

mar

Agosto 2018 - n. 9 - Anno XXI - <http://emiliaromagna.cia.it>

agrimpresa



Per informazioni agricole e tecnico economica
E M I L I A R O M A G N A

Il calice bio ha il suo Decreto

bio

La reintroduzione dei *voucher*
fa discutere

Le nuove varietà di pesche
e albicocche resistenti alle malattie



agrimpresa

Direttore responsabile:
Claudio Ferri
c.ferri@cia.it

Vicedirettore:
Gianni Verzelli
g.verzelli@cia.it

Hanno collaborato:
Erika Angelini, Lucia Betti,
Cristian Calestani,
Maurizio Del Vecchio,
Alessandra Giovannini,
Emer Sani

Progetto grafico e impaginazione:
luisabacca@gmail.com

Copertina di Mirco Villa

Direzione, redazione
e amministrazione centrale:
Bologna - via Bigari, 5/2
Tel. 051.6314311
Fax 051.6314333
E-mail: agrimpresa@cia.it
http://emiliaromagna.cia.it

Redazioni provinciali:
Bologna - via Bigari, 5/2
Tel. 051.6314411
Fax 051.6314444
Ferrara - Chiesuol del Fosso
via Bologna, 592/A
Tel. 0532.978550
Fax 0532.977103
Forlì - via A. Vivaldi, 11
Tel. 0543.22017 Fax 0543.22041
Imola - via Fanin, 7/A
Tel. 0542.646111
Fax 0542.643348
Modena - via Santi, 14
Tel. 059.827620 Fax 059.330555
Parma - via Fratti, 22
Tel. 0521.701011
Fax 0521.273801
Piacenza - via Colombo, 35
Tel. 0523.606081
Fax 0523.594542
Ravenna - via Faentina, 106
Tel. 0544.460182
Fax 0544.463114
Reggio Emilia
viale Trento Trieste, 14
Tel. 0522.514532
Fax 0522.514407
Rimini - via Matteucci, 4
Tel. 0541.54284 Fax 0541.21768

Editore:
AGRICOLTURA È VITA Srl
Presidente: Cristiano Fini

Consiglio di amministrazione:
Arianna Alberici, Gianni Razzano,
Stefano Calderoni, Cristiano Fini,
Fabrizio Rusticali

Iscriz. Reg. Naz. della Stampa
ID/10162 del 04/03/98
Iscrizione al Registro Operatori
Comunicazione (ROC)
n. 8391 del 29/08/2001

Registrazione:
Tribunale di Bologna N. 6773
del 2 Marzo 1998

Tipografia:
LITO GROUP srl
Via dell'Industria, 63
41042 Spezzano (MO)

Abbonamenti:
13 numeri 14,00 euro
Gruppo 1 - 70%
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione
in abb. post. - D.L. 353/2003
(conv. in L. 27/02/2004 n.46)
art. 1, comm. 1
Periodico associato all'Uspi:
Unione stampa periodica italiana

Questo numero di **Agrimpresa**
è stato chiuso in redazione
venerdì 20 luglio 2018
e stampato in 20 mila copie

editoriale

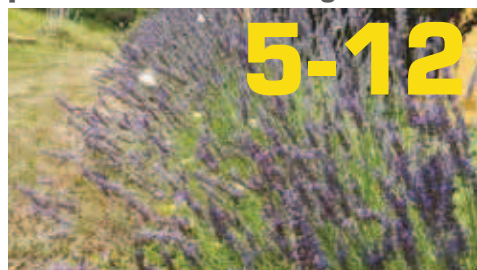
Numeri e politica non vanno d'accordo pag. 3

attualità

DOSSIER BIOLOGICO

- Vino biologico disciplinato da un Decreto ministeriale	pag. 5
- Dal 2021 scatta il nuovo Regolamento sulla bio agricoltura	pag. 6-7
- L'Emilia Romagna totalizza più di 150 mila ettari biologici	pag. 8
- Polli e pesci nell'eco-tavola	pag. 9
- L'olivicoltura biodinamica è una realtà	pag. 10
- L'olio di Brisighella vola negli States	pag. 10
- Diserbare con il vapore	pag. 11
- Un bando regionale per promuovere qualità dei prodotti	pag. 11
- Al via il Sana: convegno Cia e Anabio sull'olio extravergine	pag. 12
Campagna pericolo 2017 nella media	pag. 13
L'aggregazione può salvare il futuro della pera	pag. 13
Nuove <i>cultivar</i> di pesche e albicocche resistenti alle malattie	pag. 14-15
La multifunzionalità delle reti in frutticoltura	pag. 16-17
Seme di medica, mercato incerto	pag. 17
Superfici in calo per il pomodoro da industria	pag. 18
Il ritorno dei <i>voucher</i> piace agli agricoltori	pag. 20
Rinnovato il contratto di lavoro degli operai agricoli	pag. 21

Dossier biologico: cosa prevede il nuovo regolamento



Pochi ma buoni

Riccio di Parma,
snobbato
dall'industria
e apprezzato
dagli agricoltori



province

REGGIO EMILIA

Invasi ex Enel da utilizzare contro la siccità pag. 22

IMOLA

L'appello della Cia alla nuova amministrazione pag. 22

FERRARA

Scendono i prezzi della soia pag. 23

BOLOGNA

Agricoltori in una lista unica alla Camera di commercio pag. 24

PARMA

Inceneritore: Cia contro l'aumento di rifiuti da bruciare pag. 27

ROMAGNA

Nasce il Consorzio dello scalogno Igp pag. 27

MODENA

Montefiorino celebra il suo zafferano pag. 28

tecnica

Gasolio escluso dall'obbligo di fattura elettronica pag. 29

La nuova frontiera dell'eco-tavola: nel piatto polli e pesci allevati bio

Ale.G.

DALLA REDAZIONE - Mangiare pesci e polli allevati con il metodo biologico. Un comparto ancora poco conosciuto ma molto promettente. Lo assicura il Crea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, che di recente ha promosso una campagna informativa dal titolo 'Fish&Chicken'. Allevare con metodi biologici significa dare agli animali spazi più larghi nelle gabbie dove il pesce in mare e il pollo in terra possono sviluppare una muscolatura più soda; il che produce carni più sane, compatte e quindi 'diverse' e saporite.

Se i numeri della produzione di pesci bio sono ancora esigui, 5 mila tonnellate per i mitili, 910 tonnellate per la trota e 100 tonnellate tra spigola e orate, per il pollo il fronte è più avanzato con circa 4 milioni su un totale di 520 milioni; numeri destinati a crescere, visto che la Grande distribuzione stima che tra il 2016 e il 2018 i consumi di questa carne cresceranno del 30%. "I consumatori - precisa il Crea - cercano sempre con maggiore convinzione alimenti sani e di qualità, provenienti da allevamenti che rispettano le esigenze degli animali e l'ambiente. Questi principi fondamentali sono alla base dei metodi di allevamento biologici per i prodotti della zootecnia, in particolare pesce, molluschi

e pollo. Queste categorie sono relativamente giovani rispetto alla frutta, ai cereali ed agli ortaggi, e questo fa sì che spesso i consumatori siano poco consapevoli del valore aggiunto di questi prodotti biologici". L'acquacoltura biologica, in particolare, è un settore estremamente recente, se paragonato al più antico e radicato movimento dell'agricoltura biologica, basti ricordare che la sua regolamentazione, a livello comunitario, è di

biologico - precisano ancora dal Crea - ha una produzione limitata con percentuali che non arrivano neanche all'1% di quella convenzionale, anche se nell'ultimo biennio la

produzione è in salita del 30% e si stima per il 2018 una produzione in continuo aumento.



poco più di un decennio fa. E pensare che l'Italia è caratterizzata, soprattutto al nord-est, da sistemi vallivi che presentano le caratteristiche ecologiche ideali per questo tipo di allevamento. La domanda stessa di prodotti di acquacoltura biologica è ancora limitata, complice una scarsa e poco chiara informazione diretta ai consumatori, che, nella maggior parte dei casi, non conoscono le caratteristiche del prodotto.

Dal mare alla terra. "Il pollo

L'allevamento di polli biologico richiede investimenti consistenti in quanto le densità all'interno del pollaio sono molto più basse ed è prevista intorno al pollaio un'area più grande ricoperta di vegetazione, nella quale i polli devono poter andare tutti i giorni".

La ricerca scientifica applicata al mondo delle produzioni deve necessariamente porsi obiettivi più ampi di quelli tradizionalmente conseguiti finora. "Tutte le criticità che si riscontrano lungo la filiera - dice il Crea - devono costi-

tuire argomenti di approfondimento per i ricercatori". Ecco allora il progetto Sanpei 2, Sano come un pesce biologico italiano - Valorizzazione dei prodotti dell'acquacoltura biologica nella ristorazione collettiva pubblica, grazie al quale si è portato il pesce biologico nella ristorazione collettiva, portando avanti un progetto educativo nelle scuole dell'infanzia e primaria. Ancor più si è lavorato sulle componenti ultime della filiera dei prodotti biologici di acquacoltura con il progetto BioBreed-H₂O. La costante carenza di mangimi proteici all'interno dell'unione europea e l'incertezza degli approvvigionamenti è stata poi affrontata con il progetto Zoonbio2systems. Il successo delle prove sperimentali e la necessità di allargare la filiera a tutte le materie prime per l'alimentazione dei polli da carne è, invece, uno dei temi del progetto Tipibio.

"L'adattabilità - precisa Monica Guarino Amato, che si occupa in particolare di questo progetto - è uno dei principi fondanti dell'agricoltura biologica, insieme al benessere ed al legame degli animali con la terra che si traduce con la coltivazione degli alimenti per gli animali e l'utilizzo delle deiezioni per fertilizzare i terreni". Il pesce e il pollo allevati in Italia, strettamente controllati lungo tutta la filiera, sono prodotti con tecniche di allevamento a basso impatto ambientale. La certificazione biologica conferisce specifiche garanzie: divieto di utilizzo di antibiotici; densità di allevamento compatibili con il benessere degli animali che crescono in ambienti molto più simili a quelli naturali; alimentazione biologica e sostenibile che limita l'impatto sulle risorse naturali.

L'acquacoltura stenta a decollare

Se la carne di polli allevati con il metodo bio è in continua crescita, le vendite di pesce e molluschi stentano a decollare, tanto che si fatica a trovarli nei banchi dei supermercati. L'offerta sul mercato italiano è ancora piuttosto carente e le produzioni rappresentano solo il 3% del totale e sono costituite prevalentemente da mitili. Anche la domanda di pesce proveniente da impianti bio è limitata a causa di un'informazione poco chiara. Basta dire che la maggior parte dei consumatori non conosce le differenze tra pesce allevato in maniera biologica, convenzionale e quello catturato in mare.

Oltre a ciò bisogna considerare le criticità lungo tutta la filiera a partire dalla mancanza di avannotterrie certificate bio in Italia, fino allo scarso interesse da parte dei supermercati.

(fonte: 'Il Fatto Alimentare')