esclusivamente il settore della trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli. I programmi di sviluppo potranno essere realizzati da una o più imprese agricole, italiane o estere, anche mediante il ricorso al contratto di rete. Il termine iniziale per la presentazione, da parte delle imprese interessate, delle istanze di accesso alle agevolazioni è stato fissato alle ore 12 del 10 giugno 2015. Tutto questo lo prevede il decreto direttoriale Mise del 29 maggio 2015 che si appresta ad approdare in *Gazzetta Ufficiale*. I modelli da utilizzare per la presentazione dei progetti di investimento sono disponibili a partire dal 4 maggio 2015. **Invitalia** è il soggetto gestore del contratto di sviluppo: riceve le domande, valuta i progetti, concede ed eroga le agevolazioni. La domanda online può

essere presentata sia dal legale rappresentante dell'impresa agricola proponente sia dal procuratore speciale dell'azienda agricola. Le agevolazioni potranno essere concesse, nel rispetto delle intensità massime previste dalla normativa comunitaria e degli eventuali limiti rivenienti dalle fonti finanziarie a disposizione, sotto forma di finanziamento agevolato, contributo in conto interessi, contributo in conto impianti e contributo alla spesa. Nell'ambito dei programmi riguardanti il settore turistico possono

essere agevolate anche attività commerciali, per un importo non superiore al 20% del complessivo programma di sviluppo. E inoltre possibile finanziare progetti di ricerca, sviluppo e innovazione purché strettamente connessi e funzionali al programma di sviluppo. Ricordiamo che al fine di dare continuità all'attuazione della disciplina relativa ai contratti di sviluppo sono state ridefinite con decreto Mise del 9 dicembre 2014 le modalità e i criteri per la concessione delle agevolazioni previste

dallo strumento agevolativo in conformità con le disposizioni del nuovo regolamento (Ue) n. 651/2014, valide per il periodo 2014/20. La dotazione finanziaria di 250 mln di euro ha un vincolo di ripartizione territoriale dell'80% al Mezzogiorno e del 20% al Centro-Nord. A questi fondi si potranno aggiungere ulteriori risorse della programmazione comunitaria e nazionale per il periodo 2014/20.



GIRI DI POLTRONE

CAMBIA IL DIRETTORE DELLA COLDIRETTI DI RIETI e Roma. Dopo poco meno di due anni Gabriel Battistelli passa il testimone a Roberto Scano. Scano termina quindi la direzione regionale che lo ha visto capofila in Molise e prima ancora nella Federazione isolana di Cagliari. Gabriel Battistelli è stato chiamato a dirigere la federazione abruzzese di Chieti. roberto.scano@coldiretti.it

MARSO BLAIOTTA, presidente dell'Urbi Calabria (Unione regionale delle bonifiche e irrigazioni) e del Consorzio di Bonifica di Trebisacce è stato eletto vicepresidente dello Snebi (Sindacato nazionale enti di bonifica e irrigazione). snebi@tin.it

MAURIZIO MONTOBBIO, viticoltore, 45 anni, è il nuovo presidente del Consorzio del Gavi. Sarà affiancato dai vicepresidenti Gianfranco Semino e Massimo Marasso. Montobbio è titolare di un'azienda viticola a Capriata d'Orba (Al), è presidente provinciale della sezione vitivinicola di Confagricoltura Alessandria. info@consorzioigavi.com

LA GIUNTA REGIONALE HA NOMINATO GIUSEPPE NEZZO commissario liquidatore dell'azienda regionale Veneto Agricoltura. La liquidazione è conseguenza dell'istituzione dell'Agenzia Veneta per l'Innovazione nel Settore primario che prevede, tra l'altro, la soppressione e la messa in liquidazione di Veneto Agricoltura. info@venetoagricoltura.org

L'export accelera

Segnali positivi per l'export italiano che a febbraio ha segnato un recupero rispetto al 2014, +5% confermato a marzo, +13,2%, dalle esportazioni verso i paesi extraUe. Per quanto riguarda le esportazioni del settore agroalimentare, che rappresentano il 7,1% dell'export italiano complessivo, nei primi due mesi del 2015 hanno registrato un deficit per 198 milioni di euro, disavanzo che si è ridotto di 93 milioni di euro rispetto allo stesso periodo del 2014. Tuttavia a febbraio, secondo Assocamerestero, si è avuto un aumento del 5% sul 2014 mentre nel periodo gennaio-febbraio, la crescita è stata dell'1,8% su base annua. Le principali destinazioni dell'export agroalimentare a gennaio sono state Germania (con una quota del 17%, un valore di 341 milioni di euro), Francia (con una quota del 12%, un valore di 250 milioni di euro) e Stati Uniti (11%, un valore di 222 milioni di euro). A trainare l'export agroalimentare a gennaio 2015 sono stati i vini da tavola (con una quota dell'11,4% sull'export agroalimentare complessivo, un valore di 236,2 milioni di euro), frutta e ortaggi lavorati e conservati, esclusi i succhi di frutta e di ortaggi (con una quota del 10,8%, un valore di circa 224 milioni di euro); derivati del latte (panna, burro, yogurt) con una quota dell'8,6%, un valore di 177,3 milioni di euro. A giocare positivamente è il rafforzamento del dollaro sull'euro e la ripresa del mercato Usa e di quello svizzero mentre continua a destare preoccupazione la situazione in Russia.

Andrea Settefonti

Ortofrutta, così la pera divide i colossi italiani

Le tensioni tra alcuni grandi player nazionali dell'ortofrutta trovano sfogo nella pericoltura. A dividere tra loro colossi cooperativi e produttori privati è il progetto **P.E.R.A. (Pericoltori emiliano-romagnoli aggregati)** promosso da **Agrintesa, Fruit Modena Group e Patfrut** con il coordinamento di **Apo Conerpo** e sotto la guida di **Luca Granata, ex dg di Melinda**. Si tratta di un'iniziativa ambiziosa che punta a riunire sin dalla sua partenza oltre la metà della produzione italiana (740 mila tonnellate annue, il 65% dall'Emilia-Romagna), concentrando l'offerta in un unico ufficio commerciale della **Newco** in gestione e massimizzando il reddito degli agricoltori. Per creare un marchio legato al territorio, così da rendere più efficiente l'intera filiera e rafforzare il brand nell'export, si guarda al modello trentino che ha abbinato con successo le mele **Golden alla Val di Non**. Operazio-

ne analogica si potrebbe quindi replicare con le pere in Emilia-Romagna, dato che oltre la metà della produzione italiana riguarda la varietà **Abate Fétel**.

Tuttavia questo progetto, che pure ha ricevuto l'apprezzamento del **Mipaaf**, s'è già imbattuto in un grosso ostacolo. Le aziende private **Afe-Salvi** (che fa riferimento al presidente di **Fruitimprese, Marco Salvi**), **Cico-Mazzoni, Granfrutta Zani, Spreafico e Pempa Corer-Terremerse** insieme alla coop **Apofruit** hanno costituito il «**Tavolo pera**» chiamandosi fuori dall'iniziativa ed esprimendo «criticità su punti fondamentali» a partire dalla «mancanza di un chiaro progetto industriale e di marketing che dia distintività al prodotto e che generi valore». Una presa di posizione netta, cui i promotori di **P.E.R.A.** hanno risposto trincerandosi dietro un «no comment».

Se da un lato Apo Conerpo è intenzio-

nata a tirare dritto (da sola 150 mila tonnellate di pere e le adesioni sarebbero intorno alle 230 mila), dall'altro le sei aziende del «**Tavolo pera**» non avrebbero gradito la richiesta di aderire a un progetto già definito e potrebbero continuare la loro strada in maniera autonoma. **Italiafruit News** parla già dell'ennesima occasione persa di organizzare adeguatamente l'offerta, tenendo conto che su un settore con una produzione così concentrata si pensava fosse più facile ragionare in termini di sistema. Ma tant'è. Che ci sia comunque del fermento nel comparto lo testimonia anche la nascita della prima fiera internazionale dedicata alla filiera pericola; la rassegna, ribattezzata **Futura-Pera-World Pear Fair** e promossa da **Organizzazione Interprofessionale Pera e Ferrara Fiere Congressi**, si terrà dal 19 al 21 novembre prossimi a Ferrara.

Giovanni Bucchi

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

Al progetto Fontanafredda per la vinificazione senza solfiti hanno aderito 11 cantine italiane

Il Vino Libero si fa con l'hi-tech

Droni per mappare i vigneti, robot per la raccolta delle uve

DI MICHELA ACHILLI

Pù tecnologia porta più sostenibilità a **Vino Libero**. Il progetto per una viticoltura a minor impatto ambientale e per una vinificazione con meno solfiti punta a nuovi traguardi di sostenibilità ambientale ed economica, come spiega a *ItaliaOggi* **Alberto Grasso**, agronomo della tenuta **Fontanafredda**, cui si deve il disciplinare di produzione oggi adottato da altre 11 cantine di tutt'Italia che dà diritto a utilizzare il brand **Vino Libero**.

«Quello che stiamo attuando», dichiara Grasso, «può considerarsi un modello d'agricoltura dinamica. Le collaborazioni attivate con alcuni fornitori di prodotti e servizi, come per esempio **Syngenta**, e con enti di ricerca e con l'università di Torino, ci consentono infatti di rendere via via più sostenibile il nostro modus operandi a tutto vantaggio sia dell'ambiente che dei ritorni economici della nostra attività».

Sostanzialmente due le innovazioni cui Grasso sta lavorando. Da un lato l'impiego sempre più spinto delle tecnologie digitali e l'introduzione della robotica per aumentare la meccanizzazione delle attività in vigna e abbassare così i costi



Un vigneto di nebbiolo Fontanafredda

della manodopera. Oggi nei vigneti della tenuta Fontanafredda sono circa 500-600 per ha le ore di lavoro manuale eseguite dagli 80 addetti che vi lavorano (50 in pianta organica e 30 stagionali). Dall'altro l'adozione di soluzioni che consentano di ridurre ulteriormente il consumo d'acqua, già abbattuto reimpiegando per i trattamenti fitosanitari in vigna e per l'irrigazione dei giardini della tenuta quella utilizzata in cantina. «Abbiamo già utilizzato droni», racconta Grasso, «per ottenere una mappatura centimetro quadrato per centimetro quadrato della tenuta sia in orizzontale che in verticale. Una tale dettaglio è indispensabile per noi in vista del progetto portato avanti con l'università di Torino d'utilizzare dei robot,

che potrebbero già essere una realtà di qui a 18 mesi, per svolgere alcune lavorazioni finora eseguite manualmente in vigna, come estirpare viti morte e ripiantarne di nuove o effettuare campionamenti dei grappoli». Con Syngenta, Fontanafredda sta studiando come modulare l'impiego dell'acqua per i trattamenti in vigna in funzione dello sviluppo vegetativo della vite. «In questi giorni che i germogli sono alti 10 cm», spiega **Mauro Coati**, direttore tecnico specialty crops di Syngenta, «sono sufficienti 1-2 q d'acqua/ha. Solo a giugno i tralci saranno alti 1-1,2 m di acqua ne serviranno 5 q/ha. Impiegando soltanto la quantità necessaria d'acqua, ottimizzeremo anche l'impiego degli agrofarmaci».

GIRI DI POLTRONE

NUOVE RESPONSABILITÀ PER SERGIO ELIZALDE (nella foto) all'interno del gruppo agroalimentare svizzero **Hera** (consere di frutta e alimenti per l'infanzia). Già a capo della filiale spagnola del gruppo, **Elizalde** è stato nominato direttore **Sud Europa**. Assume quindi il coordinamento anche delle filiali italiana e portoghese di **Hera**.



STEFANO BASSI, classe 1952, presidente del distretto **Tirrenico** delle cooperative di consumo, è stato eletto nuovo presidente di **Ancc-Coop**, l'organismo di rappresentanza istituzionale delle coop. Sarà affiancato dal vice presidente incarico **Enrico Migliavacca**, presidente del distretto **Nord-ovest** e dall'altro vice presidente **Massimo Bongiovanni**, presidente del distretto **Adriatico**. stefano.bassi@ancc.coop.it



AMBROGIO DI PONTI (nella foto) è stato confermato per un altro triennio alla presidenza di **Unaprod**, l'unione nazionale tra le organizzazioni dei produttori ortofrutticoli, agrumari e di frutta in guscio. Confermato anche il vice presidente, **Antonio Schiavelli**.

EMANUELE RIVA, direttore del dipartimento certificazione e ispezione di **Accredia** dal 2013, è stato eletto vice presidente dell'**Int'l accreditation forum (IAF)**, l'organizzazione internazionale degli enti d'accertamento impegnati a rendere maggiormente affidabili e omogenee le attività svolte dagli organismi di certificazione. La sua nomina sarà ratificata nel corso della prossima assemblea dell'**IAF**, che si svolgerà a Milano durante l'**Expo**. e.riva@accredia.it

A FINE MESE LA SICILIANA ROBERTA RE assumerà la direzione generale del **Wso**, l'organizzazione mondiale per la ricerca sullo zucchero. Attualmente direttore ricerca nazionale per l'Istituto **Leatherhead Food Research**, fino al 2007. Re ha diretto la società del **biotech** **Cambridge** dell'università di **Cambridge**.

MARLEN SAWYER, è stato nominato cea del principale organismo britannico di certificazione dei prodotti biologici, il **Soil Association Certification**. Sawyer proviene dal gruppo **Bakkavor**, di cui è stato amministratore delegato ad interim negli ultimi tre anni, e prende il posto di **Rob Sexton**, che ha assunto l'incarico di direttore finanziario e **It di Yeo Valley Farms**.

ROCCO CRISTIANO POZZOLO (nella foto), chef e docente presso l'Istituto alberghiero di **Polenza**, è stato eletto presidente della **Federazione italiana cuochi (Fic)**, ente riconosciuto dalla **World association of Cooks Societies**. Prende il posto del presidente uscente, **Paolo Caldana**. Nel suo mandato quadriennale Pozzolo, che faceva parte della giunta esecutiva della **Fic**, sarà affiancato dal vicario **Carlo Bresciani** e dal tesoriere **Carmelo Fabbriatore** (riconfermato). Il 25 maggio prossimo, durante l'assemblea del consiglio nazionale della **Fic**, saranno eletti gli altri organi dirigenti della federazione.

NUOVE RESPONSABILITÀ PER MARKUS MUEHLISEN in **General Mills**. Da amministratore delegato dell'area **Australasia**, assume ora lo stesso incarico per il **Regno Unito, l'Irlanda e i Paesi nordici**. Muehlisen succede a **Jim Moseley**.

ABEL OLIVERA è il nuovo ceo dell'**It The Jensen Meat Co**, azienda californiana che produce e commercializza prodotti a base di carne macinata (oltre 34 milioni l'anno) nei canali **foodservice, ristorazione e retail**. **Olivera**, in azienda dal 2005, dal 2011 ricopriva l'incarico di direttore operativo.

FRISCO LUCIO SORBO è il nuovo direttore della **Coldiretti Sicilia**. Proveniente dalla federazione delle Marche, è stato direttore della **Coldiretti regionale di Campania, Calabria e Toscana** e quelle provinciali di **Campobasso, Avellino e Bologna**. Sessant'anni, sposato e padre di tre figli, laureato in **Agraria**, Sorbo succede a **Giuseppe Campione**. lucio.sorbo@coldiretti.it

Luisa Contrì

De Laurentiis vuole investire nel vino

Aurelio De Laurentiis si prepara a sbarcare nel mondo del vino come produttore. Intervistato da *ItaliaOggi* nel padiglione vino di **Expo 2015**, nel giorno di inaugurazione dell'esposizione universale, il produttore cinematografico titolare della **Filmaweb** e presidente del **Napoli calcio**, ha confidato: «ho un terreno a **Viterbo**. Secondo **Riccardo Cotarella** (enologo italiano, presidente del comitato scientifico del padiglione vinicolo italiano a **Expo**), è uno dei migliori per fare vino (segue un sorriso). Poi, alla domanda su



quante bottiglie abbia nella sua cantina, **De Laurentiis** risponde con un ghigno: «Pago una persona solo per tenermi la contabilità e l'ordine delle mie bottiglie. Si immagina quante ne possa avere. Sono un amante del vino». In effetti, dialogando con **Cotarella** nel padiglione denominato «a taste of Italy», **De Laurentiis** dimostra una profonda conoscenza di vino. E dei suoi protagonisti. All'elenco ricordava addirittura alcune sue affermazioni circa i nettari «in biblioteca». **Cotarella**, col fratello **Renzo**, anch'egli enologo, ha fondato l'azienda vinicola **Falasco srl**.

Luigi Chiarello

Boom dei vini inglesi nel sesto retailer Uk

Esplodi di vendite di vini nazionali in **Waitrose**. Il sesto retailer del Regno Unito (291 punti vendita per 7,8 mld. euro) nel 2014 ha quasi raddoppiato le vendite di vini inglesi e gallesi, mettendo a segno un +95% rispetto al 2013, raggiungendo una quota del 60% in questo segmento di mercato, contro il 7,7% medio dei suoi competitor. E si prepara ad ampliarne ulteriormente l'assortimento, che già si compone di oltre 100 etichette fra vini di grandi cantine (come



Nyetimber, Ridgeview e Chapel Down), referenziate in tutto la rete di supermercati, convenienze store e shop on line, e mai di piccoli produttori che riforniscono soltanto pochi negozi. In **Waitrose** sono d'altronde convinti che le vendite di vini locali continueranno a crescere. Ciò grazie al loro miglioramento qualitativo. Con un'offerta complessiva di oltre mille etichette, fra vini rossi, bianchi, rosé e sparkling. **Waitrose** ha in assortimento però più di 100 vini italiani.

L'innovazione di una start up svizzera, Seas, che recupera acqua dall'aria per le irrigazioni

Acqua di qualità. Dall'umidità

La produzione a costi bassi, utile per le aree del Sud Italia

DI **LUISA CONTRI**

Una soluzione per situazioni d'emergenza si sta rivelando vantaggiosa e sostenibile in ambito agricolo. Si tratta d'un sistema integrato per la produzione d'acqua d'alta qualità (ma anche semi-potabile o demineralizzata) a partire dall'umidità dell'aria, brevettato dalla start up svizzera **Seas**.

Costituita a gennaio 2014 da due imprenditori italiani: i fratelli **Flavio e Graziano Giacomini**, insieme a due soci stranieri, **Lowerence Graeved e Marco Honegger**, Seas dal 2010 a oggi ha sviluppato due generazioni di questi macchinari. In collaborazione con l'**Università di Pavia** ha progettato **Atw Mobile**, un sistema facilmente trasportabile (è integrato in un container da 40 piedi) per la produzione d'un massimo di 10 mila l acqua/die in luoghi colpiti da emergenze umanitarie (terremoti, incidenti nucleari ecc.). Questo sistema presenta il vantaggio d'essere igienicamente più sicuro rispet-

to a impianti di purificazione dell'acqua/desalinizzazione.

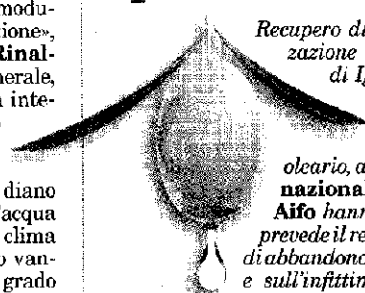
In seguito, insieme alla società **Ivr di Boca** (Novara) che fa capo ai soci italiani, ha sviluppato una seconda generazione d'impianti, **Awa Modula**, in grado di produrre 2.500, 5 mila, 7.500 o 10 mila l acqua/die. Questi impianti di seconda generazione risultano competitivi in termini di costi d'esercizio, oltre che di sostenibilità ambientale, in ambito agricolo e agro-alimentare (ma anche in campo civile). Ciò in particolare in aree dal clima caldo e afflitte da carenza d'acqua, come possono essere la Penisola Arabica, ma anche le nostre Isole o alcune zone del Mezzogiorno d'Italia - ove sussistano necessità d'irrigare serre e/o d'abbeverare animali da reddito, e che abbisognano anche d'aria calda/fredda per il condizionamento degli ambienti e d'acqua calda di processo e/o sanitaria per trasformazione agroalimentari. Produzioni aggiuntive, quelle d'aria calda/fredda e acqua sanitaria/di processo, realizzabili con un risparmio energetico del

25% rispetto a un impianto di climatizzazione tradizionale e che, per di più, danno diritto a certificati bianchi.

«Le nostre soluzioni modulari di seconda generazione», dichiara a **ItaliaOggi** **Rinaldo Bravo**, direttore generale, «stanno riscuotendo un interesse superiore a quello che avevamo preventivato anche in Italia. Per quanto i nostri sistemi diano i massimi benefici ove l'acqua è un fattore critico e il clima sia più caldo, risultano vantaggiosi per aziende in grado di sfruttarne appieno tutte le potenzialità, come potrebbe fare, per esempio, un allevamento con annesso caseificio».

In un'ottica di servizio a 360 gradi, Seas oltre a vendere i suoi impianti brevettati (il costo di un Awa Modula da 2.500 l s'aggira sui 170/180 mila euro) o a progettarne di customizzati, li affitta a un costo di 8-10 mila euro/mese che comprende anche la manutenzione, l'assistenza tecnica e il controllo a distanza dell'operatività dell'impianto via satellite o via web.

Patto per gli oliveti perduti e per investire sull'intensivo



Recupero di oliveti abbandonati, realizzazione di impianti estensivi, avvio di Igp regionali e valorizzazione di tutti i prodotti olivicoli. Sono in punti dell'accordo per rilanciare il settore

oleario, a partire dal Piano olivicolo nazionale. Assitol, Unaprol e Cno e Aifo hanno sottoscritto una intesa che prevede il recupero degli impianti in stato di abbandono rendendoli subito produttivi, e sull'infittimento degli oliveti esistenti.

*Ma anche l'avvio di nuovi investimenti per impianti intensivi. Prevista anche la valorizzazione di tutti i prodotti della filiera olivicola, a cominciare dall'extravergine d'oliva. In tal senso, l'intesa sottolinea il problema del deficit storico di produzione italiana, riconoscendo all'industria di confezionamento «di aver saputo conquistare e difendere importanti quote di consumatori all'estero in un contesto di annosa carenza produttiva nazionale». Per il presidente di Assitol **Giovanni Zucchi**, «si conferma la capacità storica dell'industria olearia, che ha reagito alla mancanza cronica di materia prima ricorrendo alle importazioni e alla selezioni degli oli migliori». L'accordo prevede infine l'avvio di Igp regionali, come fatto dalle regioni Toscana e Sicilia.*

Andrea Settefonti

A Milano le nuove frontiere della sicurezza alimentare

Un sensore sui cibi

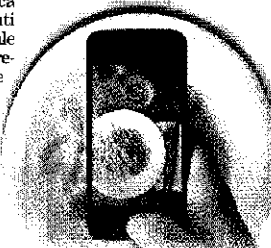
Per capire subito se sono salubri

DI MICHELA ACHILLI

Come determinare il più velocemente possibile se un cibo è salubre e quando non è più consumabile. È il fil rouge che ha collegato le ricerche scientifiche presentate ieri a Palazzo Lombardia a Milano nel corso della conferenza «Food safety»: punto d'incontro tra sicurezza e sostenibilità alimentare, la prima delle tre giornate di comunicazione e intrattenimento scientifico del programma **Lombardy dialogues**, concepito dal Consiglio nazionale delle ricerche e da Regione Lombardia, in collaborazione con Unioncamere, per portare la ricerca scientifica condotta dagli enti presenti sul territorio regionale a confrontarsi con quella del resto della comunità mondiale durante Expo Milano 2015. «Food safety e food security», sottolinea Francesco Loreto, direttore del Dipartimento di Scienze bioagroalimentari del Cnr, «sono argomenti strettamente correlati, poiché se

produciamo cibo a sufficienza, ma questo è attaccato da insetti o da funghi e non lo possiamo consumare il problema della sicurezza alimentare sussiste». Interventi di carattere più «politico», come quello sulle filiere globali e l'identità dell'industria alimentare nel futuro di Daniele Rossi, direttore ricerca e innovazione di Confagricoltura, o quello di Raffaello Plugger, direttore del consorzio Tecnoalimenti, sul tema di come arricchire gli alimenti con informazioni utili al consumatore, si sono alternati alla presentazione delle nuove tecnologie messe a punto per incrementare la sicurezza alimentare (sia dal punto di vista

della safety che della security) da una molteplicità d'enti di ricerca, università e aziende lombarde. Fra queste i bio-sensori, in grado di stabilire se un cibo è salubre oppure se contiene degli inquinanti, e i biomateriali per gli imballaggi intelligenti, quelli in grado non soltanto di conservare meglio la qualità organolettica dei cibi, ma anche di prolungarne la shelf life. È le nuove frontiere delle analisi sui cibi. Indagini che, per esempio, ricorrono oggi alla risonanza magnetica, una tecnica in passato utilizzata soltanto in campo medicale. Il secondo appuntamento del ciclo **Lombardy dialogues** si terrà il 22 luglio presso il Padiglione Italia all'Expo e verterà sul tema: Un modello di produzione sostenibile per la filiera lattiero-casearia (sarà uno dei 24 appuntamenti organizzati dal Cnr all'interno del sito dell'esposizione universale). Il terzo e ultimo è programmato per 27 ottobre di nuovo a Palazzo Lombardia a Milano e si focalizzerà sul Monitoraggio e gestione innovativa delle risorse ambientali.



IN TOSCANA

L'agricoltura sperimenta nuovi campi

Precision farming, economia circolare, valorizzazione delle biomasse forestali per la produzione d'energia, dell'olivicoltura e dei rifiuti e scarti zootecnici per la concimazione naturale. È in questi ambiti che gli agricoltori toscani sono interessato a portare avanti sperimentazioni insieme a istituti di ricerca e aziende di trasformazione. È emerso nel primo di una serie d'incontri che Confagricoltura sta organizzando sul territorio insieme a Pria (Progetti di ricerca e innovazione in agricoltura), joint venture con Euris, società di consulenza per l'ottenimento d'aiuti di stato.

«Confagricoltura», dichiara a ItaliaOggi Ruggero Targhetta, amministratore delegato di Pria, «si sta mobilitando in tutta Italia per essere pronta con proposte operative d'investimento non appena ci sarà la comunicazione dell'approvazione dei nuovi Psr regionali. Questo di Prieze è solo il primo di una serie d'incontri che organizzeremo in tutta Italia per favorire la sperimentazione d'innovazioni che consentano una più equa ripartizione del valore aggiunto nella filiera».

IN LOMBARDIA

Combi mais, parte la fase 2 sul terreno

Entra nella fase 2 Combi mais idrotechnologies (si veda ItaliaOggi dell'8 ottobre 2014). «I miglioramenti che ci attendiamo», spiega a ItaliaOggi Mario Vigo, contitolare dell'azienda Follis, sede della sperimentazione su 30 ha, «sono legati a un affinamento delle tecniche agronomiche innovative adottate nella fase 1 e relative alla coltivazione di mais Brabus di Syngenta. Prepareremo il terreno con la tecnica dello strip till, grazie a nuove macchine della Kuhn. Ottimizzeremo l'impiego sia dell'acqua, con la collaborazione di Netafim, sia dei fertilizzanti Unimer, integrando la concimazione organo-minerale con quella foliare, fra l'altro riducendo del 30% l'impiego d'azoto. E faremo in modo da mantenere le piante verdi, quindi sane, più a lungo, utilizzando coadiuvanti Cifo a base di microcistis, un'alga che migliora l'assorbimento dei nutrienti e la tolleranza delle piante a stress abiotici». Al progetto collaborano anche Same Deutz-Fahr per le macchine agricole e Banca popolare di Lodi.

PARCO DI LODI

C'è Alimenta, l'incubatore per l'agrifood

Il Parco tecnologico padano (Ptp) di Lodi inaugura oggi i nuovi spazi per lo sviluppo imprenditoriale nei settori dell'agro-alimentare, della bio-economia e delle scienze della vita di Alimenta, il suo acceleratore internazionale d'impresa. Grazie a finanziamenti complessivi per 700 mila euro, per il 50% parte erogati dal programma Aster (accordi di sviluppo territoriale per l'insediamento di nuove attività d'impresa) di Regione Lombardia e per il restante 50% messi a disposizione da Ptp, Provincia, Comune e Camera di commercio di Lodi e dalle società Ipadlab e Biet, già ospitate dall'incubatore d'impresa Alimenta.

L'acceleratore internazionale d'impresa potrà dunque mettere a disposizione di giovani aspiranti imprenditori e start up 12 postazioni di co-working e quattro uffici temporanei. Oltre ad affiancarli nello sviluppo della loro impresa e nel diventare competitivi e innovativi a livello globale con advisor e mentor e con programmi d'accelerazione tecnologica e servizi di scouting d'innovazione e di corporate acceleration.

RISIKO AGRICOLA

NELLE PROSSIME SETTIMANE LA MULTINAZIONALE ITALIANA FERRERO, tramite la sua controllata serba Agriser, sottoscriverà il contratto d'acquisto per 7,95 mln euro di 700 ha di terreni agricoli in Serbia che l'Agenzia serba per le privatizzazioni ha messo all'asta e che finora erano di proprietà della società agricola Aleska Santic. Ferrero intende destinare questi terreni a noccioli così da poter diminuire la quota di nocciolo acquistate da produttori terzi. A dicembre scorso Ferrero aveva stretto un accordo con Aleska Santic per la fornitura di 700 mila piantine di nocciolo, coltivate su 40 ha di proprietà dell'azienda serba.

OXON ITALIA (160,4 MLN EURO), società del gruppo agrochimico Sipcarn-Oxon, ha affidato a Icrea BancaImpresa e ad Analisi Dati Borsa il mandato in qualità di co-arranger, per la strutturazione d'un prestito rappresentato da obbligazioni per un ammontare nominale di 8 mln euro, che avrà una durata di 6 anni (scadenza 2021). «Il MiniBonds», dichiara a ItaliaOggi Giorgio Bertolucci, cfo del Gruppo Sipcarn-Oxon, «avrà utilizzato da Oxon Italia per l'ottenimento di nuove registrazioni di prodotti e investimenti in nuovi impianti produttivi».

LUNEDÌ SCORSO IL GRUPPO MOLITORIO AVELLINESE LO CONTE (26 mln euro, 200 mila tons di farine/anno) ha inaugurato la nuova sede di 5 mila mq coperti della controllata Molino Vigevano a Torre d'Isola (Pavia), acquisita nel maggio del 2013. La nuova sede, la cui realizzazione ha richiesto un investimento di 2 mln euro, sarà un centro di produzione specializzato nelle farine speciali destinate al canale horeca, dotato di un laboratorio per il controllo di qualità e uno spazio di 500 mq per la formazione dei professionisti dell'arte bianca. Ospiterà anche uffici amministrativi, commerciali e direzionali del gruppo e occuperà 20 addetti, dei quali dieci di nuova assunzione.

NON DECOLLA IL PROGETTO D'AGGREGAZIONE DELLA PRODUZIONE ITALIANA di pere lanciato da Agrintesa, Palfrut e Fruit Modena Group col coordinamento del gruppo Apo Comerpo. Pur condivisione gli obiettivi, le aziende ortofruticole Apofruit, Afe/Salvi, Cico/Mazzoni, Granfrutta Zani, Pempacore/Terremerse e Spreafico non ne condividono il progetto industriale e di marketing.

L'ENEA HA FIRMATO UN ACCORDO CON LA FAO per la valutazione e lo studio dell'impatto dell'applicazione di tecniche di lotta integrata ai parassiti dell'olivo, in modo da ridurre l'utilizzo di antiparassitari chimici. L'intesa riguarda specificamente il comune di Canino, zona del viterebbe a forte tradizione olivicola, protagonista d'un progetto Fincra avviato trent'anni fa.

LE TECNICHE DI LOTTA INTEGRATA AL CENTRO DELL'ACCORDO FAO saranno fra le soluzioni avanzate che verranno presentate a Expo 2015.

DURANTE LA FIERA EXPOLIVA DI JEAN (6-9 MAGGIO) LE ASSOCIAZIONI SPAGNOLE ANEO (dei produttori di olio di sansa), Infanoliva, Anieruc, Asoliva e Cooperative agroalimentari sigleranno l'atto costitutivo dell'interprofessionale spagnola dell'olio di sansa d'oliva. Non appena questa nuova realtà sarà riconosciuta dal governo spagnolo, l'interprofessionale intende dar via a una campagna di sensibilizzazione del mondo horeca sui vantaggi dell'impiego dell'olio di sansa d'oliva in alternativa agli oli di semi.

NELL'ARCO DI POCI MESI UNA TERZA MULTINAZIONALE inaugura un impianto per la lavorazione del caffè in Vietnam. È Volcafe, società svizzera controllata dal gruppo britannico Ed&F Man Holdings, che ha completato la realizzazione nella provincia meridionale di Dong Nai d'un impianto per la lavorazione di oltre 1,6 mln sacchi di caffè verde l'anno, costato 72 mln euro. Dal mese scorso è operativo l'impianto di decaffeinizzazione da 75 mln euro di Nestlé. Nell'autunno scorso era stata la volta del Massimo Zanetti Beverage group che aveva attivato un impianto di torrefazione nel distretto di Ho Chi Minh City.

L'AZIENDA VITIVINICOLA AMERICANA CHATEAU STE MICHELLE DI WOODINVILLE (Stato di Washington), s'appresta a presentare sui mercati internazionali una linea di vini di pregio ottenuti da varietà di Syrah in purezza e in miscela con Grenache e Mourvedre coltivati nello stato di Washington e vinificati con la collaborazione di due enologi francesi, Michel Gassier e Philippe Cambie. La prima annata che sarà rilasciata sarà quella 2013.

Luisa Contri