

## CREDITO ALLE IMPRESE

### Crescono le sofferenze bancarie in agricoltura. Rallentano i prestiti

Crescono le insolvenze bancarie in agricoltura: nell'ultimo anno e mezzo sono aumentate dell'1,5%, passando dal 5,3% di inizio 2008 al 6,1% del settembre scorso. Lo ha sottolineato il direttore dell'Abi (Associazione bancaria italiana), **Domenico Santacecca**, presentando l'indagine conoscitiva "Sullo stato dell'indebitamento delle aziende del settore agricolo", avviata dalla Commissione agricoltura del Senato. Ciononostante l'agricoltura è un settore che, a fronte della crisi, ha tenuto meglio di altri: «A mancare non è il credito - ha aggiunto Santacecca - ma la domanda da parte delle imprese, diminuita nell'ultimo anno e mezzo di quasi due miliardi di euro, per attestarsi nel settembre scorso a 34,4 miliardi». Per il dirigente dell'Abi sono tre gli elementi di criticità che scon-

ta il settore agricolo: basso grado di patrimonializzazione, scarsa distinzione tra patrimonio d'impresa e quello personale dell'imprenditore e difficoltà nella preparazione della documentazione richiesta dalle banche. Santacecca ha ricordato che si sta lavorando per inserire nell'intesa dell'agosto scorso per la moratoria dei debiti anche la sospensione dei pagamenti per il credito a breve termine. Intanto Confagricoltura ha siglato un accordo con Intesa Sanpaolo per l'erogazione di un miliardo di euro di credito alle imprese.

## ORTICOLE

### Patata di Bologna, l'Appe dice no alle aste al ribasso

È un appello accorato quello che **Lorenzo Grazia**, presidente dell'Appe (Associazione produttori patate emiliano-romagnoli) ha lanciato a tutti i componenti della filiera produttiva,

affinché «assumano atteggiamenti responsabili per non distruggere una coltura strategica per il territorio, la Patata di Bologna, che coinvolge migliaia di aziende agricole per 4.000 ettari coltivati e stimola un indotto di molte decine di milioni di euro». L'allarme - riporta una nota diffusa dall'associazione - si inserisce nella polemica che ha scosso il settore bolognese, dopo che un'importante catena di supermercati aveva deciso di mettere all'asta le proprie scorte di prodotto, trovando fornitori disposti a vendere a prezzi stracciati. «È necessario soddisfare le esigenze della Gdo - prosegue Grazia - per quanto riguarda la garanzia di servizio, qualità e prezzo, ma bisogna sottrarsi al ricorso alle aste, che può generare una rincorsa al ribasso con conseguenze gravissime per la liquidazione delle patate all'agricoltore. Ci aspettiamo un atteggiamento di responsabilità da tutta la filiera e chiediamo anche alle autorità di control-

## ENOLOGIA

### Gli spumanti dell'Emilia-Romagna in gara con gli champagne francesi

I vini spumanti dell'Emilia-Romagna in gara con quelli prodotti nelle zone più blasonate d'Italia, come la Franciacorta, e addirittura con gli champagne francesi: l'insolita competizione si è svolta con successo il 15 novembre scorso nella Rocca dei Bentivoglio di Bazzano, in provincia di Bologna, richiamando un nutrito pubblico di curiosi e appassionati. Organizzata da Slow Food in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna, l'iniziativa "Bollicine: spumanti e champagne" è stata l'occasione per far conoscere e promuovere un settore che da alcuni anni è in crescita sia dal punto di vista quantitativo, che qualitativo.

«La produzione di vini spumanti - ha commentato l'assessore all'Agricoltura, **Tiberio Rabboni** - ci sta consegnando una delle migliori performance della viticoltura e dell'enologia regionale, con un tratto distintivo importante: in Emilia-Romagna vengono spumantizzati non solo alcuni famosi vitigni nazionali,



Foto Arch. Cantina sociale di Bazzano

ma molti autoctoni, come il Lambrusco, la Malvasia, il Pignoletto, l'Ortrugo, l'Albana e il Centesimino». E mentre sono arrivate a 31 le Denominazioni di origine controllata per i vini spumanti emiliano-romagnoli, dal 1980 ad oggi in Italia si è passati da 170 a 328 milioni di bottiglie commercializzate, con la previsione di toccare nel 2010 i 340 milioni, secondo la stima dell'Osservatorio nazionale economico spumanti. Per l'Emilia-Romagna i dati del 2009 fanno prevedere una produzione di vini spumantizzati pari al 12% di quella complessiva.

«Del resto - come ha sottolineato **Sandro Cavicchioli** di Assoenologi - l'Emilia-Romagna ha lo spumante nel suo dna, fin dal Settecento con vini come la Malvasia e il Lambrusco, il cui tasso zuccherino e dunque la maggiore o minore frizzantezza variavano a seconda dell'andamento stagionale». Se le prime esperienze sono state realizzate con metodo Charmat, oggi la crescita più significativa si registra per gli spumanti di metodo classico; negli ultimi anni, inoltre, è aumentata la produzione dei rosati, «la cui richiesta è in forte crescita - ha affermato **Mario Castellari** di Slow Food - soprattutto tra i giovani». (e.c.) ■

lo di vigilare affinché le numerose importazioni di patate di qualità scadente non vengano spacciate per prodotto italiano o, peggio, come Patata di Bologna».

**RICERCA**

**Clima, il Cer ospite d'onore al 7° Etap di Copenhagen**

Il Cer (Consorzio di bonifica per il Canale Emiliano-Romagnolo) nel gotha della ricerca europea sui metodi innovativi per fronteggiare l'impatto dei cambiamenti climatici in agricoltura. L'ente presieduto da Massimiliano Perderzoli è stato infatti l'unico organismo italiano invitato ad illustrare i risultati della propria attività al settimo forum Etap (*Environmental Technologies Action Plan*), che si è svolto il 23 e 24 novembre scorsi a Copenhagen, alla vigilia della Conferenza mondiale dell'Onu sul clima.

A Copenhagen il Cer (relatore Adriano Battilani) ha presentato i risultati del progetto Safir, cofinanziato da Ue e Regione Emilia-Romagna, scelto tra i tre migliori casi di studio per il tema "Adattamento dell'agricoltura al cambiamento climatico". Il progetto Safir, avviato a Mezzolara di Budrio (BO), mira a sviluppare metodi sicuri per il riutilizzo di acque reflue in agricoltura, in modo da coniugare sicurezza alimentare e qualità del prodotto. I risultati ottenuti su patata e pomodoro dimostrano che impiegando sistemi microirrigui avanzati ed un trattamento decantato dell'acqua mediante tecnologie appropriate, non si verifica alcun problema di qualità o salubrità dei prodotti.

**BOLOGNA**

**Perse un centinaio di aziende nel 2009 con un -10% di Plv**

Un settore ancora dinamico, ma le difficoltà sono gravi. Ed è anche l'unico comparto produttivo che ha il se-

gno negativo. Secondo i dati diffusi da Alleanza per l'Agricoltura (Cia, Confagricoltura, Copagri) nel tradizionale incontro di fine anno, nel 2009 si sono perse un centinaio di aziende, pari quasi all'1% del totale: si tratta del saldo fra le chiusure (250) e le nuove imprese (150). Non giungono notizie confortanti neppure dalla produzione lorda vendibile, in forte calo, che si va attestando al di sotto dei 400 milioni di euro, contro i 440 dello scorso anno. Dato che si somma pesantemente alla perdita di 200 milioni di Plv nel periodo 1999-2008. Una situazione che sta innescando un preoccupante effetto domino, a partire dagli oltre 5 mila ettari di terreno a seminativi (in gran parte cereali) che in provincia non sono stati più coltivati. E i primi ad essere stati abbandonati sono stati quelli in montagna. Se le aziende non continueranno a fare reddito - è la previsione dell'Alleanza - la dismissione delle attività passerà da lineare ad esponenziale. Rischiano le colture di pregio come la frutta e, in particolare, l'uva, mentre se le risorse promesse per la bieticoltura non verranno confermate dalla Finanziaria sarà paralisi per i molti progetti del comparto.

**FONTI RINNOVABILI  
Agroenergie, l'Emilia-Romagna è al 4° posto in Italia**

Un settore in sviluppo, ma con ancora tanta strada da fare: è questa la fotografia scattata dall'Aper (Associazione produttori di energia da fonti rinnovabili), che in occasione della fiera Agrienergie di Arezzo ha presentato un'indagine sulle filiere agroenergetiche in Italia. Dallo studio emerge che oltre la metà dei circa 700 impianti presenti in tutto il Paese si concentra al nord, e la Lombardia è in testa alla classifica delle regioni che vanno ad energia verde, con 174 impianti per un regime di 237 MW a biomasse; seguono il trentino Alto Adige con 91, il Veneto con 76 e subito die-

Foto Arcn - Crpa



tro, con 75, l'Emilia-Romagna, che si piazza quindi al quarto posto. Molto distaccato il sud, dove le due regioni più attive sono Puglia e Campania, entrambe con 27 impianti. In totale risultano 723 le strutture in esercizio, per 1.490,88 MW installati. Sulla base di questi dati Legambiente, che aveva organizzato il convegno durante il quale è stata presentata la ricerca, ha proposto un documento per il rilancio sostenibile delle bio-

**NOTIZIE FLASH • NOTIZIE FLASH • NOTIZIE FLASH**

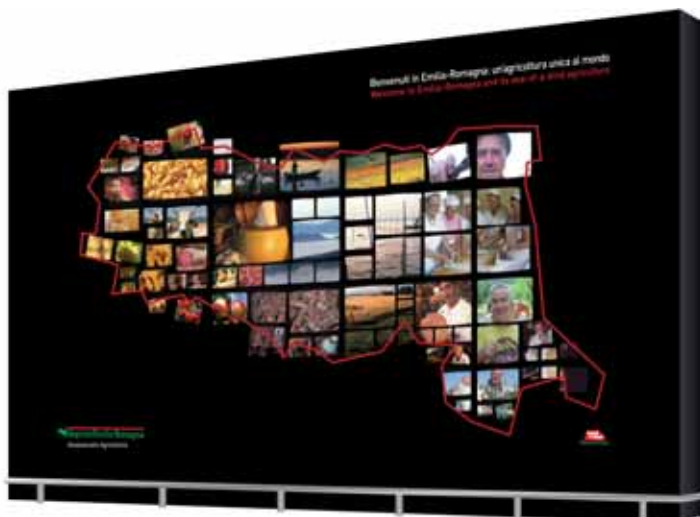
- NEL 2008 CALA DEL 2,3% L'IMPIEGO DI PRODOTTI FITOSANITARI**  
Secondo i dati Istat nel 2008 la quantità di prodotti fitosanitari distribuiti per uso agricolo (150 mila tonnellate) è calata del 2,3% rispetto al 2007.
- IL RISO DEL DELTA DEL PO CONQUISTA L'IGP**  
Dalla Commissione europea è arrivata l'iscrizione ufficiale nel registro delle Indicazioni geografiche protette per il "Riso del Delta del Po".
- COPADOR ACQUISTA IL 100% DI BERNI ALIMENTARI**  
Il Consorzio Co.Pad.Or. di Parma ha acquisito il 100% di Berni Alimentari.
- POLTRONE VERDI: LE NOMINE RECENTI**  
Mauro Tonello è stato eletto presidente della neonata Unci-Coldiretti, l'Associazione nazionale delle cooperative agricole e di trasformazione agroindustriali aderenti all'Unci. Adriana Bucco è la neo presidente della commissione femminile del Copa (Comitato delle organizzazioni agricole europee), mentre è una riconferma quella di Rocco Tiso alla guida della Confeuro. ■

nergie in Italia da raggiungere nell'ambito degli obiettivi di Kyoto previsti per il 2020.

### PROMOZIONE

#### Le ricchezze regionali accolgono i passeggeri dell'aeroporto Marconi

«Benvenuti in Emilia-Romagna: un'agricoltura unica al mondo». È con questo messaggio che i viaggiatori



italiani e stranieri vengono accolti all'aeroporto "Marconi" di Bologna, dove è stato collocato un grande vi-

deo al plasma (4,75 x 2,9 metri) sul quale si alternano le immagini delle eccellenze agroalimentari, degli scorci più suggestivi del territorio e delle tradizioni che in questa terra sono ancora vive.

L'iniziativa è dell'assessorato regionale all'Agricoltura, che ha voluto comunicare in chiave moderna i valori più autentici di una regione dove in pochi chilometri convivono mare, colline, pianura e delta del Po. Le immagini che scorrono sullo schermo saranno, dunque, un "biglietto da visita" per i circa 460 mila passeggeri che ogni mese sono in transito nello scalo bolognese. «Gli agricoltori li accoglieranno con la loro storia e i loro prodotti: sono questi gli elementi distintivi del nostro territorio», ha detto l'assessore **Tiberio Rabboni**, che ha ricordato l'impegno della Regione per dare maggior visibilità all'enogastronomia emiliano-romagnola sui mercati internazionali.

### TELEVISIONE

#### Dalla pera ai lupi, i nuovi temi di "Con i piedi per terra"

La pera, i patriarchi del verde, la difesa della vite, le tradizioni a tavola

del nuovo anno: questi alcuni temi che accompagneranno l'inizio della sedicesima stagione televisiva di "Con i piedi per terra" su Telesanterno e Telecentro-Odeon tv. Si parlerà poi del miele, ottimo alleato per il benessere quotidiano e fantastico ingrediente in cucina, soprattutto per i dolci. Al kiwi sarà dedicato un sipario originale, dalla gastronomia alla cosmetica. Pecore e pastori, formaggio e paesaggio, ma anche un nuovo allarme: quello del ritorno del lupo che sta facendo strage di agnelli e capretti: a parlare saranno gli allevatori dell'Appennino romagnolo, esasperati perché le zone maggiormente colpite sono quelle dove è più difficile fare agricoltura e si rischia l'abbandono.

Continua la crisi del mercato delle macchine agricole? Esistono nuovi sbocchi per le nostre produzioni eccellenti? Si farà il punto con i dirigenti Unacoma. Poi toccherà alla difesa della vite, un tema che impegna tecnici e viticoltori nella salvaguardia delle produzioni e della qualità.

Nel frattempo il quotidiano *on line* di agricoltura, alimentazione e ambiente [www.conipiediperterra.com](http://www.conipiediperterra.com) in soli due mesi dall'esordio ha radoppiato i contatti. ■

### VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

#### Al via quattordici nuovi itinerari per "gustare" la Romagna autentica

Prendere in affitto per una stagione una vigna, seguirne i lavori tra i filari, partecipare alla vendemmia e, infine, imbottigliare il vino così prodotto. Assistere alla molitura delle olive e degustare l'olio novello. Fare da soli il proprio Formaggio di Fossa e, dopo tre mesi di stagionatura in grotta, presenziare al rito della "sfossatura" in quel di Sogliano al Rubicone. E ancora: imparare a preparare la pasta o la piadina, sotto la guida di esperte "azdore", andare per aziende alla ricerca di frutti e prodotti dimenticati come la pera volpina, il carciofo violetto e il raperonzolo.

Sono soltanto alcuni dei 14 nuovi itinerari proposti da "Romagna Terra del Sangiovese", l'associazione che riunisce l'élite delle aziende (agricole, agriturismi, alberghi, ecc.) aderenti alle quattro Strade dei vini e dei sapori (Colli di Imola, di Faenza, di Forlì-Cesena e di Rimini) sorte in Romagna, all'insegna del matrimonio tra agricoltura, artigianato alimentare, ristorazione di qualità

e turismo. «L'Emilia-Romagna - ha sottolineato alla presentazione l'assessore regionale all'Agricoltura, **Tiberio Rabboni** - conserva una straordinaria varietà di prodotti tradizionali, che rappresentano un elemento di forte identità e distintività, oltre che di grande attrazione turistica. Gli itinerari puntano a valorizzare e a far conoscere meglio questa Romagna profonda, dell'anima».

A differenza dei soliti pacchetti-vacanza prendere o lasciare, in questo caso i turisti hanno la possibilità di organizzare a piacimento il proprio viaggio-soggiorno alla riscoperta dei menù tipici e delle bellezze artistiche e naturalistiche del territorio. Sul sito [www.romagnaterradelsangiovese.it](http://www.romagnaterradelsangiovese.it) possono valutare offerte e confrontare prezzi e proposte.

Per ogni itinerario c'è una scheda che spiega cosa fare e vedere. I soggiorni sono pensati per turisti individuali o famiglie, ma non manca la sezione per i gruppi. «Cinque milioni di turisti italiani - ha rimarcato **Andrea Babbi**, amministratore delegato di Apt servizi - hanno come motivazione di viaggio l'enogastronomia. Vogliamo che vengano tutti in Emilia-Romagna e per questo bisogna farsi conoscere meglio». (g.m.) ■