

PRODOTTI TIPICI

In arrivo la Dop per il Formaggio di Fossa di Sogliano

La domanda di riconoscimento della denominazione di origine protetta "Formaggio di Fossa di Sogliano" è stata pubblicata sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. Entro il 12 novembre, quindi in tempo utile per la tradizionale apertura delle fosse prevista il 25 novembre di ogni anno, se non saranno presentate osservazioni e opposizioni da Paesi aderenti all'Ue o da altri soggetti, la denominazione sarà approvata e contribuirà a consolidare il primato europeo dell'Emilia-

Romagna per i prodotti Dop e Igp. Molto soddisfatto del risultato ottenuto l'assessore regionale all'Agricoltura, **Tiberio Rabboni**: «Si tratta di un ulteriore passo avanti nel processo di riconoscimento e protezione di una denominazione che, già oggi, è ampiamente conosciuta e gode di una notevole reputazione tra i consumatori. Il marchio Dop permetterà di tutelare maggiormente il prodotto, di consolidare il suo forte legame con un territorio di grandissimo pregio paesaggistico, storico e culturale e di consentire l'accesso dei produttori a specifiche misure di sostegno previste dal Programma di sviluppo rurale».



Foto Dell'Aquila

CONTROLLI SANITARI

Verdura e frutta passano l'esame della sicurezza

Frutta e verdura fresche che arrivano sulle tavole degli emiliano-romagnoli superano l'esame sicurezza: i controlli sulla presenza di prodotti fitosanitari hanno certificato che il 96,9% dei 1.329 campioni esaminati nel 2008 è in regola. Nel restante 3,1% dei casi (41 campioni) è stata riscontrata la presenza di residui irregolari; un'incidenza in linea con la media degli ultimi cinque anni e comunque molto bassa - spiega una nota dell'Agenzia regionale per la protezione ambientale, che ha pubblicato il report - per tutti i prodotti: regionali, italiani, europei ed extra-comunitari.

L'anno scorso il controllo degli alimenti di origine vegetale, freschi e trasformati, è stato condotto su 1.789 campioni, per ognuno dei quali sono state ricercate in media oltre 100 sostanze attive. Le irregolarità riscontrate da Ausl, Nas dei Carabinieri e Uffici della sanità marittima e aerea che hanno condotto lo studio sono dovute prevalentemente a sostanze attive non autorizzate all'impiego, oppure ammesse ma eccedenti i limiti massimi previsti dalla normativa.

BIOLOGICO

Apofruit apre il più grande stabilimento italiano

È nato a Longiano (FC) il più grande stabilimento italiano per la lavorazione dell'ortofrutta biologica, di proprietà del gruppo Apofruit. L'intervento di ampliamento ed adeguamento è costato 7 milioni di euro; adesso la struttura, inaugurata alla presenza dell'assessore regionale all'Agricoltura, Tiberio Rabboni, si presenta con una superficie raddoppiata, un nuovo capannone, 24 nuove celle frigorifere della capacità di 65.000 quintali, nuove linee ad alta tecnologia per la lavorazione del biologico, una sala di lavorazione

e un'area di circa 1.000 metri quadrati dedicata a ritiro, stoccaggio e lavorazione della frutta fresca di IV gamma.

Lo stabilimento è anche dotato di un impianto fotovoltaico da 30.000 kilowatt all'anno collocato sul tetto delle celle frigorifere, che conferma l'impegno di Apofruit verso la produzione di energia rinnovabile.



Foto Arcn - Apofruit

«Si tratta di un intervento - ha sottolineato il presidente del gruppo cooperativo, **Enzo Treossi** - che, oltre ad incrementare la nostra attività nel cesenate, ha aumentato del 20% l'occupazione». Radicamento nel territorio, dunque, ma anche sguardo rivolto ai mercati internazionali: «Ampliando ed ammodernando Longiano - aggiunge **Renzo Piraccini**, direttore generale di Apofruit - vogliamo portare il biologico in Europa, ma al tempo stesso confermiamo le nostre caratteristiche di cooperativa». In occasione dell'inaugurazione sono stati anche presentati i nuovi prodotti freschi di IV gamma a marchio Almaverde Bio: le zuppe e i minestrone biologici pronti in pochi minuti. ■

BIETICOLO-SACCARIFERO**Per Co.Pro.B il 2008
si chiude con 97
milioni di ricavi**

Fatturato di 97 milioni di euro (+15% sul 2007), utile netto in crescita, che si attesta intorno ai 530 mila euro, capitale sociale di 18,2 milioni, più che triplicato rispetto all'anno precedente. Sono questi i numeri con cui Co.Pro.B., Cooperativa produttori bieticoli leader nazionale nel settore, ha chiuso il bilancio d'esercizio 2008. «Aumenti a due cifre in tutti i principali comparti - ha commentato il presidente, **Claudio Gallerani** - che acquistano ancor più valore perché in netta controtendenza con l'attuale andamento del mercato. Nonostante il periodo critico, il nostro gruppo nell'ultimo triennio ha fatto investimenti per 27 milioni di euro». Una strategia che ha anche portato ad un incremento medio produttivo per ettaro del 14% rispetto al 2006, che arriva al 28% se si considera la produzione giornaliera di zucchero.

Ai 1.790 soci è stata riconosciuta una maggiorazione di prezzo complessiva di 1 milione 460 mila euro, di cui 993

mila quale ristorno unitario garantito a tutti i conferenti, pari a 1,07 euro a tonnellata (+4% del prezzo industriale delle bietole). I soci che hanno consegnato il prodotto di migliore qualità hanno poi beneficiato di un ulteriore premio di 1,62 euro a tonnellata.

POLTRONE VERDI**Gianpiero Calzolari
nuovo presidente
di Granarolo**

Il nuovo presidente di Granarolo è **Gianpiero Calzolari**. Già vicepresidente della società e presidente di Granlatte, prende il posto di Luciano Sita, che lascia l'azienda dopo diciotto anni per dedicarsi a tempo pieno alla guida di Legacoop agroalimentare a Roma. Il consiglio di amministrazione ha anche approvato i risultati del primo trimestre 2009, che evidenziano un ulteriore miglioramento degli indicatori gestionali e finanziari, con una crescita del margine operativo lordo del 10% rispetto allo stesso periodo del 2008.

Due conferme, invece, sono arrivate alla presidenza di Unima e Apo Conerpo, dove rimangono in carica ri-

spettivamente **Aproniano Tassinari** e **Paolo Bruni**. Quest'ultimo, in occasione dell'assemblea dei soci, ha sottolineato i risultati positivi raggiunti dall'organizzazione ortofrutticola, il cui volume d'affari è passato in tre anni da 595 a 701 milioni.

Mattia Dall'Olio è il nuovo delegato regionale di Giovani Impresa, l'associazione dei giovani imprenditori di Coldiretti Emilia-Romagna.

CPR SYSTEM**Per gli imballaggi
ecologici il futuro
è nelle carni**

Entro l'anno si individueranno circuiti commerciali e tipologie di cassette, poi inizierà l'avventura nella filiera delle carni. Il Cpr System, azienda di Gallo, nel Ferrarese, leader negli imballaggi riutilizzabili e riciclabili per frutta e verdura, vuole diventare una protagonista dell'agroalimentare a 360 gradi. Intanto chiude il 2008 con 37 milioni di fatturato e 1,3 di utili, ma soprattutto 108 milioni di movimentazioni di cassette a sponde abbattibili «che significa anche milioni di tonnellate di rifiuti in meno», ha detto il

BONIFICHE**Tre anni di festeggiamenti
per il "Cavamento Foscaglia"**

Ha già preso il via il ricco calendario di iniziative organizzate per festeggiare il 525° compleanno del "Canale collettore delle acque alte", lungo 27 chilometri, che si iniziò a scavare nel 1487 e che servì ad asciugare 17 mila ettari di terreno fra San Giovanni in Persiceto, Crevalcore, Sant'Agata Bolognese e Castelfranco Emilia. Conosciuto anche con il nome di "Cavamento Foscaglia", costituisce la prima imponente opera di bonifica idraulica moderna in Emilia-Romagna, ancor oggi pienamente funzionante. Anche se l'anniversario esatto ricorrerà nel 2012, il consorzio di bonifica Reno Palata, con l'adesione degli altri cinque consorzi interessati dal collettore, ha promosso

un cartellone di eventi che comprende per il prossimo triennio una ricerca storica, concorsi, mostre, manifestazioni sportive, spettacoli e lavori di ristrutturazione.

Il prossimo appuntamento è sabato **27 giugno** con un itinerario di un'intera giornata dal titolo "Il Samoggia da valle alle origini", in partenza alle ore 8,15 da San Giovanni in Persiceto. Domenica **5 luglio** sarà la volta del campionato regionale di pesca nel Cavamento Foscaglia, mentre il **12 settembre** sarà inaugurata la paratoia irrigua "Guazzaloca"



Foto Arch. Cons. Reno Palata

a Crevalcore. Il programma delle iniziative, tutte gratuite, può essere consultato sul sito internet www.acquabentivoglio.it.

Proprio la nobile famiglia bolognese dei Bentivoglio, infatti, realizzò il grande collettore delle acque alte, che avrebbe reso possibile il risanamento idraulico e la coltivazione della terra.

Come sottolineano **Vincenzo Breveglieri** ed **Emilio Bertolini** - presidenti rispettivamente del consorzio Reno Palata e dell'Urber (Unione regionale bonifiche Emilia-Romagna) - «i festeggiamenti sono importanti perché servono a far capire ai cittadini che il territorio e la risorsa acqua vanno presidiati, gestiti e controllati. In un momento in cui si sta mettendo in discussione l'utilità dei consorzi di bonifica, conoscere la storia significa anche guardare al futuro in modo più consapevole e responsabile». (e.c.) ■

presidente, **Renzo Piraccini**. In crescita anche il capitale sociale (8,62 milioni), e il ritorno ai soci (905), che è di 3,8 milioni.

Fra i progetti più recenti l'impianto di lavaggio a Casei Gerola (PV) - altri verranno aperti nel centro-sud e isole per contenere costi e dare una mano all'ambiente - e il noleggio dei pallet verdi, partito lo scorso aprile.

Per l'assessore regionale all'Agricoltura, **Tiberio Rabboni**, l'ortofrutta resta sempre un settore frammentato, «ma più solido che in passato, grazie alla creazione di servizi di sistema all'interno dei quali si colloca anche l'esperienza della Cpr System». (a.a.)

MERCATI ESTERI

È targata E-R La Casa dell'ortofrutta italiana di Mosca

È targata Emilia-Romagna la prima "casa" dell'ortofrutta italiana che nascerà a Mosca: l'iniziativa è infatti sostenuta dalla Regione, in sinergia con il Centro servizi ortofrutticoli di Ferrara e il *Mediterranean fruit company* di Cesena. "Casa Russia" opererà come un ufficio distaccato del Cso per realizzare eventi a sostegno delle azioni commerciali dei soci. Sarà inoltre un punto di riferimento per le attività promozionali sui prodotti regionali tipici e biologici.

La Federazione russa costituisce, per l'ortofrutta italiana, una grande opportunità di sviluppo e le principali imprese del settore già presenti sul territorio sono emiliano-romagnole. L'iniziativa, quindi, si prefigge di individuare e consolidare nuovi sbocchi commerciali che possano far fronte alla riduzione dei consumi registrata sul mercato domestico.

IN TV

"Con i piedi per terra": ecco gli argomenti delle puntate di luglio

Come scegliere un buon olio? Per il prato meglio il "mulch" o il taglio

tradizionale? Chi sono i *sommelier* della frutta? E soprattutto contro il caldo meglio pesce, anguria o insalata? Sono alcune domande cui risponderà la rubrica televisiva di Telesanternò "Con i piedi per terra" nelle puntate di luglio, a partire da sabato 4 alle 12.30 (replica il martedì successivo alle 21).

La prima puntata si occuperà di ulivo ed olio, tra l'altro nei giorni dell'entrata in vigore del regolamento comunitario che rende l'etichettatura una legge europea. Girata in Puglia, parlerà anche del paesaggio rurale, del ruolo storico, e naturalmente dell'economia agricola della regione.

Nella puntata di metà luglio (sabato 11, replica alle 21 di martedì 14), si parlerà di taglio del prato, poi di prodotti di quarta e quinta gamma pronti al consumo. La trasmissione tornerà anche in Puglia per occuparsi di un vitigno, il Negroamaro, che mutua il nome del territorio dove viene coltivato, unico al mondo.

La settimana dopo si visiterà un "bio lago", per scoprire tutti i segreti dell'arte del *tree climbing*, tecnica di lavoro nata in America e importata in Italia verso la fine del secolo scorso. Nell'ultima puntata del mese, sabato 25 luglio (replica martedì 28, ore 21) un inno alla frutta estiva e di stagione: tutti gli abbinamenti consigliati dagli assaggiatori ufficiali di Onafрутt, l'associazione che raggruppa i *sommelier* della frutta. "Con i piedi per terra", dopo il passaggio in Emilia-Romagna su Telesanternò, arriva la domenica successiva alle 13,15, sul circuito nazionale Odeon Tv e in contemporanea via satellite.

Ogni puntata è visibile sul sito www.conipiediperterra.com

QUALITÀ ALIMENTARE

La Ue apre all'etichettatura d'origine dei prodotti

L'Europa "apre" all'etichettatura d'origine dei prodotti alimentari. È il pun-

NOTIZIE FLASH • NOTIZIE FLASH • NOTIZIE FLASH

GRANTERRE: FATTURATO A QUOTA 244 MILIONI

Consolidamento del fatturato a quota 244 milioni, forte crescita dei prodotti confezionati (+6,6%) e dei formaggi grattugiati (+27,3%), un risultato operativo di 8,4 milioni (+13%): sono i dati salienti del bilancio 2008 del Gruppo Granterre, che nel 2009 festeggia i 50 anni.

VINO: NOVITÀ IN ARRIVO PER LAMBRUSCO E SANGIOVESE

Disco verde dal Comitato nazionale vini al riconoscimento della nuova Doc "Lambrusco di Modena", che va così ad aggiungersi alle tre tipologie di Lambrusco già esistenti ("Salamino di Santa Croce", "Grasparossa di Castelvetro" e "Sorbara"). Via libera anche all'inserimento del Sangiovese nella famiglia delle Doc "Colli di Rimini".

PROSCIUTTO DI MODENA DOP: CRESCE LA PRODUZIONE (+20%)

Oltre 166.000 cosce marchiate Dop, per un valore di circa 12 milioni: è il biglietto da visita del Consorzio del Prosciutto di Modena, che nel 2008 ha aumentato del 20% la produzione. In crescita anche le vendite del preaffettato (+56%).

PATATE: RAGGIUNTO L'ACCORDO INTERPROFESSIONALE

Raggiunto l'accordo interprofessionale sulle patate destinate alla trasformazione industriale per la campagna 2009. L'accordo quantifica in 170.000 tonnellate la quantità di prodotto da consegnare alle industrie e fissa i prezzi indicativi per la cessione. ■

to più rilevante della comunicazione sulla politica di qualità, approvata recentemente dalla Commissione di Bruxelles.

Oltre ad estendere l'uso dell'etichetta per identificare il luogo di coltivazione, l'Esecutivo Ue propone di introdurre specifici termini riservati facoltativi per "prodotto di montagna" e "prodotto tradizionale", quest'ultimo al posto delle attuali "specialità tradizionali garantite"; istituire un unico registro per tutte le indicazioni geografiche, eliminando la distinzione tra Dop ed Igp; rafforzare a livello internazionale la tutela delle indicazioni geografiche; elaborare orientamenti in materia di "buone pratiche" per i sistemi di certificazione privati. Le proposte della Commissione sono state accolte positivamente in Italia. ■